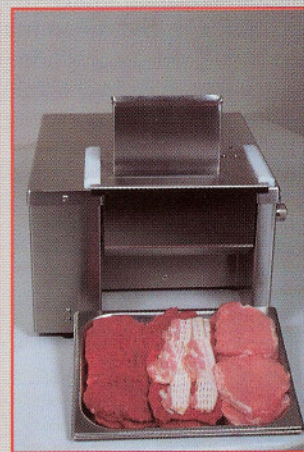
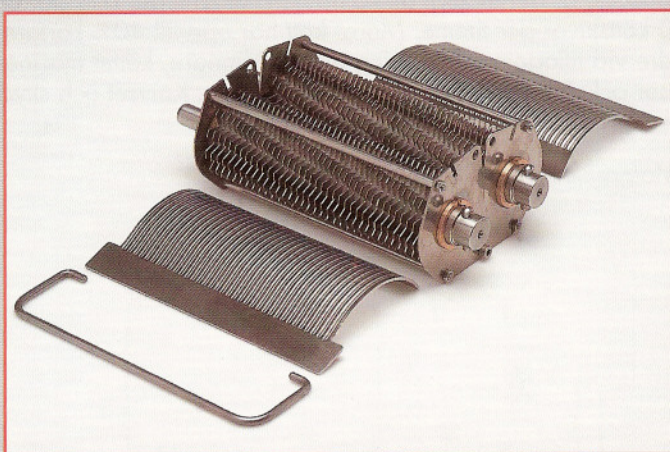




- FROM EUROPE -



CE

KT-PK MEAT TENDERIZER

The KT-PK Meat Tenderizer is an efficient device for tenderizing boneless cuts of meat. It is designed for professional use. It is made of inoxydable steel and consists of 74 blades in 24 parallel rows, set on two rolls. The meat is tenderized and slashed by 888 cutting edges. The machine produces slices of even thinness. When required, it is possible to combine together different types and cuts of meat. Production capacity is up to 1200 steaks per hour. Meat which has been tenderized requires a cooking time of up to 40 % less than untenderized meat. Tenderized meat shrinks less when cooked, it cooks evenly, is quicker to marinade and it is more palatable and tasty. Tenderized meat also looks more attractive when presented for sale. The blade assembly and cover can be easily removed for cleaning in a dishwasher.

L'ATTENDRISEUR DE VIANDE KT-PK

L'attendrisseur de viande KT-PK est un système efficace pour attendrir des morceaux de viande sans os. Il a été conçu pour une utilisation professionnelle. Il est fabriqué à partir d'acier inoxydable et consiste en 74 lames sur 24 rangées parallèles, montées sur 2 rouleaux. La viande est attendrie et découpée par 888 fils tranchants. La machine produit des filets d'épaisseur égale. Le cas échéant, il est possible de combiner différents types de morceaux et de viandes. La capacité de production est de 1200 filets par heure. La viande attendrie demande un temps de cuisson de 40% plus court que pour la viande non attendrie. La viande attendrie rétrécit moins à la cuisson, sa cuisson est plus régulière, elle est plus rapide à mariner et a plus de goût. La viande attendrie a un aspect plus agréable pour la vente. Le système de lames et le couvercle peuvent être démontés facilement pour le lavage au lave-vaisselle.

ABLANDADORA DE BISTECOS KT-PK

La Ablandadora de Bistecs KT-PK es un aparato eficiente para ablandar carne sin huesos. Su diseño está destinado a su uso profesional. Fabricada de acero inoxidable consiste de 74 hojas en 24 filas paralelas, montadas en dos rodillos. Los 888 filos cortantes ablandan y cortan la carne. La máquina produce lonjas de un espesor parejo. Si se requiere, es posible combinar juntos diferentes tipos y cortes de carne. Su capacidad de producción es de 1200 bistecs por hora. La carne ablandada requiere un tiempo de cocido de hasta un 40% más breve que la carne sin ablandar. La carne ablandada se encoge menos al cocinarla, se cuece más pareja, es más rápida al marinarla y resulta más agradable al paladar y más sabrosa. La carne ablandada tiene mejor aspecto al presentarla para la venta. El conjunto de hojas y la cubierta son fáciles de desmontar para su limpieza en una lavadora de vajilla.

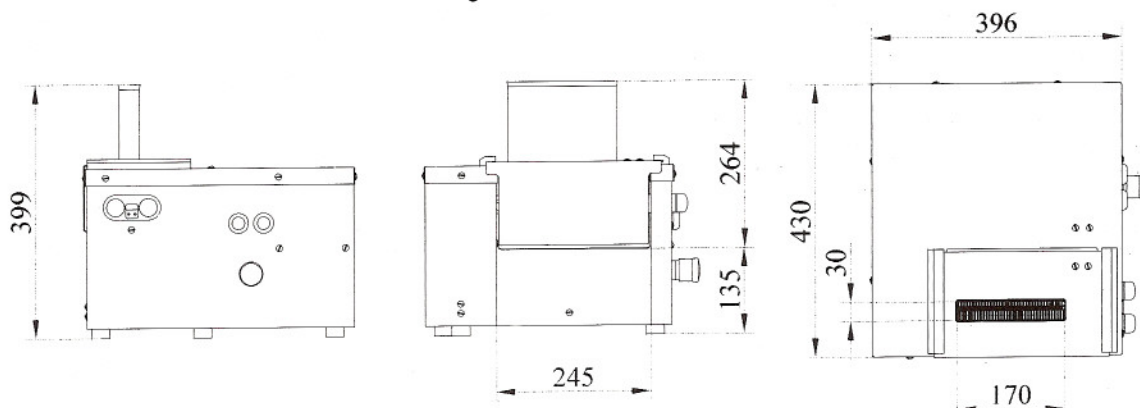
KT-PK-FLEISCHMÜRBER

Der KT-PK-Fleischmürber ist ein effektives Gerät, mit dem Fleisch ohne Knochen mürbe gemacht werden kann, und das zum professionellen Gebrauch dient. Es besteht aus rostfreiem Stahl und hat 74 Messer in 24 parallelen Reihen, die auf zwei Walzen angeordnet sind. Das Fleisch wird von 888 Schneidspitzen mürbe gemacht und in Scheiben geschnitten. Die Maschine stellt gleichmäßig dünne Scheiben her. Auf Wunsch können verschiedene Fleischarten und -stücke kombiniert werden. Die Produktionskapazität beträgt bis zu 1200 Steaks in der Stunde. Die Bratzeit von mürbe gemachtem Fleisch ist bis zu 40 % kürzer als normal. Außerdem schrumpft mürbe gemachtes Fleisch beim Braten weniger, es lässt sich gleichmäßig braten, kann schneller mariniert werden und wird schmackhafter. Mürbe gemachtes Fleisch sieht auch attraktiver aus, wenn es zum Verkauf präsentiert wird. Der Messeraufbau und das Gehäuse können leicht zum Waschen in einer Geschirrspülmaschine entfernt werden.

KT PK KÖTTMÖRARE

KT PK köttmörare är perfekt för mörning av befria köttskivor. Den är designad för professionell användning. Köttmöraren är tillverkad i rostfritt stål och består av 74 knivblad i 24 parallella rader, på två rullar. Köttet möras med 888 egggar. Maskinen mörar även de tunnaste skivor. Om så önskas, är det möjligt att kombinera olika typer och storlekar på köttskivor. Maskinen har en kapacitet på upp till 1200 köttskivor per timme. Mörat kött har upp till 40% kortare tillagningstid än omörat kött. Kött som mörats krymper mindre vid tillagning, tillagning en blir jämnare, köttet marineras snabbare och är mer tilltalande och smakligt. Mörat kött ser också mer attraktivt ut vid försäljning. Knivset och skydd tas enkelt bort vid rengöring och kan maskindiskas.

Motor/power • Moteur/puissance • Motor/potencia • Motorenleistung • Motoreffekt: 0,37 kW
Weight • Poids • Peso • Gewicht • Vikt: 35 kg



KONETEOLLISUUS OY

Järvihaantie 5, Box 49, FIN-01800 KLAUKKALA, FINLAND

tel +358-9-878 9220, fax +358-9-8789 2233

E-mail: akrenius@koneteollisuus.fi, <http://www.koneteollisuus.fi>