

Рыхлитель мяса (тендерайзер) механический настольный EMTS737



Габариты (мм): **330x170x290**

Рыхлитель мяса (тендерайзер) механический с насадкой с 2 валами с 37 ножами на каждом, изготовлен из нержавеющей стали. Принцип действия: кусок мяса нарезается на стейки и пропускается через острые ножи. Консистенция обработанного с использованием оборудования мяса становится рыхлой, что дает возможность не только ускорить и упростить процесс приготовления различных мясных блюд, но также положительно сказывается на вкусовых качествах мяса.

Рыхлитель мяса (тендерайзер) электрический настольный EETS737



Габариты **нетто/брутто** (мм): **540x220x400 / 490x330x385**

Вес (кг): **24**

Напряжение (В): **220 V**

Рыхлитель мяса (тендерайзер) электрический, с насадкой с 2 валами с 37 ножами на каждом, изготовлен из нержавеющей стали. Принцип работы рыхлителя заключается во встречном вращении рядных дисковых фрез, которые втягивают и прорезают продукт, выпадающий снизу. Тендерайзер позволят прорезать твердые жилы и волокна кусков мяса, используемого для приготовления стейков, а также «сшивать» обрезки мяса для получения стейков из обрезков. Мясо после рыхлителя имеет лучшие потребительские качества, легче поддается кулинарной обработке. Аппарат имеет 4 ножки против скольжения, легко разбирается и моется. Тендерайзер предназначен для использования в кулинарных цехах, кухнях кафе и ресторанов.