

SCHARFEN

**Fleischmürber
Meat Tenderizer
Modell TenderHit**



Aussehen und Form der Fleischstücke bleiben erhalten
Mürbt große, bis zu 14 cm dicke Fleischstücke
Leichte Bedienung und Reinigung, große Kapazität, kleine Aufstellfläche
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb

Does not damage the appearance and shape of the meat
Tenderizes meat up to thickness of 14 cm
Easy to operate, quick and easy to clean, large capacity, little counter space
Powerful motor for continuous operation

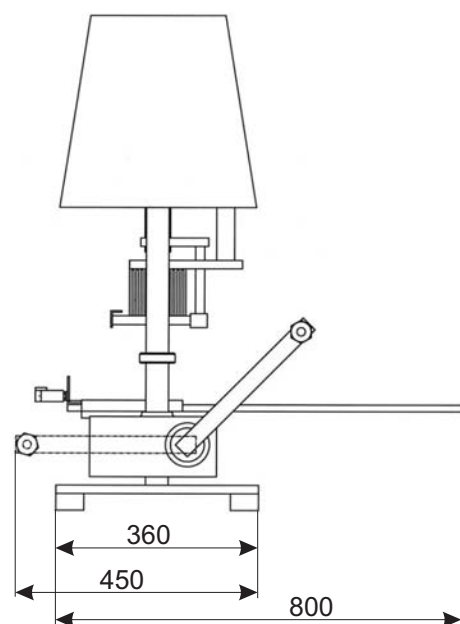
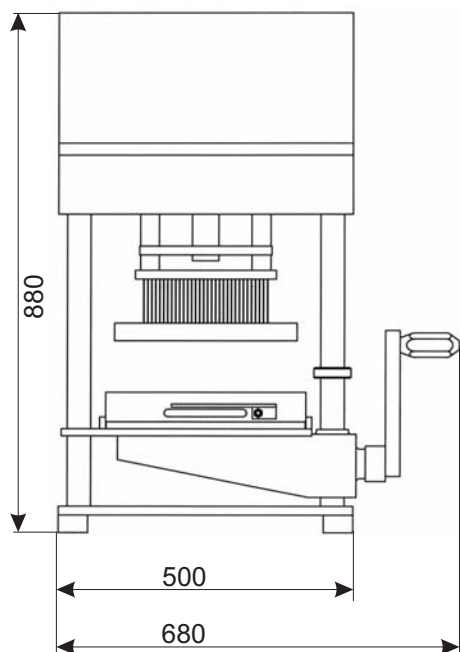
Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG • D 58413 Witten • Postfach 2304 • Germany
Tel. +49-23 02-28 27 7-0 • Telefax +49-23 02-22 941 • E-mail mail@scharfen.de • Internet www.scharfen.de

Modell TenderHit

SCHARFEN

Fleischmürber Meat Tenderizer Modell TenderHit

Modell TenderHit



Technische Daten

Aufstellfläche
(L x B): 500 mm x 360

Außenmaß
(B x H): 680 x 880 mm
Tiefe ohne Arbeitsplatte 450 mm
Tiefe mit Arbeitsplatte 800 mm

Gewicht
ca. 74 kg

Spannung
wahlweise 400 V Drehstrom
oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme
1.1 kW

Geräuschpegel <70 dB (A)

Messersatz
bestehend aus 527 schmalen,
flachen Nadeln.
Abmessungen des Messersatzes:
240 x 100 mm

Maximale Fleischdicke
ca. 140 mm

Leistung
ca. 76 Hube pro Minute

Sicherheit und Hygiene
Modell TenderHit entspricht den
gültigen gesetzlichen Sicherheits-
und Hygienevorschriften.



Technical Data
counter space required
(l x w): 500 mm x 360

overall dimensions
(w x h): 680 x 880 mm
depth without meat board 450 mm
depth with meat board 800 mm

weight
approximately 74 kg

voltage
3-phase or 1-phase,
voltage and cycles as required

power requirement
1.1 kW

sound level <70 dB (A)

needle set
consisting of 527 small flat knives.
Dimensions of needle set:
240 x 100 mm

maximum thickness of meat
approximately 140 mm

capacity
approximately 76 strokes per minute

security and hygiene
model TenderHit corresponds
to legal security and hygienic
requirements.