

D Deutsch



# Steaker Streifenschneider Mürber





# Steaken Streifenschneiden Mürben

## Für Fleisch und Salat

Mit unseren Steakern und Streifenschneidern verarbeiten Sie schnell und effizient Fleisch, Wurst, Käse und Gemüse für exzellente Grill- und Pfannengerichte sowie Salate.

- Multifunktionsell: Steaken, mürben und streifenschneiden in einem Gerät.
- Leichtes Handling für ermüdungsfreies und effizientes Arbeiten.
- Verkürzung der Bratzeit um bis zu 50% für kostensparende Garprozesse.
- Hohe Arbeitssicherheit nach EG-Maschinenrichtlinie.
- Entspricht strengen Hygienerichtlinien aus CE-Norm alternativ NSF ANSI 8/2010.

## Das Konzept

### Zwei Grundmaschinen – flexible Einsatzmöglichkeiten.

Das Zubehör des Steakers und des Streifenschneiders ist untereinander voll kompatibel. Durch einen einfachen Austausch des Walzensatzes und der Haube machen Sie aus Ihrem Steaker einen Streifenschneider und umgekehrt. Die Trichterhaube mit langem Schacht garantiert eine optimale Zuführung an die Walzen und verhindert ein Umknicken des Produkts.

Unsere Schneidwalzensätze mit Schnittbreiten von 3,3 bis 25 mm sind mit ultrascharfen Edelstahlkreismessern ausgestattet und garantieren präzise Schneidergebnisse bei allen typischen Lebensmitteln.

Perfekt für den täglichen Einsatz in Metzgereien, Gemeinschaftsverpflegung, in der Gastronomie und Hotellerie. Gleichbleibend gute Bratergebnisse durch perfekte Vorbereitung des Produkts.

made in  
Germany

- ✓ **komplett aus Edelstahl**
- ✓ **leistungsstarker Markenmotor**
- ✓ **HACCP-konform**
- ✓ **hochwertige Walzensätze**

## Tisch-Fleisch-Steaker TFS

Zum Steaken und Mürben von Fleisch.



- automatisches Abschalten des Motors bei Abnahme der Trichterhaube
- hochwertiger Steaker-Messerwalzensatz mit Edelstahlmessern
- optimale Fleischbearbeitung: Fleisch wird zart, mürbe und saftig
- gestecktes Fleisch wird gestreckt, dadurch werden Steaks und Schnitzel optisch größer (nur geringes Einlaufen beim Bratprozess)
- einfaches Abnehmen der Trichterhaube und der Walzensätze zur schnellen und hygienischen Reinigung
- geringer Platzbedarf bei großer Leistung
- Rückwärtsgang zur problemlosen Beseitigung von Störungen
- Durchsatzleistung ca. 2300 bis 25 mm dicke Fleischstücke pro Stunde



## Tisch-Salat-Schneider TSAS

Zur Herstellung von ansprechenden Salaten, geeignet für alle Salatarten.

- wartungsfreies Getriebe für eine lange Lebensdauer
- geringe Betriebslautstärke durch geräuscharmen Spezialmotor (nur 70db)
- großer Einfüllschacht zur optimalen Befüllung mit dem Produkt
- hochwertiger Schneidsatz mit nichtrostenden superscharfen Edelstahlkreismessern
- Transportwalze und Distanzringe aus hochfestem Polyoxymethylen, daher sind die Schneidwalzensätze absolut korrosionsbeständig und geschmacksneutral
- 10 mm Schneidwalzensatz serienmäßig
- schnelles, unkompliziertes Entnehmen der Walzensätze und leichtes Zerlegen zur Reinigung und Pflege



## ZUBEHÖR

### TFS

#### STANDARDZUBEHÖR

- 1 ungeschärfter Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz
- 1 Trichterhaube
- 1 Stopfer

#### SONDERZUBEHÖR

- Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz geschärft
- Mürberwalzensatz 4,0 mm

#### BEI NUTZUNG DES TISCH-FLEISCH-STEAKERS ALS SALAT- ODER STREIFENSCHNEIDER

- Salat-Trichterhaube TSAS
- Kompakt-Schneidwalzensätze in 3,3 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; 20,0 mm und 25,0 mm Schnittbreite

### TSAS

#### STANDARDZUBEHÖR

- 1 Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm
- 1 Salattrichterhaube
- 1 Stopfer

#### SONDERZUBEHÖR

- Salat-Trichterhaube TFS und dazugehöriger Stopfer
- Kompakt-Schneidwalzensätze in 3,3 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; 20,0 mm und 25,0 mm Schnittbreite

#### BEI NUTZUNG DES SALAT-SCHNEIDERS ALS FLEISCHSTEAKER

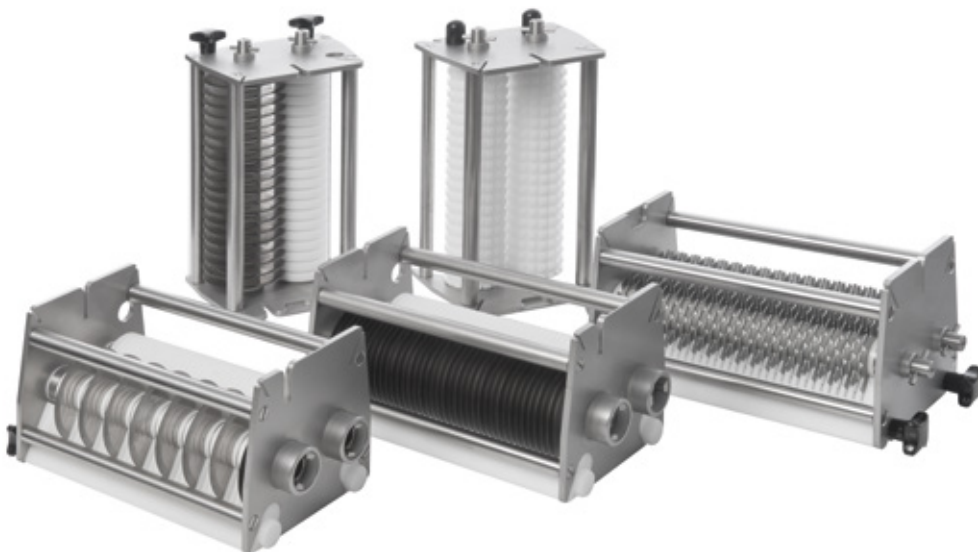
- Steaker-Trichterhaube TFS
- Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz ungeschärft oder geschärft

## MÖGLICHE WALZENSÄTZE

#### KOMPAKT-SCHNEIDWALZENSÄTZE

#### MÜRBEWALZENSÄTZE

#### STEAKERWALZENSÄTZE



# Kombigerät TW 70/TFS

## Fleischwolf & Steaker in einem Gerät

Das Multifunktionsgerät kann Fleisch, Fisch und Gemüse wölfen und Fleischscheiben steaken. Durch die zwei kontinuierlich mitlaufenden Antriebe ist sogar eine gleichzeitige Nutzung von Wolf und Steaker möglich.

Der **Fleischwolf R 70** mit seiner Edelstahlschnecke und dem Edelstahlgehäuse arbeitet nach dem System Unger. Glatte Oberflächen, sehr gutes Einzugsvermögen – auch von schon verarbeitetem Gut – sowie minimaler Fleischrückstand im Schneidsatz zeichnen diesen Wolf aus.

Der zugehörige **Fleischsteaker** wird zum Verarbeiten von Fleischscheiben verschiedenster Art mit einer Dicke bis ca. 25 mm und Länge bis ca. 180 mm eingesetzt.

**Lieferumfang:** Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheibe 4,5 mm, Stopfer, Edelstahlschale, Einlegering 15 mm, Ausziehhaken, Steaker-Messerwalzensatz ungeschärft, Trichterhaube und Stopfer.

Durch die Verwendung des Schneidwalzensatzes und der Salat-Trichterhaube ist auch die Verarbeitung von Salaten möglich. Mürberwalzensatz ebenfalls verwendbar.



## TRICHTER- HAUBEN



### Steaker- Trichter- haube

für alle Steaker-,  
Mürber- und Kompakt-  
Schneidwalzensätze



### Salat- Trichter- haube

für alle Kompakt-  
Schneidwalzensätze

## TECHNISCHE DATEN

	TFS	TSAS	TW 70/TFS
Stromart	3 ~ 400 V 50 Hz	3 ~ 400 V 50 Hz	3 ~ 400 V 50 Hz
Schutzart	IP 54	IP 54	IP 54
Leistungsaufnahme	580 W	580 W	830 W
Wellendrehzahl	100 U/min.	100 U/min.	100 U/min.
Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker CEE 7/VII	2,5 m	4,5 m	2,5 m
Bruttogewicht	25 kg	24 kg	32 kg
Mechanischer Sicherheits-schalter	✓	✓	✓
Motorschutzschalter	✓	✓	✓
GS-Zeichen	✓	✓	✓
CE-geprüft	✓	✓	✓
Abmessungen (in mm) (L x B x H)	457 x 200 x 500	457 x 200 x 500	672 x 253 x 520
Geräte mit Haube schmaler Schlitz	✓		✓
Geräte mit Haube breiter Schlitz		✓	
Steakerwalzensatz	✓		✓
Mürberwalzensatz	erlaubt		erlaubt
Kompakt-Scheidwalzensatz	erlaubt	✓ (10 mm)	erlaubt

✓ serienmäßig

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-Angaben, für technische Änderungen und Druckfehler keine Haftung

04/2017 | TFS | TSAS | TW-70/TFS

## KONTAKT



 **034493 21555**

 **www.feuma.de**



**FEUMA Gastromaschinen GmbH**  
 Wehrstraße 24  
 D-04639 Gößnitz/Thüringen  
 Telefon: +49 34493 21555  
 Telefax: +49 34493 21414  
 E-Mail: info@feuma.de

