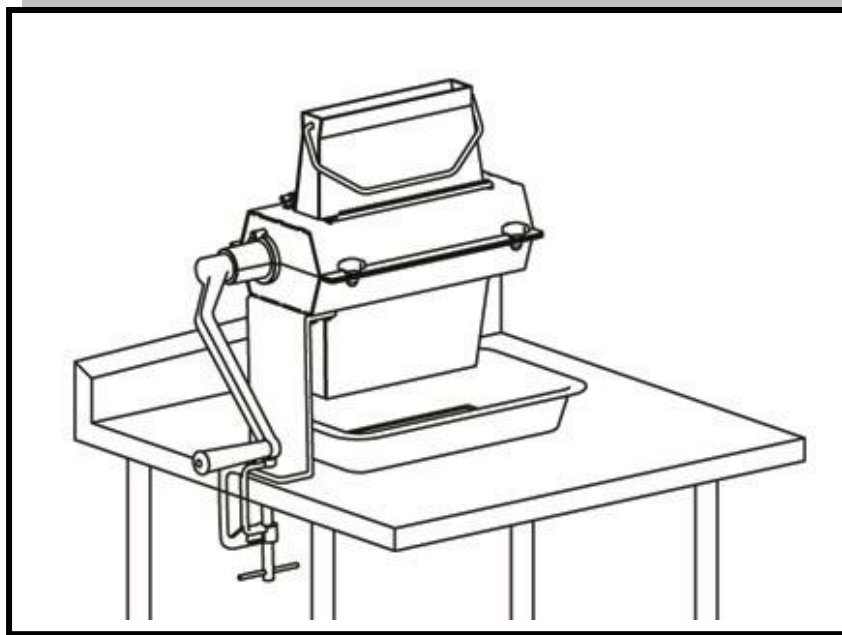


ТЕНДЕРАЙЗЕР

ИНСТРУКЦИЯ



СЕРИИ: MTS/ ETS/TS

CHINA, HAKKA BROTHERS MACHINERY CO., LTD.

Website: www.hakkabrothers.com

Tel: +86 757 86695966 Fax: +86 757 86695967 Email: sells@hakkabrothers.com

Официальный представитель в России: ООО «КОМПЛЕКТ-СИБИРЬ»

www.com-sib.ru. тел.: +7-3852-362636

Meat tenderizers can allow the meat to cook evenly which improves greatly the taste of your dish. Using a meat tenderizer can also cut down on the time that you need to cook the meat. And the meat tenderizer is easy to use and only take a few minutes to completely tenderize a cut of meat.

Tips: Read this instructions carefully before operation.

Машина для тендеризации мяса разрыхляет мясо, придает ему ровную толщину, улучшая вкус ваших блюд. Сокращает время готовки. Проста в применении, на приготовление отбивных уходят считанные минуты.

Модель	Ширина захвата нержавеющая сталь (дюйм),	Ножи (см)	Размер	Вес брутто (кг)
TS737	7	37	33x18,5x29	6,8
TS720	7	20	33x18,5x29	5,5
TS714	7	14	33x18,5x29	4,8
TS527	5	27	28x16,8x23,5	5,1
TS515	5	15	28x16,8x23,5	4,5
TS511	5	11	28x16,8x23,5	4,1
Тендеризатор, окрашенный пульверизатором				
TC737	7	37	33x18,5x29	6,8
TC720	7	20	33x18,5x29	5,5
TC714	7	14	33x18,5x29	4,8
TC527	5	27	28x16,8x23,5	5,1
TC515	5	15	28x16,8x23,5	4,5
TC511	5	11	28x16,8x23,5	4,1
С рукояткой, нержавеющая сталь				
MTS737	7	37	33x18,5x29	6,8
MTS720	7	20	33x18,5x29	5,5
MTS714	7	14	33x18,5x29	4,8
MTS527	5	27	28x16,8x23,5	5,1
MTS515	5	15	28x16,8x23,5	4,5
MTS511	5	11	28x16,8x23,5	4,1
С рукояткой, окрашенный пульверизатором				
MTC737	7	37	33x18,5x29	6,8
MTC720	7	20	33x18,5x29	5,5
MTC714	7	14	33x18,5x29	4,8
MTC527	5	27	28x16,8x23,5	5,1
MTC515	5	15	28x16,8x23,5	4,5
MTC511	5	11	28x16,8x23,5	4,1
Серия ET, нержавеющая сталь				
ETS737	7	37	49x22x40,5	26
ETS720	7	20	49x22x40,5	25
ETS714	7	14	49x22x40,5	24,5
ETS527	5	27	49x22x40,5	24,5
ETS515	5	15	49x22x40,5	23
ETS511	5	11	49x22x40,5	22,5
Серия ET, окрашенный пульверизатором				
ETC737	7	37	49x22x40,5	26
ETC720	7	20	49x22x40,5	25
ETC714	7	14	49x22x40,5	24,5
ETC527	5	27	49x22x40,5	24,5
ETC515	5	15	49x22x40,5	23
ETC511	5	11	49x22x40,5	22,5

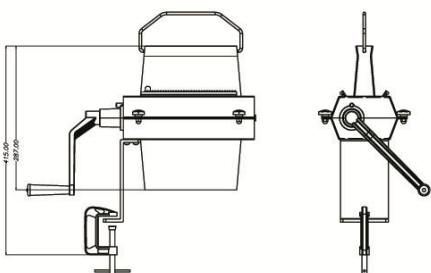
Характеристика

Тендеризатор полностью изготовлен из нержавеющей стали по гигиеничному стандарту. Внутри машины ножи установлены на двух валах, удлиненная горловина и выпускное отверстие обеспечивают безопасную работу. Тендеризаторы работают с рукояткой либо от электромясорубок или других машин с универсальным гнездом на 12#. Идеальна для приготовления мясных стейков для обжарки и запекания.

Принцип работы:

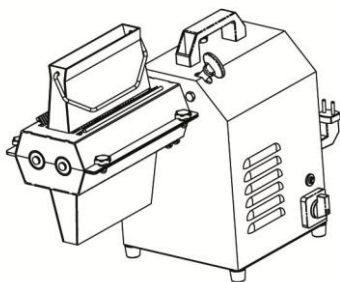
- 1) Разморозить мясо в микроволновке или холодильнике.
- 2) Промыть.
- 3) Проверить все болты и гайки. Если они раскручены, закрутить.
- 4) Нарезать мясо на куски толщиной < 22 мм

1. Тендеризатор с рукояткой



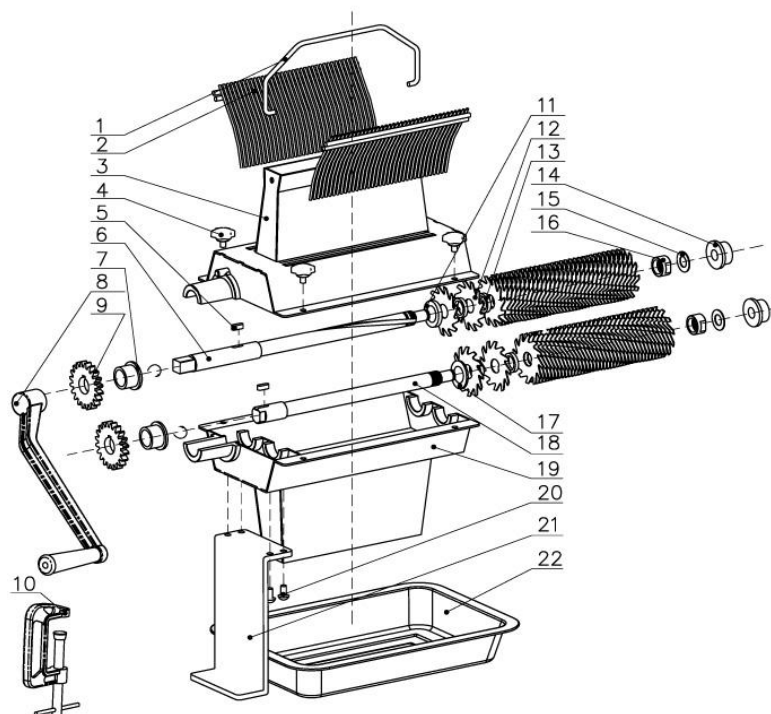
Закрепить тендеризатор на столе, отрегулировать решетку по толщине кусков. Опустить мясо в горловину. При вращении рукоятки, мясо начнет медленно продвигаться в горловину. Внимание: не толкать пальцы в отверстие горловины!

2. При работе от электромясорубки



Подсоединить тендеризатор к электромясорубке Хакка ТС с разъемом на 8# или к другой машине с универсальным разъемом на 12# (рис. 1). Включить мясорубку, отрегулировать решетку по толщине кусков мяса. Опустить мясо в горловину. Ножи размягчат все жилы.

Устройство



Поз.	Название	Количество	Примечание
1	Подвесной кронштейн	1	
2	Решетка	2	
3	Верхний корпус	1	
4	Винт-барашек	4	
5	Шпонка на лыске	2	
6	Штифт	1	
7	Нейлоновая втулка А	2	
8	Рукоятка	1	дополнительно
9	Шестерня	2	
10	Скоба	2	дополнительно
11	Шайба штифта	1	
12	Нож	см. Технич.хар-ки	дополнительно
13	Шайба ножа	см. Технич.хар-ки	дополнительно
14	Нейлоновая втулка В	2	
15	Шайба	2	
16	Стопорная гайка	2	
17	Дшайба приводного штифта	1	
18	Приводной штифт	1	
19	Обшивка днища	1	
20	Винт	4	дополнительно
21	Боковая рама	1	дополнительно
22	Поддон	1	дополнительно
	ТС8 300W Мясорубка	1	дополнительно
	Руководство по эксплуатации мясорубки	1	дополнительно