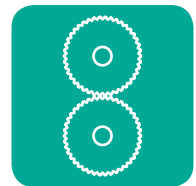
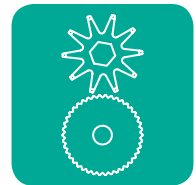


## TENDERIZADOR DE ROLLOS ROLLERSTEAKER

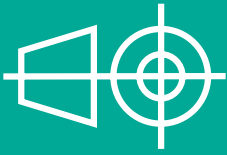


Combinaciones de rodillos



La construcción industrial del tenderizador HT 520 lo hace muy potente y robusto. Ofrece una construcción sólida que está equipado con ruedas neumáticas que se adaptan perfectamente a cada producto.

*The sturdy and high-powered rollersteaker is designed for heavy-duty industrial use. It captivates by its solid construction and is equipped with pneumatically sprung rollers that adapt perfectly to any product size*



# HENNEKENTUMBLER

seit 1977



*perforado tenderizado*



*doble tenderizado*



*rodillos de presión / estrujar*



Con el tenderizador de rollos HT 520 es posible lograr desde una leve hasta una fuerte maceración. Con cada ajuste de parámetros podemos ofrecer a cada cliente una solución especial para cada tipo de producto.

Los siguientes parámetros son variables:

- Ambos rollos de cuchillos, ambos rollos de macerado o una combinación de un rollo de macerado con rollo de cuchillas.
- Cantidad de cuchillas por rollo (46 ó 65 )
- Tipo de cuchilla (10 ó 16 ó 24 dientes)
- Estructura del rollo de macerado (fino, grueso, extra grueso)
- Presión entre los rollos (desde 2 hasta 6 bares)
- Distancia entre los rollos de cuchillos ( desde -12mm hasta +160mm)
- Distancia entre los rollos de maceración ( desde 0mm hasta +160mm)
- Velocidad de banda transportadora (4-18m/min)

*With the tenderizer HT 520 you can do a light processing up to a very strong of the product. The customer has the possibility to set several parameters fitting to his own product.*

*Following parameters are variable:*

- knife roller, squeeze roller or combination of both
- knife quantity per roller (46 or 65)
- blade quantity per knife (10,16 or 24)
- structure of the squeeze roller (fine, rough, extra rough)
- pressure (2 to 6 bar)
- distance between knife rollers (-12mm to +160mm), squeeze rollers (0 to +160mm)
- belt speed (4-18mtr/min)



- Unidad de progresión continua
- La tecnología de accionamiento de estables ruedas dentadas es resistente a la corrosión.
- Un intercambio de rodillos (ya sea de solo uno o ambos) y la banda es posible muy fácilmente
- Hojas de acero endurecido (templado)
- Los dos bloques de corte poseen un movimiento sincronizado
- La distancia de los bloques de corte se puede ajustar desde -12mm hasta 160mm
- La suspensión neumática de los cuchillos posibilita un corte uniforme en trozos con formas irregulares
- engrase automático
- *steplessly adjustably drive*
- *drive technology with sturdy and non-corroding spur gears*
- *both steaker rollers as well as the conveyor belt are removable without tools*
- *knives built of specially hardened steel*
- *synchronous drive of upper and lower rollers*
- *distance between upper and lower knife ranges from min -12 mm to max 160 mm*
- *pneumatically springed rollers allow a homogenous incision into uneven meat pieces*
- *automatic greasing*



Mediante la regulación de los rodillos de cuchillos se puede dar desde un tratamiento suave y superficial hasta un tratamiento muy intensivo y profundo. Para facilitar la limpieza los rollos de cuchillos, raspadores y la cinta transportadora se pueden abatir en cuestión de segundos.

*Through the height and pressure control of the knife rollers, the product can be processed gently as well as intensively. Naturally, one or both knife rollers can be substituted by press rollers. For easy cleaning knife rollers, scrapers and the conveyor are instantly removable without tools.*

Utilizando nuestros tenderizadores se pueden lograr las siguientes ventajas:

- Ampliación de la superficie
- Mejor activación de proteínas
- Mejor capacidad de unión con de la carne con la salmuera
- Acortar el tiempo de masaje
- Normalización/homogenización del producto final aumento de la sensibilidad
- Reducir la pérdida por cocción
- *The steaker provides for:*
- *surface enlargement*
- *improved protein activation*
- *improved binding*
- *shorter tumbling time*
- *standardization of the end product*
- *improved product tenderness*
- *reduction of cooking loss*

<b>Serie</b> <i>type</i>	<b>Ancho*</b> <i>beltwidth</i>	<b>Alimentación</b> <i>infeed</i>	<b>Potencia</b> <i>power</i>	<b>Ancho</b> <i>width</i>	<b>Largo</b> <i>length</i>	<b>Altura</b> <i>height</i>
<b>HT 520</b>	500 mm	4-18 m/min	2,0 kW	1.080 mm	1.700 mm	1.415 mm

\* de la banda transportadora

Nos reservamos el derecho a realizar cambios. | *Changes reserved.*