



GSS

DER Schnitzel-Steaker



Schnitzel-Tenderizer

GSS 200 / 300 / 400 / 600 / 900 mm



GLASS

MADE IN GERMANY



- Federnder Messerbalken
- Definiertes Schneiden des Fleisches
- Druck und Distanz stufenlos einstellbar
- Geschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Besonders optimierte Messerform
- Spezielle Messer- und Abstreiferkombination verhindert Abrisse vom Fleisch
- Abstreifer zur Reinigung abklappbar
- Bänder einfach zu entnehmen
- Durch Transportbänder- und Walzenkombination optimal für Linienbetrieb geeignet
- Mit anderen Messerwellen auch als Schinkensteaker einsetzbar
- Oscillating knife roller
- Defined cutting of the meat
- Pressure and distance adjustable to many settings
- Speed adjustable to many settings
- Optimized knife shape
- Special knife and scraper combination to eliminate damage to the meat
- Scraper swings out for cleaning
- Belts can be easily removed
- Optimal in-line usage due to transport belts and roller combination
- Easily convertible into ham or whole-muscle tenderizer