

TENERIFE®
BNDN



Via N. Paganini, 14
43018 Sissa Trecasali (Parma)
ITALIA

Uffici: +39 0521 627792
Mobile: +39 335 5385202
Mobile: +39 393 9819289

info@vepasas.com
www.vepasas.com



TENERIFE® BNDN

La Tenerife BNDN è progettata per lavorare tagli di carne con osso di grandi dimensioni. Ciò che la differenzia dalle altre inteneritrici è il sistema di intenerimento brevettato, dove ogni singola lama è pensata per bloccarsi non appena entra in contatto con un corpo duro all'interno del prodotto (osso, pezzo congelato, nervo, ecc.).

Le inteneritrici VEPA trovano il loro punto di forza nelle sottili lame a sezione rettangolare realizzate con un acciaio elastico ma allo stesso tempo resistente, annullando così il rischio di rottura delle lame.

Tutte dotate di blocco lame e distanziali in Teflon smontabili senza attrezzatura per una facile pulizia e tutte completamente lavabili con appositi detergenti. La lunghezza delle lame fa sì che si possa lavorare l'intero prodotto senza necessità di girarlo, in quanto le lame arrivano ad 1 mm dal piatto. La loro tipologia inoltre che non vengano alterati la durata e il sapore della carne intenerita.

Corsa delle lame programmabile. Questo tipo di macchina può essere dotato di nastro trasportatore per poterla inserire in linea e di un blocco lame per polpa.

The Tenerife BNDN is designed to process large cuts of meat with bone.

What distinguishes it from other tenderizers is the patented tenderizing system, where every single blade is designed to block as soon as it comes in contact with a hard body inside the product (bone, frozen piece, nerve, etc.).

The VEPA tenderizers find their strong point in the thin rectangular section blades made with an elastic but at the same time resistant steel, eliminating the risks of breaking the blades.

All equipped with blade block and Teflon spacers that can be disassembled without tools for easy cleaning and all completely washable with special detergents. The length of the blades means that the entire product can be worked without having to turn it, as the blades reach 1 mm from the plate. Their typology also ensures that the duration and flavor of the tenderized meat are not altered.

Programmable blade stroke. This type of machine can be equipped with a conveyor belt to be able to insert it in line and with a blade block for pulp.

Dati tecnici

	(L) Larghezza	850 mm
	(P) Lunghezza	1800 mm
	(A) Altezza	1650 mm
	Peso	350 kg
Larghezza blocco lame		430 mm
Numero lame		210
Altezza passaggio carne		190 mm
ALIMENTAZIONE		380V +N+T 16 A
ARIA COMPRESSA PORTATA		KG/H 1710

