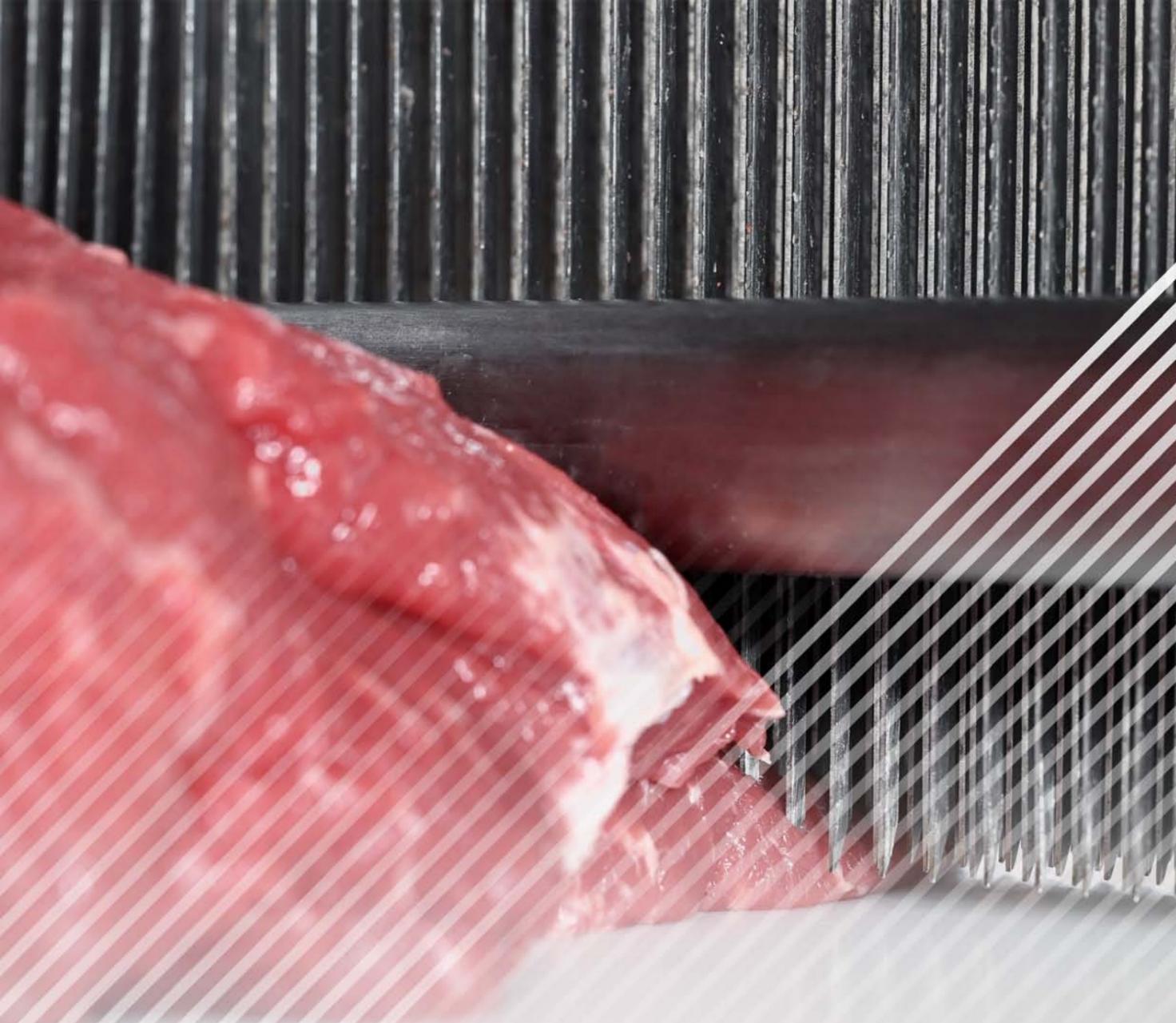


TENERIFE®  
DOMINO 4



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® DOMINO 4

Con il nome Domino definiamo un nuovo modo di intenerimento della carne. La Tenerife Domino 4 è stata la prima macchina prodotta con questa innovazione.

La nuova tecnologia introdotta in questo modello di inteneritrice domino consente ai nostri clienti di avere un taglio di carne tenero, che si conserva meglio nel tempo, non cambia aspetto e, soprattutto, non ne altera il sapore; oggi infatti non è più sufficiente solo rendere la carne tenera, ma occorre avere rispetto del prodotto in termini di qualità.

Ulteriori accorgimenti tecnici, come spostare la parte meccanica nella parte inferiore della macchina, hanno reso l'inteneritrice più silenziosa, mantenendone la robustezza. Infine, abbiamo agevolato le operazioni di pulizia della macchina, facilitando lo smontaggio del blocco lame, dei distanziali e di tutte quelle componenti che necessitano di pulizia perchè a contatto con la carne. La macchina può essere fornita di diverse tipologie a seconda delle esigenze del cliente.

*With the name Domino we define a new way of tenderizing meat. Domino 4 is the first machine produced with this innovation.*

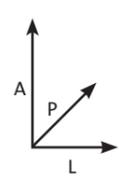
*The new technology enables our costumers to have a tender cut of meat which keeps better over time, it doesn't change its appearance and its taste, in this way we respect the quality of the product.*

*Technical advice, such as moving the mechanical part to the lower part of the machine, have made the tenderizer quiet, maintaining its strength.*

*Finally, we made easier the cleaning operations of the machine, the disassembly of the blade block and all those components that need cleaning because they are in contact with the meat.*

*The machine can be supplied in different types according to the customer's requirements.*

## Dati tecnici



(L) Larghezza	650 mm
(P) Lunghezza	900 mm
(A) Altezza	1450 mm
Peso	150 kg
Larghezza blocco lame	380 mm
Numero lame	65
Altezza passaggio carne	150 mm
ALIMENTAZIONE	380V +N+ T 16 A

