

Testen Sie selbst die Schnitzelpresse*

7 Tage in Ihrem Betrieb

In Ihrem Umfeld

In Ihrer Küche

Mit Ihrem Fleisch

Mit Ihren Köchen

Mit Ihren Gästen

Kostenlos und unverbindlich

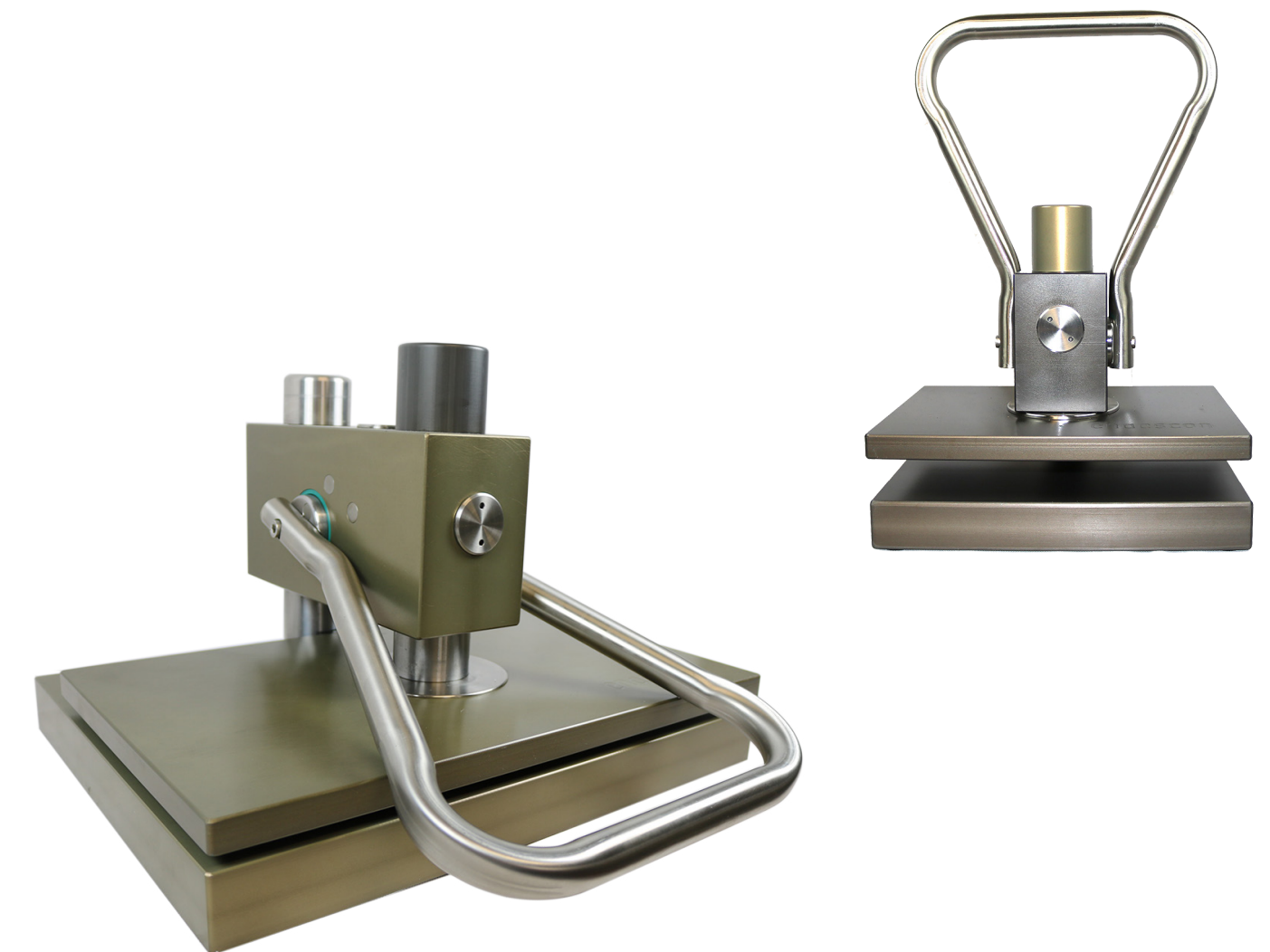
Sie können sich selbst von den Vorteilen der Schnitzelpresse überzeugen, indem Sie die Schnitzelpresse 7 Tage in Ihrem Unternehmen testen. Wir versenden immer eine neue Schnitzelpresse zum Testen. Sollte Ihnen beim Testen die Presse nicht zusagen, lassen wir die Schnitzelpresse wieder abholen. Unsere Erfahrung zeigt, dass fast jeder, nach dem Testen, die Schnitzelpresse nie wieder hergeben möchte.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden uns eine E-Mail mit der Liefer- und Rechnungsanschrift ihres Unternehmen zu. Wir senden Ihnen dann gerne per E-Mail ein Testformular für das unverbindliches Kennenlernen und Testen der Schnitzelpresse. Ergänzen oder korrigieren Sie die von uns vorausgefüllten Daten und senden das unterschriebene Testformular per Fax, Post oder E-Mail zurück. Nachdem wir das Testformular erhalten haben, sind Sie bei uns zum Testen vorgemerkt.

Aufgrund der hohen Nachfrage kann es vorübergehend zu Lieferengpässen kommen. Der Versand erfolgt in der Reihenfolge des Eingangs vom Testformular oder Bestellung. Natürlich können Sie noch bis zum Versandtag stornieren.

* Dieses Angebot ist nur innerhalb Deutschland und Österreich gültig

Schnitzelpresse Typ XXL / L



endescan GmbH

Wilhelm -Tell Straße 7

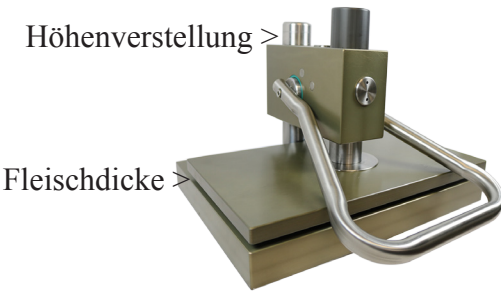
DE 67071 Ludwigshafen

+49 (0)621 672027

www.endescan.de
office@endescan.de



Schnitzelklopfen und der dadurch meistens mit Fleisch- und Blutresten verdeckte Arbeitsplatz ist dank unserer Schnitzel- presse Vergangenheit. Die manuell betriebene Schnitzel- presse ist sehr einfach und sicher zu bedienen. Im Dialog mit Experten aus der Gastronomie- sowie Fleischbranche entwickelte unser Ingenieur eine einzigartige Hebelmechanik, mit der Sie mühe- los in kürzester Zeit Ihre Schnitzel mit einem Pressdruck von bis zu 2,5 Tonnen auf die von Ihnen voreingestellte Dicke pressen können. Dadurch keine schmerzhaft Gelenke (Tennisarm) oder müde und schwere Arme vom Klopfen. Die Schnitzel- presse wird sowohl für den Betrieb in Großküchen, Metzgereien, Catering, wie auch im Imbiss- und Bistrobereich eingesetzt. Die schnelle und stufenlose Regulierung des Pressplattenabstandes ermöglicht Ihnen die Verarbeitung fast aller Fleischdicken bis 38 mm. Einmal eingestellt und Sie haben immer die gleiche Garzeit. Egal ob Schnitzel, Geflügel, Steak oder Hackburger. Einfach zu bedienen, schnell, ohne Fleischspritzer, ohne Lärm. Alle Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen, sind ohne Demontage der Schnitzel- presse leicht und schnell zu reinigen. Nur etwas Spülmittel auf ein feuchtes Tuch und kurz abwischen. Die HartCoat Spezialbeschichtung verhindert das Ankleben vom Fleisch.



So einfach ist das Pressen

Fleischdicke bei nach untengelegtem Hebel an der Höhen- verstellung nach Wunsch einstellen. Hebel nach oben und mit Gehäuseblock ca. 90° nach links oder rechts drehen. Fleisch mittig auf die untere Platte legen. Hebel ganz nach unten drücken. Danach Hebel wieder nach oben. Fertig.



Fleisch in die Mitte

Pressen

Hebel nach oben

Fertig

Unsere Vorteile gegenüber dem Klopfen von Hand

Geringer Kraftaufwand beim Pressen

Keine Gelenk- und Muskelschmerzen durch das Klopfen. Ihre Gelenke oder die Ihres Personals werden es zu schätzen wissen.

Zeitersparnis

Bis zu 4 mal schneller als Klopfen. Noch mehr Zeiteinsparung, wenn Sie mehrere Schnitzel gleichzeitig pressen.

Arbeitsplatz bleibt sauber und hygienisch

Keine Fleischreste im Umfeld, an der Wand, dem Boden, den Kleidern oder in der Kaffeetasse. Daher schnelle Reinigung.

Kein Lärm

Ihre Nachbarn oder Gäste werden nicht mehr durch Klopfgeräusche gestört.

Keine Zerstörung der Fleischfasern beim Pressen

Das gepresste Fleisch bleibt länger haltbar. Somit entfällt auch die Hackfleischverordnung

Geringerer Gewichtsverlust

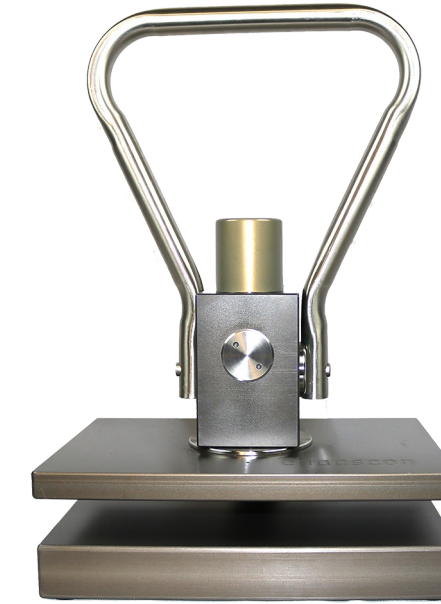
Der Saft bleibt im Fleisch. Dadurch geschmackvoll und saftig.

Die Fleischdicke ist individuell von 0 - 38mm einstellbar

Einmal die Dicke eingestellt und Sie haben immer die gleiche Garzeit.



Bestens geeignet für Schweine- Lachse, Oberschale, Cordon-Bleu, Steaks, Hackfleisch Schweinefiletspieße, Rindfleisch, Rumpsteak, Rouladen, Spieße, Burger, Kalbsfleisch, Putenbrust, Putenspieße und vieles mehr.



Typ L

Gewicht: 25 kg

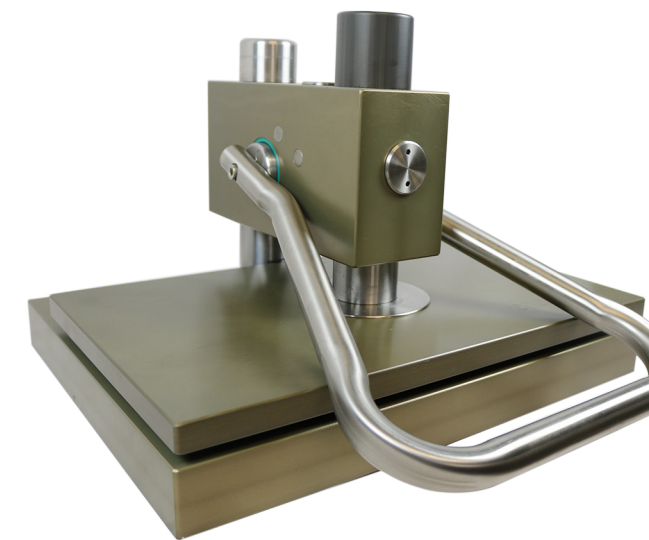
Paketmaße: L 35 x B 32 x H 32 cm

Presskraft: 1500 kg

Pressfläche: 30 x 20 cm (1x DIN A4)

Grundfläche: 30 x 29 cm

Typ XXL



Gewicht: 45 kg

Paketmaße: L 48 x B 38 x H 50 cm

Presskraft: 2500 kg

Pressfläche: 44 x 27 cm (2 x DIN A4)

Grundfläche: 44 x 36 cm

Preise auf Anfrage