

Einzigartige, produktschonende Plätter-Technologie

# Platino Flattener

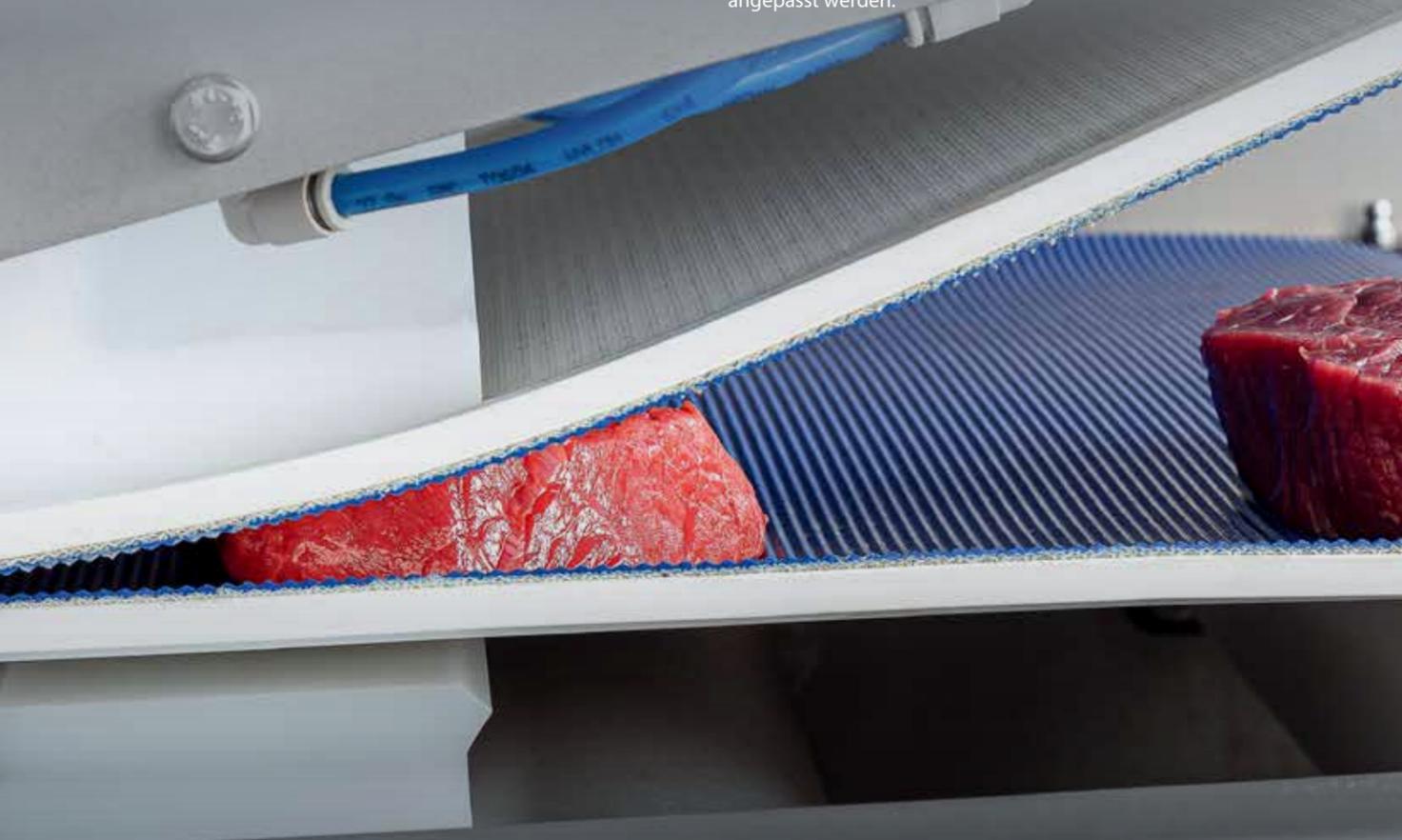


- Hohe Produktqualität mit hervorragender Konsistenz
- Einheitliche Produktdicke, einheitliches Aussehen
- Deutlich weniger Rückverformung nach dem Plätten
- Geringer Tropfverlust

# Einzigartiges Plättverfahren für Spitzenprodukte

Wenn Sie zarte Produkte herstellen wollen, die gleichmäßig dick sind, einheitlich aussehen und Marinade und Lake besser aufnehmen können, dann ist der Platino Fleischplätter die perfekte Lösung.

Diese kompakte Maschine arbeitet mit einer patentierten Technologie, um frische, knochenlose Fleischportionen schonend zu plätten und optimal zart zu machen. Der Platino ist stabil und langlebig. Er lässt sich einfach bedienen und kann schnell und einfach an unterschiedliche Produkttypen und Portionsstärken angepasst werden.

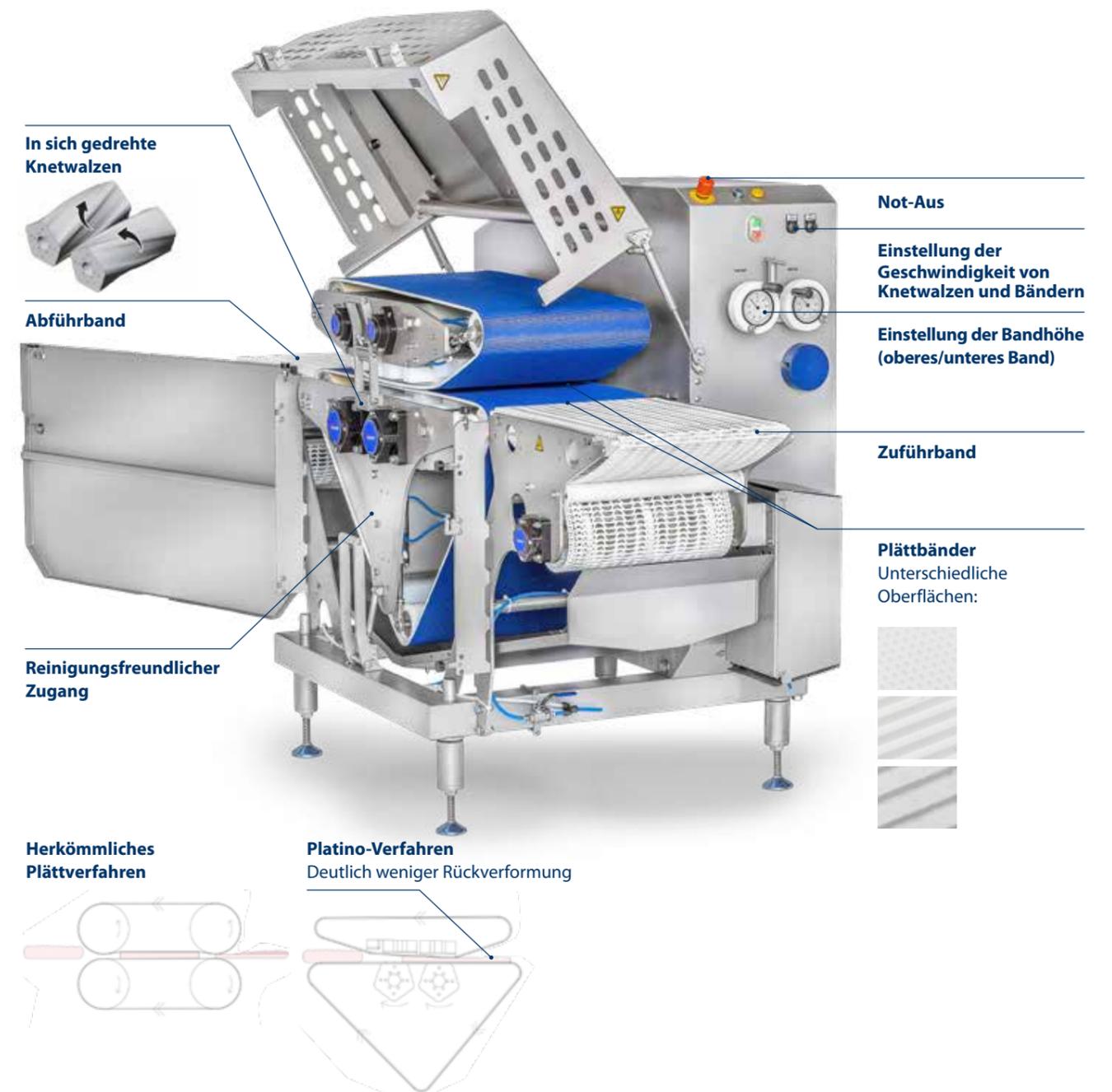


## Hochflexibles Plättverfahren

- Bandbreite in 400 mm und 800 mm erhältlich
- Drei Bandstrukturen zur Auswahl für unterschiedliche Produkte
- Variable Band- und Knetwalzengeschwindigkeit
- Als Einzelmaschine oder zur Integration in Verarbeitungslinien

## Verbesserte Aufnahme von Marinade

Der besondere Massageeffekt spaltet das Kollagen und verändert die Faserstruktur des Fleisches. Dadurch werden Proteine aktiviert und funktionelles Myosin-Protein kann sich einlagern. Das Ergebnis ist ein sehr viel zarteres Produkt, das beim Tumbeln mehr Lake und Marinade aufnehmen und halten kann.



## Einheitliche Portionsstärken

Das patentierte Plättssystem durch in sich gedrehte, fünfeckige Knetwalzen führt zu einem hervorragenden Ergebnis. Es entsteht ein Massageeffekt, der die Muskelfasern dehnt und nicht quetscht oder gar zerreißt. Dadurch kommt es nur zu minimaler Rückverformung und es entstehen gleichmäßig aussehende Endprodukte.

## Optimale Konsistenz und guter Biss

Die patentierte Technologie des Platino Plätters wendet zum Plattieren von Fleischportionen deutlich weniger Druck an. Dadurch bleibt die Faserstruktur erhalten und es entsteht ein erstklassiges Produkt in Bezug auf Biss, Konsistenz und Geschmack. Durch dieses spezielle Plättverfahren entstehen kaum Tropfverluste und das Fleisch saftet nicht aus.

*TRANSFORMING FOOD PROCESSING*

