

TENERIFE®  
TN 35



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® TN 35

La Tenerife TN35 è un'inteneritrice manuale di nuova produzione, che nasce per soddisfare le esigenze di chi necessita di una macchina robusta e durevole nel tempo e che occupi uno spazio minore rispetto alle altre.

Anche in questa modello abbiamo migliorato tutti i punti forti delle nostre macchine, quali facilità di pulizia, delicatezza sul prodotto.

È un'inteneritrice adatta a tagli di carne di medio spessore (circa 8-12 cm) di qualunque tipologia e senza necessità di girare il pezzo. Trova un ottimo impiego nelle piccole gastronomie, macellerie e ristoranti.

*The Tenerife TN35 is a newly produced manual tenderizer, which was created to meet the needs of those who need a strong and durable machine that takes up less space than the others.*

*Also in this model we have improved all the strong points of our machines, such as its easy cleaning and delicacy on the product.*

*It is a machine suitable for cuts of medium thickness (about 8-12 cm) of any type of meat and without the need to turn the piece. Finds an excellent use in butchers and restaurants.*

## Dati tecnici

(L) Larghezza	430 mm
(P) Lunghezza	570 mm
(A) Altezza (maniglia alta)	890 mm
(A) Altezza (maniglia bassa)	520 mm
Peso	25 kg
Larghezza blocco lame	200 mm
Numero lame	35
Altezza passaggio carne	120 mm

