

# Mastern mit dem **SMK-2W-34**

**Die schonende Art der Fleischverarbeitung**  
Vorteile und Informationen im Überblick



## Vorteile, die Ihnen nur der Schnitzelmaster **SMK-2W-34** bietet

Der Schnitzelmaster **SMK-2W-34** ist eine Kombination aus Master- und Glätteinrichtung als Komplettlösung für eine besonders schonende Fleischkonditionierung. Das Fleisch wird bei der Bearbeitung mit dem Schnitzelmaster weder gepresst (plätten) noch durchlöchert (steaken) noch flach geschlagen (klopfen), sondern in Längs- und Querrichtung schonend gedehnt.

Fleisch, das mit dem Schnitzelmaster verarbeitet wurde, garantiert folgende einzigartigen Qualitäts-Merkmale:

- „Gemastertes“ Fleisch kann im Handel **küchenfertig** angeboten werden.
- Durch die schonende Dehnung des Fleisches bleibt der Saft im Fleisch. Das bedeutet: kein Gewichtsverlust und somit ein **höheres Verkaufsgewicht**.
- Nur „gemastertes“ Fleisch ist **mindestens acht Tage haltbar**.

Das Verfahren der Fleischkonditionierung mit dem Handgerät des Schnitzelmasters wurde weltweit bereits 10000-mal **erprobt**. Jetzt ist mit dem Schnitzelmaster **SMK-2W-34** auch das „Mastern“ großer Fleischmengen für Großküchen und Fleischereien möglich.

**Dem »Mastern«<sup>®</sup> gehört die Zukunft!**

---

# Das sagen Experten über den Schnitzelmaster

Wissenschaftliche Gutachten belegen:

„Die **Haltbarkeit** von ‚gemastertem‘ Fleisch (vakuumverpackt, gelagert bei 2° Celsius) **liegt bei mindestens acht Tagen.**“

Institut für Fleischhygiene, Fleischtechnologie und Lebensmittelwissenschaft,  
Universität Wien

„Tropfverluste sind im Vergleich zum Steaker nicht signifikant. Das ‚gemasterte‘ Fleisch hat die geringsten Grillverluste. Die Gesamtverluste waren wesentlich geringer als beim Fleischklopfer. Die gemessene **Zartheit war deutlich besser** als bei Proben, die mit dem Steaker oder Klopfer behandelt wurden.“

Bundesforschungsanstalt für Ernährungs- und Lebensmittel,  
Kulmbach

„Im Gegensatz zu geklopftem Fleisch **behält ‚gemastertes‘ Fleisch weiterhin den Charakter von Frischfleisch** (Fasern behalten ihre ursprüngliche Form). Die Oberfläche des Fleischstückes kann um bis zu 50 Prozent vergrößert werden. Die Oberflächenschicht der Fleischstücke wird bei allen anderen Verfahren deutlich stärker gestaucht.“

Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs,  
Ludwig-Maximilians-Universität München

---

# Das Konzept des Schnitzelmaster SMK-2W-34

- Grundrahmen bestehend aus Boden- und Trägerplatte mit Antriebs- und Lagereinheiten sowie Sicherheitseinrichtungen und Verkleidungen
- Maschinenaufbau in Edelstahl geschliffen mit Ablauftrichter zur leichten Reinigung
- Einseitige Lagerung zur einfachen Demontage und Reinigung der Einzelkomponenten

## **Prozessor**

- 2 Masterwalzen und 2 Glättwalzen mit Antrieb
  - Zuführung und Abtransport über Folienband
  - Träger-Folien lauffähig auf den Masterwalzen zur schonenden Fleischbearbeitung
  - Ablaufvorrichtung unter dem Prozessor zur Reinigung
  - Einstellung der Maschinenfunktionen über getrennt einstellbare Hebel
-

## Die Funktion des Schnitzelmaster SMK-2W-34

Der SMK-2W-34 ist eine automatisch arbeitende Anlage mit Master- und Glätteinrichtung als Komplettlösung für schonende Fleischkonditionierung. Das geschnittene und portionierte Fleisch wird über ein Zuführband (Folie) zum Master-Prozessor befördert. Der Prozessor besteht aus zwei Zahnwalzenpaaren mit darauf laufenden Trägerfolien. Die gewünschte Enddicke wird über getrennt einstellbare Hebel erreicht. Für verschiedene Anforderungen können spezifische Master-Walzen verwendet werden. Durch ein weiteres Walzenpaar wird das gemasterte Fleisch geglättet. Die Prozessorwalzen, Glättwalzen und Trägerfolien können auf einfache Weise seitlich ausgebaut und gereinigt werden.

Die Maschine arbeitet automatisch und ermöglicht durch die unabhängige Einstellung der jeweiligen Walzenpaaren die Anpassung an die verschiedensten Anforderungsprofile.

An den Gefahrenstellen sind Sensoren angebracht, die einen sicheren Betrieb der Maschine gewährleisten.

Nach Start der Maschine und der erforderlichen Einstellung für die Fleischdicke kann mit dem Auflegen der Fleischstücke begonnen werden. Das Fleisch wird im Prozessor gemastert und nachfolgend die Oberflächenstruktur nach Wunsch geglättet. Anschließend fällt das gemasterte® Fleisch in die vorbereitete Kiste oder wird auf Wunsch mit einem Förderband weitertransportiert.

Mit der Maschine können auf einfache Weise hochqualitative Fleischprodukte mit unterschiedlichsten Anforderungen nach dem Prinzip „Mastern“® in großen Mengen automatisch hergestellt werden.

---

# Technische Daten des Schnitzelmaster SMK-2W-34

## Allgemein

- Anwendungsbereich: Fleischverarbeitung/Mastern®
- Abmessung LxBxH: 800 x 510 x 660 [mm]
- Masse: 130 [kg]

## Leistungsdaten

- Mengendurchsatz max.: 150 bis 200 [kg/h]
- Einstellbereich Walzenspalt: 0 ... 24 [mm]
- Arbeitsbreite max.: 310 [mm]
- Geschwindigkeit Prozessor: 6,8 [m/min]
- Nenn-Antriebsleistung gesamt 0,37 [kW]

## Anschlussdaten

- E-Anschluss: 230 V~, 50 Hz
- Sicherung: 16 A

## Zubehör

- Trägerfolien mit Lebensmittelzulassung
- Masterwalzen spezifisch