TAMAI
CutleryDryer

PROFESSIONNEL
DISPOSITIFS DE SÉCHAGE DES COUVERTS

Catalogue Général

cutlerydryer.com

EVOLUTION

by ACTIVE CONTROL

MADE IN ITALY

Dans la ligne EVOLUTION nous avons introduit la technologie ACTIVE CONTROL permettant un suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement de votre sèche-couverts directement du panneau de commande. La carte est équipée d'un écran LCD montrant les cycles CHAUFFAGE, SÉCHAGE, STANDBY et l'avis (non bloquant) REMPLACER RAFLE DE MAÏS. Les innovations apportées et la performance excellente rendent nos sèche-couverts encore plus compétitives et polyvalentes.

TAMAI
CutleryDryer

Pourquoi acquérir un sèche-couvert?

Optimiser son temps et économiser de l'argent

Avec le sèche-couverts, la manutention de séchage est effectuée en quelques minutes. Le gain de temps se traduit par une économie d'argent, vous permettant d'amortir le coût d'investissement en peu de temps. De plus, la suppression des produits ménagers et chiffons permettent de réaliser des économies supplémentaires.

Durabilité

Augmenter la longévité d'utilisation des couverts et améliorer la qualité du service aux clients
Les couverts auront un meilleur aspect et la mise en place à table sera parfaite. L'action de l'épi de maïs combinée aux vibrations élimine tout résidu de calcaire et/ou de produits chimiques de la surface. De plus, le traitement antioxydant des couverts en argent durera plus longtemps.

Désinfection

Durant le processus, les couverts sont traités à très haute température afin de garantir une désinfection minutieuse, un atout non-négligeable dans le contexte actuel. La désinfection par la chaleur fournit des résultats plus efficaces, fiables et complets en matière d'élimination des bactéries et des virus que les solutions alternatives chimiques.

Brillance

Les taches de calcaire sont rapidement éliminées, ce qui fait briller la surface des couverts.

Écologique

Nous utilisons le granulat de maïs (épi de maïs) : un produit 100 % écologique, totalement naturel et biodégradable. C'est une matière première, qui, grâce à ses propriétés abrasive et absorbante permet l'obtention de couverts parfaitement secs et brillants.

Facilité d'utilisation

La technologies ACTIVE CONTROL offre une écran LCD afin de guider l'opérateur sur les phase d'utilisation de manière concise, simple et intuitive.

La Puissance de la Chaleur et la Force des Vibrations

pour des couverts parfaitement secs, brillants et désinfectés

RAPTOR

Cod. 710 evo

Nouveauté Modèle automatique de banc, compact et unique. Conseillé pour maximum 150 places.

COMPACT

Il peut être intégrable ou mis sur ou sous d'une table, sans supports externes.

SILENCIEUX

La sortie des couverts dans le compartiment intérieur limite le bruit. Entrée des couverts sur le front et sortie dans le compartiment intérieur. Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES

Start - chauffage - séchage

FONCTION STANDBY

La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.

REMPLACER RAFLE DE MAÏS

Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

MODE D'EMPLOI

Insérer les couverts continument, mouillés et drainés, 5/7 pièces à la fois.

RÉSULTAT

Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 304, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séché, polis et ASSAINIS.

CE

Structure	Acier inox AISI 304
Dimensions	500x560x550 mm
Poids	48 kg
Alimentation	Monophasée 230V 50Hz
Absorption	0,70 Kw
Circuit de commande	12V
Production	Recommandée jusqu'à 150 couverts - 3500 pièces
Équipement standard	1 Paquets de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable) 1 Panier pour couvert
Accessoires	Support sur roues

EAGLE
Cod. 510 evo

Modèle automatique unique de banc et intégrable. Conseillé pour maximum 250 places. Équipé avec glissières pour panier pour couverts.

ACTIVE CONTROL
Entrée et sortie des couverts sur le front. Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES
Start - chauffage - séchage

FONCTION STANDBY
La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.

REMPLACER RAFLE DE MAÏS
Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

MODE D'EMPLOI
Insérer les couverts continument, mouillés et drainés, 10/12 pièces à la fois.

RÉSULTAT
Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 304, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séché, polis et ASSAINIS.

Structure	Acier inox AISI 304
Dimensions	680x680x470 mm
Poids	86 kg
Alimentation	Monophasée 230V 50Hz
Absorption	0,75 Kw
Circuit de commande	12V
Production	Recommandée jusqu'à 250 couverts - jusqu'à 5.000 couverts
Équipement standard	1 Paquet de 4 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
Accessoires	Support sur roues; Panier pour couverts

EAGLE UP

Cod. 610 evo

Modèle automatique de banc. Conseillé pour maximum 250 places. Équipé avec glissières pour panier pour couverts.

ACTIVE CONTROL

Entrée des couverts au-dessus et sortie sur le front. Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES

Start - chauffage - séchage

FONCTION STANDBY

La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation

REMPLACER RAFLE DE MAÏS

Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

MODE D'EMPLOI

Insérer les couverts continument, mouillés et drainés, 10/12 pièces à la fois.

RÉSULTAT

Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 304, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séché, polis et ASSAINIS.

Structure	Acier inox AISI 304
Dimensions	680x680x470 mm
Poids	84 kg
Alimentation	Monophasée 230V 50Hz
Absorption	0,75 Kw
Circuit de commande	12V
Production	Recommandée jusqu'à 250 couverts - jusqu'à 5.000 couverts
Équipement standard	1 Paquet de 4 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
Accessoires	Support sur roues; Panier pour couverts

TORNADO EVO

Cod. 410 evo

Modèle automatique sur roues. Conseillé pour plus de 250 places.

ACTIVE CONTROL

Entrée des couverts au-dessus et sortie sur le front. Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES

Start - chauffage - séchage.

FONCTION STANDBY

La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.

REMPLACER RAFLE DE MAÏS

Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

MODE D'EMPLOI

Insérer les couverts continument, mouillés et drainés, dans la goulotte au-dessus.

RÉSULTAT

Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 301, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séché, polis et ASSAINIS.

Structure	Acier inox AISI 304
Dimensions	850x730x810 mm
Poids	130 kg
Alimentation	Triphasée 400V 3P+N+PE/50Hz
Absorption	1,50 kW
Circuit de commande	12V
Production	Recommandée outre 250 couverts - 10.000 pièces
Équipement standard	2 Paquets de 5 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
Accessoires	Support pour panier pour couverts; Panier pour couverts

CE

STAR EVO

Cod. 110 evo

Structure	Stainless steel AISI 304
Dimensions	440x480x940 mm
Poids	43 kg
Alimentation	Single phase 230V 50Hz
Absorption	0.75 Kw
Circuit de commande	12V
Production	Recommended for a maximum of 80 seats - 40 cutlery pieces in 60"
Équipement standard	1 Wheel-mounted support; 1 Box of corncob 5 kg (plant-based and biodegradable material)

Modèle manuel très polyvalent. Recommandé pour un maximum de 80 places. Equipé d'un support sur roues.

POLYVALENT

Outre les couverts, on peut insérer dans la machine d'autres petits objets métalliques couramment utilisés dans les cuisines.

ACTIVE CONTROL

Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES

Start - chauffage - séchage.

FONCTION STANDBY

La machine r este en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.

REMPLACER RAFLE DE MAÏS

Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

MODE D'EMPLOI

40 couverts, mouillés et drainés.

RÉSULTAT

60". Les couverts sont immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séché, polis et ASSAINIS.

CE

ACCESSOIRES

RAFLE DE MAÏS	**EAGLE** **EAGLE UP** **RAPTOR** Cod. 401		Paquets de rafle de maïs de 4 kg
	STAR EVO **TORNADO EVO** Cod. 501		Paquets de rafle de maïs de 5 kg
EAGLE Cod. 510 evo **EAGLE UP** Cod. 610 evo	Cod. 5101		Soporte con ruedas cm 67x50x51 h
	Cod. 5102		Panier pour couverts cm 34x50x11 h
RAPTOR Cod. 710 evo	Cod. 7101		Soporte con ruedas cm 48x55x54 h
	Cod. 5102		Panier pour couverts cm 34x50x11 h
TORNADO EVO Cod. 410 evo	Cod. 4101		Panier pour couverts cm 60x40x30 h
	Cod. 4102		Support sur roues cm 60x40x10 h

Gagner du temps et bien l'employé est un art

- **Optimiser son temps et économiser de l'argent**
- **Durabilité**
- **Désinfection**
- **Brillance**
- **Écologique**
- **Facilité d'utilisation**

TAMAI
CutleryDryer

Forte de quarante ans d'expérience sur le marché de la ristauration, notre entreprise est spécialisée dans la production de dispositifs de séchage des couverts professionnels. Nos produits sont tous fabriqués avec des matériaux d'excellente qualité MADE IN ITALY, sont toujours soumis à essais durant la phase de production et sont conformes aux lois et aux normes en vigueur.

cutlerydryer.com

TAMAI
CutleryDryer

TAMAI S.r.l.
Via dell'Artigiano, 10 • 30021 Caorle (Ve) Italy
Tel. +39 0421 210112 • Fax +39 0421 218266
info@tamaiequipment.com • **cutlerydryer.com**