TAMAI
CutleryDryer

PROFESSIONELLE
BESTECKTROCKNER

Gesamtkatalog

cutlerydryer.com

EVOLUTION

by ACTIVE CONTROL

MADE IN ITALY

In die EVOLUTION Linie haben wir die ACTIVE CONTROL Technologie eingeführt, die erlaubt, die Betriebsphasen vom Bestecktrockner einfach und intuitiv direkt vom Bedienfeld zu folgen. Die Leiterplatte ist mit einem LCD-Display ausgestattet, der die Betriebsphasen WARMLAUFEN, TROCKNEN, STANDBY und die (non-blockierende) Warnung MAISGRANULAT ERSETZEN zeigt. Dank diesen Erneuerungen und der Leistungsfähigkeit sind unsere Bestecktrockner immer wettbewerbsfähiger und flexibler zu benutzen.

TAMAI
CutleryDryer

Warum eine Maschine für die Trocknung, das Polieren und die Desinfizierung des Bestecks kaufen?

Arbeitszeit optimieren und Geld sparen

Mit unseren Bestecktrocknern trocknet man das Besteck in wenigen Minuten. Dadurch wird das Geldersparnis zu Zeitersparnis, indem die Investition in kurzer Zeit amortisiert wird. Außerdem werden Essig und Tücher behebt: dadurch erfolgt ein weiteres Geldersparnis.

Dauerhaftigkeit

Das Leben des Bestecks verlängern und die Qualität der Bedienung verbessern
Dank unseren Maschinen das Besteck sieht besser aus und die mise-en-place ist perfekt. Es wird, wie neues Besteck jeden Tag zu haben! Das Maisgranulat zusammen mit den Vibrationen entfernt alle Kalk- und Spülmittelr-esten, und hilft dabei, die antioxidativen Behandlung zu verlängern.

Desinfizierung

Dank unseren Bestecktrocknern erfolgt die Desinfizierung -- heutzutage ein wichtiger Vorteil. Dieses Prozess wird durch hohe Temperatur gemacht, die den Erfolg garantiert.

Glanz

Kalkflecken werden schnell entfernt und die Oberfläche des Bestecks wird glänzend.

Umweltfreundlich

Unsere Bestecktrockner benutzen das MAISGRANULAT: umweltfreundlich, 100% green, natürlich und biologisch abbaubar. Dank seiner Eigenschaften, d.h. Wasserabsorption und Abrieb, wird das Besteck glänzend und abge-trocknet.

Benutzerfreundlich

Unsere Bestecktrockner sind mit ACTIVE CONTROL ausgestattet. Der LCD Bildschirm begleitet den Benutzer durch die Phasen der Maschine mit kurzen und einfachen Sätzen.

die Wärmeleistung
und die Vibrationskraft
für ein perfekt trockenes, glänzendes
und desinfiziertes Besteck

RAPTOR

Cod. 710 evo

Neu Automatisches Tischmodell, kompakt und einzigartig. Empfohlen bis zu 150 Sitzplätzen.

KOMPAKT

Es kann einfach eingebaut oder auf oder unter einen Tisch gestellt werden, ohne externe Halterungen.

RUHIG

Der Lärm ist dank dem Besteckausgang im Innenfach eingeschränkt.

ACTIVE CONTROL

Der Besteckeingang ist auf der Vorderseite, der Besteckausgang im Innenfach. Ausgestattet mit ACTIVE CONTROL Technologie mit Display, das es ermöglicht, die Betriebsphasen einfach und intuitiv direkt vom Bedienfeld zu folgen.

PHASEN

Start - warmlaufen - trocknen

STANDBY FUNKTION

Die Machine ist auf Pause und ab und zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein.

MAISGRANULAT ERSETSZEN

Non-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

ANWENDUNG

Das Besteck wird zu 5/7 Stücken pro Mal ständig eingelegt, nass und ausgelaugt.

ERGEBNIS

Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304, eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und DESINFIZIERT zu werden.

CE

Struktur	Edelstahl AISI 304
Abmessungen	500x560x550 mm
Gewicht	48 kg
Stromversorgung	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme	0,70 Kw
Steuerstromkreis	12V
Produktionsleistung	Empfohlen bis zu 150 Sitzplätzen - 3500 Besteckstücke
Standardausstattung	1 Packungen Maisgranulat (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff); 1 Besteckkorb
Zubehör	Rollwagen; Besteckkorb

EAGLE
Cod. 510 evo

Automatisches einzigartiges Tischmodell. Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen. Ausgestattet mit Schienen für Besteckkorb.

ACTIVE CONTROL
Der Besteckeingang und -ausgang sind auf der Vorderseite. Ausgestattet mit ACTIVE CONTROL Technologie mit Display, das es ermöglicht, die Betriebsphasen einfach und intuitiv direkt vom Bedienfeld zu folgen.

PHASEN
Start - Warmlaufen - Trocknen

STANDBY FUNKTION
Die Machine ist auf Pause und ab und zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein.

MAISGRANULAT ERSETSZEN
On-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

ANWENDUNG
Das Besteck wird zu 10/12 Stücken pro Mal ständig eingelegt, nass und ausgelaugt.

ERGEBNIS
Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304, eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und DESINFIZIERT zu werden.

Struktur	Edelstahl AISI 304
Abmessungen	680x680x470 mm
Gewicht	86 kg
Stromversorgung	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme	0,75 Kw
Steuerstromkreis	12V
Produktionsleistung	Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen - bis zu 5.000 Besteckteile
Standardausstattung	1 Packung Maisgranulat zu 4 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)
Zubehör	Rollwagen; Besteckkorb

CE

EAGLE UP

Cod. 610 evo

Struktur	Edelstahl AISI 304
Abmessungen	680x680x470 mm
Gewicht	84 kg
Stromversorgung	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme	0,75 Kw
Steuerstromkreis	12V
Produktionsleistung	Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen - bis zu 5.000 Besteckteile
Standardausstattung	1 Packung Maisgranulat zu 4 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)
Zubehör	Rollwagen; Besteckkorb

Automatisches Tischmodell. Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen. Ausgestattet mit Schienen für Besteckkorb.

ACTIVE CONTROL

Der Besteckeingang ist auf der oberen Seite und der Ausgang ist auf der Vorderseite. Ausgestattet mit ACTIVE CONTROL Technologie mit Display, das es ermöglicht, die Betriebsphasen einfach und intuitiv direkt vom Bedienfeld zu folgen.

PHASEN

Start - warmlaufen - trocknen.

STANDBY FUNKTION

Die Machine ist auf Pause und ab und zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein.

MAISGRANULAT ERSETSZEN

Non-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

ANWENDUNG

Das Besteck wird zu 10/12 Stücken pro Mal ständig eingelegt, nass und ausgelaugt.

ERGEBNIS

Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304, eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und DESINFIZIERT zu werden.

CE

TORNADO EVO

Cod. 410 evo

Automatisches Modell mit Rädern. Empfohlen über 250 Sitzplätzen.

ACTIVE CONTROL

Der Besteckeingang ist auf der oberen Seite und der Ausgang ist auf der Vorderseite. Ausgestattet mit ACTIVE CONTROL Technologie mit Display, das es ermöglicht, die Betriebsphasen einfach und intuitiv direkt vom Bedienfeld zu folgen.

PHASEN

Start - warmlaufen - trocknen.

STANDBY FUNKTION

Die Machine ist auf Pause und ab und zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein.

MAISGRANULAT ERSETSZEN

Non-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

ANWENDUNG

Das Besteck wird ständig aus dem Schacht oben auf der Maschine eingelegt, nass und ausgelaugt.

ERGEBNIS

Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304, eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und DESINFIZIERT

Struktur	Edelstahl AISI 304
Abmessungen	850x730x810 mm
Gewicht	130 kg
Stromversorgung	Dreiphasenstrom 400V 3P+N+PE/50Hz
Stromaufnahme	1,50 kW
Steuerstromkreis	12V
Produktionsleistung	Empfohlen für über 250 Sitzplätze - 10.000 Besteckstücke
Standardausstattung	2 Packungen Maisgranulat zu 5 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)
Zubehör	Halterung für Besteckkorb; Besteckkorb

CE

STAR EVO

Cod. 110 evo

Sehr vielseitiges manuelles Modell. Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen. Ausgestattet mit Rollwagen.

VIELSEITIG

Außer Besteck können auch andere in Küchen übliche kleine Metallgegenstände in die Maschine eingesetzt werden.

ACTIVE CONTROL

Ausgestattet mit ACTIVE CONTROL Technologie mit Display, das es ermöglicht, die Betriebsphasen einfach und intuitiv direkt vom Bedienfeld zu folgen.

PHASEN

Start - warmlaufen - trocknen

STANDBY FUNKTION

Die Machine ist auf Pause und ab und zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein. MAISGRANULAT ERSETSZEN: non-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

ANWENDUNG

40 Besteckstücke, nass und ausgelaugt.

ERGEBNIS

60“. Das Besteck ist in Maisgranulat zu hoher Temperatur eingetaucht, um abgetrocknet, poliert und DESINFIZIERT zu werden.

Struktur	Edelstahl AISI 304
Abmessungen	440x480x940 mm
Gewicht	43 kg
Stromversorgung	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme	0,75 Kw
Steuerstromkreis	12V
Produktionsleistung	40 Besteckstücke pro Zyklus (50“)
Standardausstattung	1 Rollwagen; 1 Packung Maisgranulat zu 5 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)

CE

Zubehör

MAISGRANULAT	**EAGLE** **EAGLE UP** **RAPTOR** Cod. 401		Packungen Maisgranulat zu 4 kg
	STAR EVO **TORNADO EVO** Cod. 501		CPackungen Maisgranulat zu 5 kg
EAGLE Cod. 510 evo **EAGLE UP** Cod. 610 evo	Cod. 5101		Rollwagen cm 67x50x51 h
	Cod. 5102		Besteckkorb cm 34x50x11 h
RAPTOR Cod. 710 evo	Cod. 7101		Rollwagen cm 48x55x54 h
	Cod. 5102		Besteckkorb cm 34x50x11 h
TORNADO EVO Cod. 410 evo	Cod. 4101		Besteckkorb cm 60x40x30 h
	Cod. 4102		Rollwagen für Besteckkorb cm 60x40x10 h

Zeit sparen und sie gut nutzen
ist eine Kunstform

- **Arbeitszeit optimieren und Geld sparen**
- **Dauerhaftigkeit**
- **Desinfizierung**
- **Glanz**
- **Umweltfreundlich**
- **Benutzerfreundlich**

TAMAI
CutleryDryer

Unternehmen mit vierzigjähriger Erfahrung im Gastronomiebereich, spezialisiert auf die Herstellung von professionellen Bestecktrocknern. Unsere Produkte werden aus Materialien bester Qualität MADE IN ITALY gefertigt, die den anwendbaren Gesetzen und Normen entsprechen, und sie werden während des Produktionsvorgangs ständig geprüft.

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**