

TAMAI
CutleryDryer

SECADORES DE CUBIERTOS PROFESIONALES

Catálogo General



EVOLUTION

by **ACTIVE CONTROL**

MADE IN ITALY

En la línea EVOLUTION introducíamos la tecnología ACTIVE CONTROL que permite seguir de manera simple e intuitiva las diferentes fases de funcionamiento de su secadora de cubiertos directamente desde el panel de control. La tarjeta es equipada con una pantalla LCD que permite ver los ciclos CALIENTAMIENTO, SECADO, STANDBY y el aviso (no bloqueante) REEMPLAZAR TUSA DE MAIZ. Las innovaciones realizadas y el rendimiento ya comprobado hacen que nuestras secadoras de cubiertos sean aún más competitivas y versátiles.



TAMAI
CutleryDryer

Porqué comprar una seca, brilla y desinfecta cubiertos?



Optimizar tiempo y ahorrar dinero

Con nuestras seca cubiertos, el trabajo de secado se realiza en pocos minutos. Gracias a esto, el ahorro de tiempo se convierte en ahorro de dinero, consintiendo la amortización del costo de la inversión en poco tiempo. Además, eliminando vinagre y paños de cocina tendremos un ahorro adicional.



Durabilidad

Alargar la vida de los cubiertos y mejorar la calidad del servicio. Con nuestras máquinas, los cubiertos tendrán un mejor aspecto y la "mice en place" sera perfecta. Como tener cubiertos nuevos todos los días! La acción del maíz molido combinado con la vibración eliminara de la superficie todo residuo de caliza y/o productos químicos, además, el tratamiento antioxidante para los cubiertos de plata durara más tiempo.



Desinfección

Nuestras seca cubiertos realiza la desinfección que, en estos tiempos, es una ventaja muy importante. Este proceso viene atreves de la alta temperatura que garantiza el resultado.



Brillo

Las manchas de cal se eliminan rápidamente, haciendo que el superficie de cubiertos.



Eco-sostenible

Nuestras seca cubiertos utiliza el MAÍZ MOLIDO: un producto eco-sostenible 100% green, totalmente natural y biodegradable. El maíz molido, gracias a sus propiedades abrasivas y absorbentes, permiten obtener cubiertos brillantes y secos..



Fácil de utilizar

Nuestras seca cubiertos están dotadas de ACTIVE CONTROL. El display LCD guía el usuario, paso a paso, en todas las fases operativas de la máquina a través de frases breves, simples e intuitivas.



La Potencia del Calor **la Fuerza de las Vibraciones**

Para cubiertos perfectamente
seco, brillante y desinfectado



RAPTOR

Cod. 710 evo



Nuevo Modelo automático de sobremesa, compacto y único en su género. Recomendado para máximo de 160 plazas.

COMPACTO

Se puede poner fácilmente encima o debajo una mesa y también ser empotrado no necesitando soportes externos.

SILENCIOSO

La salida de los cubiertos en el compartimento interior limita el ruido.

ACTIVE CONTROL

Entrada de los cubiertos en la parte frontal y salida en el compartimento interior, equipado con tecnología ACTIVE CONTROL con tarjeta que permite seguir de manera simple e intuitiva las diferentes fases de funcionamiento de su secadora de cubiertos directamente desde el panel de control.

FASES

Start - calentamiento - secado.

FUNCIÓN STANDBY

La máquina se queda en pausa, reiniciándose ocasionalmente para estar siempre lista para el utilizzo.

REEMPLAZAR TUSA DE MAÍ

Aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

MODO DE EMPLEO

Introducir continuamente los cubiertos mojados y escurridos, 5/7 piezas a la vez.

RESULTADO

Los cubiertos deslizan en un tanque espiral en acero inox AISI 304, inmersos en la tusa de maíz de alta temperatura, para que sean secados, brillantados y HIGIENIZADOS.



Estructura	Acero inox AISI 304
Dimensions	500x560x550 mm
Peso	48 kg
Alimentación	Monofásica 230V 50Hz
Absorption	0,70 Kw
Circuito de mando	12V
Producción	Recomendado para un máx. de 150 plazas - 3500 cubiertos
Equipamiento estándar	1 Paquete de tusa de maíz (producto vegetal y biodegradable); 1 Cesto cubiertos
Accesorios	Soporte con ruedas



EAGLE

Cod. 510 evo

Modelo automático de sobremesa y empotrable, único en su género. Recomendado para máximo de 250 plazas. Equipado con guías para cesto cubiertos. Entrada y salida de los cubiertos en la parte frontal.

ACTIVE CONTROL

Equipado con tecnología ACTIVE CONTROL con tarjeta que permite seguir de manera simple e intuitiva las diferentes fases de funcionamiento de su secadora de cubiertos directamente desde el panel de control.

FASES

Start - calentamiento - secado.

FUNCIÓN STANDBY

La máquina se queda en pausa, reiniciándose ocasionalmente para estar siempre lista para el utilizo.

REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ

Aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

MODO DE EMPLEO

Introducir continuamente los cubiertos mojados y escurridos, 10/12 piezas a la vez.

RESULTADO

Los cubiertos deslizan en un tanque espiral en acero inox AISI 304, inmersos en la tusa de maíz de alta temperatura, para que sean secados, brillantados y HIGIENIZADOS.



Estructura	Acero inox AISI 304
Dimensions	680x680x470 mm
Peso	86 kg
Alimentación	Monofásica 230V 50Hz
Absorption	0,75 Kw
Circuito de mando	12V
Producción	Recomendado para un máximo de 250 plazas - 5.000/6.000 cubiertos
Equipamiento estándar	1 Paquete de tusa de maíz de 4 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios	Soporte con ruedas; Cesto cubiertos



EAGLE UP

Cod. 610 evo

Modelo automático de sobremesa. Recomendado para máximo de 250 plazas. Equipado con guías para cesto cubiertos. Entrada de los cubiertos en la parte superior y salida en la parte frontal.

ACTIVE CONTROL

Equipado con tecnología ACTIVE CONTROL con tarjeta que permite seguir de manera simple e intuitiva las diferentes fases de funcionamiento de su secadora de cubiertos directamente desde el panel de control.

FASES

Start - calentamiento - secado.

FUNCIÓN STANDBY

La máquina se queda en pausa, reiniciándose ocasionalmente para estar siempre lista para el utilizo.

REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ

Aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

MODO DE EMPLEO

Introducir continuamente los cubiertos mojados y escurridos, 10/12 piezas a la vez.

RESULTADO

Los cubiertos deslizan en un tanque espiral en acero inox AISI 304, inmersos en la tusa de maíz de alta temperatura, para que sean secados, brillantados y HIGIENIZADOS.



Estructura	Acero inox AISI 304
Dimensions	680x680x470 mm
Peso	84 kg
Alimentación	Monofásica 230V 50Hz
Absorption	0,75 Kw
Circuito de mando	12V
Producción	Recomendado para un máximo de 250 plazas - 5.000/6.000 cubiertos
Equipamiento estándar	1 Paquete de tusa de maíz de 4 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios	Soporte con ruedas; Cesto cubiertoss



TORNADO EVO

Cod. 410 evo



Modelo automático con ruedas. Recomendado para más de 250 plazas. Entrada de los cubiertos en la parte superior y salida en la parte frontal.

ACTIVE CONTROL

Equipado con tecnología ACTIVE CONTROL con tarjeta que permite seguir de manera simple e intuitiva las diferentes fases de funcionamiento de su secadora de cubiertos directamente desde el panel de control.

FASES

Start - calentamiento - secado.

FUNCIÓN STANDBY

La máquina se queda en pausa, reiniciándose ocasionalmente para estar siempre lista para el utilizo.

REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ

Aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

MODO DE EMPLEO

Introducir continuamente los cubiertos mojados y escurridos, de la rampa en la parte superior de la máquina.

RESULTADO

Los cubiertos deslizan en un tanque espiral en acero inox AISI 304, inmersos en la tusa de maíz de alta temperatura, para que sean secados, brillantados y HIGIENIZADOS.



Estructura	Acero inox AISI 304
Dimensions	850x730x810 mm
Peso	130 kg
Alimentación	400V 3P+N+PE/50Hz
Absorption	1,50 kW
Circuito de mando	12V
Producción	Recomendado para mas de 250 plazas - 10.000 cubiertos
Equipamiento estándar	2 Paquetes de tusa de maíz de 5 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios	Soporte para cesto cubiertos; Cesto cubiertos





STAR EVO

Cod. 110 evo

Modelo manual muy versátil. Recomendado para máximo de 80 plazas. Equipado con soporte con ruedas.

VERSÁTIL

Además de los cubiertos, se pueden introducir otros objetos pequeños de metal de uso común en las cocinas.

ACTIVE CONTROL

Equipado con tecnología ACTIVE CONTROL con tarjeta que permite seguir de manera simple e intuitiva las diferentes fases de funcionamiento de su secadora de cubiertos directamente desde el panel de control.

FASES

Start - calentamiento - secado.

FUNCIÓN STANDBY

La máquina se queda en pausa, reiniciándose ocasionalmente para estar siempre lista para el utilizo.

REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ

Aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

MODO DE EMPLEO

40 piezas mojadas y escurridas. Tiempo del secado: 60".

RESULTADO

Los cubiertos son inmersos en la tusa de maíz de alta temperatura, para que sean secados, abrilantados y HIGIENIZADOS.



Estructura	Acero inox AISI 304
Dimensions	440x480x940 mm
Peso	43 kg
Alimentación	Monofásica 230V 50Hz
Absorption	0,75 Kw
Circuito de mando	12V
Producción	Recomendado para un máximo de 80 plazas - 40 cubiertos en 60"
Equipamiento estándar	1 Soporte con ruedas; 1 Paquete de tusa de maíz de 5 kg (producto vegetal y biodegradable)



ACCESORIOS

TUSA DE MAÍZ	EAGLE EAGLE UP RAPTOR Cod. 401		Paquete de tusa de maíz de 4 kg
	STAR EVO TORNADO EVO Cod. 501		Paquete de tusa de maíz de 5 kg
EAGLE Cod. 510 evo	Cod. 5101		Soporte con ruedas cm 67x50x51 h
	EAGLE UP Cod. 610 evo	Cod. 5102	
RAPTOR Cod. 710 evo	Cod. 7101		Soporte con ruedas cm 48x55x54 h
	Cod. 5102		Cesto cubiertoss cm 34x50x11 h
TORNADO EVO Cod. 410 evo	Cod. 4101		Cesto cubiertoss cm 60x40x30 h
	Cod. 4102		Soporte para cesto cubiertos cm 60x40x10 h

Ahorrar tiempo y usarlo bien es un art



**Optimizar tiempo y
ahorrar dinero**



Durabilidad



Desinfección



Brillo



Eco-sostenible



Fácil de utilizar



TAMAI

CutleryDryer

Empresa con cuarenta años de experiencia en el sector de equipos para la restauración, especializada en la producción de secadores de cubiertos profesionales. Todos nuestros productos se realizan con materiales de óptima calidad (MADE IN ITALY), constantemente probados durante la fase de producción y conformes con las leyes y normativas vigentes.

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

