TAMAI
CutleryDryer

ASCIUGA POSATE PROFESSIONALI

Catalogo Generale

cutlerydryer.com

EVOLUTION
by ACTIVE CONTROL

MADE IN ITALY

Nella linea EVOLUTION abbiamo introdotto la tecnologia ACTIVE CONTROL che vi permetterà di seguire in modo semplice ed intuitivo le diverse fasi operative della vostra asciugaposate direttamente dal pannello di controllo. Le innovazioni apportate e le già comprovate prestazioni rendono le nostre asciugaposate ancora più competitive e versatili.

TAMAI
CutleryDryer

Perché acquistare un'asciuga, lucida e sanifica posate?

Ottimizzare e risparmiare

Con le nostre asciuga posate, il lavoro di asciugatura viene completato in pochi minuti. Grazie a questo, il risparmio di tempo si traduce in risparmio di denaro, consentendo di ammortizzare il costo dell'investimento in breve tempo. Inoltre, eliminando aceto e canovacci avremo un ulteriore risparmio.

Durevolezza

Allungare la vita delle posate e migliorare la qualità del servizio. Con le nostre macchine, le posate avranno un aspetto migliore e la mise en place sarà perfetta. Sembrerà di avere posate nuove ogni giorno! L'azione del tutolo di mais combinato con le vibrazioni rimuoverà dalla superfice ogni residuo di calcare e/o prodotti chimici, inoltre, il trattamento antiossidante per le posate d'argento durerà più a lungo.

Sanificazione

Le nostre asciuga posate effettuano la sanificazione che, in questo periodo, è un importantissimo vantaggio. Questo processo avviene attraverso l'alta temperatura che consente un risultato garantito.

Brillantezza

Le macchie di calcare vengono eliminate rapidamente, facendo brillare la superficie delle posate.

Ecosostenibile

Le nostre asciuga posate utilizzano il TUTOLO DI MAIS: un prodotto ecosostenibile 100% green, totalmente naturale e biodegradabile. Il tutolo di mais, grazie alle sue proprietà abrasive e assorbenti, permette di ottenere posate brillanti e asciutte.

Facile da utilizzare

Le nostre asciuga posate sono dotate di ACTIVE CONTROL.
Il display LCD guida l'utilizzatore, passo dopo passo, nelle fasi operative della macchina attraverso frasi brevi, semplici ed intuitive.

La Potenza del Calore e la Forza delle Vibrazioni

Per posate perfettamente asciutte, lucide e sanificate

RAPTOR

Cod. 710 evo

Novità Modello automatico da banco, compatto e unico nel suo genere. Consigliata per attività fino a 150 coperti. Ingresso posate frontale ed uscita su vano interno.

COMPATTA

Può essere facilmente posizionata sopra o sotto un vano e anche incassata senza il bisogno di cesti esterni.

SILENZIOSA

L'uscita delle posate nel vano interno limita la rumorosità.

ACTIVE CONTROL

Dotato di tecnologia ACTIVE CONTROL con display che permette di seguire in maniera semplice ed intuitiva le diverse fasi operative direttamente dal pannello di controllo.

FASI

Accensione - riscaldamento - asciugatura.

FUNZIONE STANDBY

La macchina può essere messa in pausa, per un tempo limitato, durante il servizio.

SOSTITUZIONE TUTOLO DI MAIS

Messaggio non bloccante che avvisa di sostituire il tutolo di mais.

MODO D'USO

Inserimento continuo di 5/7 posate bagnate e sgocciolate per volta.

RISULTATO

Le posate scorrono in una vasca a spirale in acciaio inox AISI 304 immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la SANIFICAZIONE.

Struttura	Acciaio inox AISI 304
Dimensioni	500x560x550 mm
Peso	48 kg
Alimentazione	Monofase 230V 50Hz
Assorbimento	0,70 Kw
Circuito di comando	12V
Produzione	Consigliata fino a 150 coperti - fino a 3500 posate
Dotazioni standard	1 Conf. di tutolo di mais da 4 kg (prodotto vegetale biodegradabile) 1 Cesto raccogli posate
Accessori/Optional	Supporto carrellato

CE

EAGLE

Cod. 510 evo

Modello automatico da banco e da incasso, unico nel suo genere. Consigliato per attività fino a 250 coperti. Fornito con guide porta cesto raccogliposate di serie. Ingresso ed uscita delle posate frontale.

ACTIVE CONTROL

Dotato di tecnologia ACTIVE CONTROL con display che permette di seguire in maniera semplice ed intuitiva le diverse fasi operative direttamente dal pannello di controllo.

FASI

Accensione - riscaldamento - asciugatura.

FUNZIONE STANDBY

La macchina può essere messa in pausa, per un tempo limitato, durante il servizio.

SOSTITUZIONE TUTOLO DI MAIS

Avviso non bloccante che segnala il cambio del tutolo di mais.

MODO D'USO

Inserimento continuo di 10/12 posate bagnate e sgocciolate per volta.

RISULTATO

Le posate scorrono in una vasca a spirale in acciaio inox AISI 304 immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la SANIFICAZIONE.

Struttura	Acciaio inox AISI 304
Dimensioni	680x680x470 mm
Peso	86 kg
Alimentazione	Monofase 230V 50Hz
Assorbimento	0,75 Kw
Circuito di comando	12V
Produzione	Consigliata fino a 250 coperti - fino a 5000/6000 posate
Dotazioni standard	1 Conf. tutolo di mais da 4 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)
Accessori/Optional	Supporto carrellato; Cesto portaposate.

CE

EAGLE UP

Cod. 610 evo

Modello automatico da banco. Consigliato per attività fino a 250 coperti. Fornito con guide porta cesto raccogliposate di serie. Ingresso delle posate nella parte superiore e uscita dalla parte frontale.

ACTIVE CONTROL

Dotato di tecnologia ACTIVE CONTROL con display che permette di seguire in maniera semplice ed intuitiva le diverse fasi operative direttamente dal pannello di controllo.

FASI

Accensione - riscaldamento - asciugatura.

FUNZIONE STANDBY

La macchina può essere messa in pausa, per un tempo limitato, durante il servizio, riavviandosi di tanto in tanto per essere subito pronta all'uso.

SOSTITUZIONE TUTOLO DI MAIS

Avviso non bloccante che segnala il cambio del tutolo di mais.

MODO D'USO

Inserimento continuo di 10/12 posate bagnate e sgocciolate per volta.

RISULTATO

Le posate scorrono in una vasca a spirale in acciaio inox AISI 304 immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la SANIFICAZIONE.

Struttura	Acciaio inox AISI 304
Dimensioni	680x680x470 mm
Peso	84 kg
Alimentazione	Monofase 230V 50Hz
Assorbimento	0,75 Kw
Circuito di comando	12V
Produzione	Consigliata fino a 250 coperti - fino a 5000/6000 posate
Dotazioni standard	1 Conf. tutolo di mais da 4 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)
Accessori/Optional	Supporto carrellato; Cesto portaposate.

CE

TORNADO EVO

Cod. 410 evo

Modello automatico carrellato. Consigliato per attività con oltre 250 coperti. Ingresso delle posate nella parte superiore e uscita dalla parte frontale in maniera automatica.

ACTIVE CONTROL

Dotato di tecnologia ACTIVE CONTROL con display che permette di seguire in maniera semplice ed intuitiva le diverse fasi operative direttamente dal pannello di controllo.

FASI

Accensione - riscaldamento - asciugatura.

FUNZIONE STANDBY

La macchina può essere messa in pausa, per un tempo limitato, durante il servizio.

SOSTITUZIONE TUTOLO DI MAIS

Avviso non bloccante che segnala il cambio del tutolo di mais.

MODO D'USO

Inserimento continuo delle posate bagnate e sgocciolate dallo scivolo superiore della macchina.

RISULTATO

Le posate scorrono in una vasca a spirale in acciaio inox AISI 304 immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la SANIFICAZIONE.

Struttura	Acciaio inox AISI 304
Dimensioni	850x730x810 mm
Peso	130 kg
Alimentazione	Trifase 400V 3P+N+PE/50Hz
Assorbimento	1,50 kW
Circuito di comando	12V
Produzione	Consigliata oltre a 250 coperti - fino a 10.000 posate
Dotazioni standard	2 Conf. tutolo di mais da 5 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)
Accessori/Optional	Supporto per cesto portaposate; Cesto portaposate.

CE

STAR EVO

Cod. 110 evo

Modello manuale altamente versatile. Consigliato per attività fino a 80 coperti. Fornito con supporto carrellato di serie.

VERSATILE

Oltre alle posate si possono inserire altri piccoli utensili in metallo di uso comune in tutte le cucine.

ACTIVE CONTROL

Dotato di tecnologia ACTIVE CONTROL con display che permette di seguire in maniera semplice ed intuitiva le diverse fasi operative direttamente dal pannello di controllo.

FASI

Accensione - riscaldamento - asciugatura.

FUNZIONE STANDBY

La macchina può essere messa in pausa, per un tempo limitato, durante il servizio.

SOSTITUZIONE TUTOLO DI MAIS

Avviso non bloccante che segnala il cambio del tutolo di mais.

MODO D'USO

Inserire 40 posate bagnate e sgocciolate

RISULTATO

Le posate sono immerse per 60 secondi nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la SANIFICAZIONE.

Struttura	Acciaio inox AISI 304
Dimensioni	440x480x940 mm
Peso	43 kg
Alimentazione	Monofase 230V 50Hz
Assorbimento	0,75 Kw
Circuito di comando	12V
Produzione	Consigliata fino a 80 coperti - 40 posate in 60"
Dotazioni standard	1 Supporto carrellato; 1 Conf. tutolo di mais da 5 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)

CE

ACCESSORI

TUTOLO DI MAIS	**EAGLE** **EAGLE UP** **RAPTOR** Cod. 401		Confezione di tutolo di mais kg 4
	STAR EVO **TORNADO EVO** Cod. 501		Confezione di tutolo di mais kg 5
EAGLE Cod. 510 evo **EAGLE UP** Cod. 610 evo	Cod. 5101		Supporto carrellato cm 67x50x51 h
	Cod. 5102		Cesto raccogliposate cm 34x50x11 h
RAPTOR Cod. 710 evo	Cod. 7101		Supporto carrellato cm 48x55x54 h
	Cod. 5102		Cesto raccogliposate cm 34x50x11 h
TORNADO EVO Cod. 410 evo	Cod. 4101		Supporto per cesto raccogliposate cm 60x40x30 h
	Cod. 4102		Cesto raccogliposate cm 60x40x10 h

Risparmiare tempo e impiegarlo bene
è un'arte

- Ottimizzare e risparmiare
- Durevolezza
- Sanificazione
- Brillantezza
- Ecosostenibile
- Facile da utilizzare

TAMAI
CutleryDryer

Azienda con esperienza quarantennale nel settore della ristorazione, specializzata nella produzione di asciuga posate professionali. I nostri prodotti sono realizzati con materiali di ottima qualità MADE IN ITALY, costantemente collaudati nella fase produttiva e conformi alle leggi e norme vigenti.

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**