

# Cutlery Dryer **EVOLUTION**



**ASCIUGA POSATE  
PROFESSIONALI**

**PROFESSIONAL  
CUTLERY DRYER**

**DISPOSITIFS DE SÉCHAGE  
DES COUVERTS PROFESSIONNEL**

**PROFESSIONELLE  
BESTECKTROCKNER**

**SECADORES DE CUBIERTOS  
PROFESIONALES**

**TAMAI**  
CutleryDryer

# EVOLUTION

MADE IN ITALY



## Novità 2021 RAPTOR, la rivoluzione :

### SOLIDA \* RAPIDA \* COMPATTA

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. La scheda è dotata di un display LCD che consente di visualizzare i cicli di RISCALDAMENTO, ASCIUGATURA, STANDBY e l'avviso (non bloccante) per la SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS. Le innovazioni apportate e le già comprovate prestazioni rendono le nostre asciugaposate ancora più competitive e versatili.



# ACTIVE CONTROL



## New 2021 RAPTOR, the revolution : SOLID \* QUICK \* COMPACT

In the EVOLUTION line we have introduced the ACTIVE CONTROL technology, which allows to easily and intuitively follow the operating phases of your cutlery dryer directly from the control panel. The board is equipped with an LCD display, which shows the phases of WARMING, READY, STANDBY and the (non-blocking) alert REPLACE CORN COB. These innovations and the excellent performance make our machines even more competitive and versatile.



## Neu 2021 RAPTOR, die Revolution : FEST \* SCHNELL \* KOMPAKT

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.



## Nouveauté 2021 RAPTOR, la révolution : SOLIDE \* RAPIDE \* COMPACTE

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.



## Nuevo 2021 RAPTOR, la revolución : SÓLIDA \* RÁPIDA \* COMPACTA

En la línea EVOLUTION introducimos 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 MAÍZ. Las innovaciones realizadas y el rendimiento ya comprobado hacen que nuestras secadoras de cubiertos sean aún más competitivas y versátiles.



## Perché acquistare un'asciuga, lucida e sanifica posate?

### Ottimizzare il tempo e risparmiare denaro



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.

### 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. Sembra di avere posate nuove ogni giorno! L'azione del tutolo di mais combinato con le vibrazioni rimuoverà dalla superficie 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.

### 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.



# RAPTOR

Cod. 710evo

**Novità** Modello automatico da banco, compatto e unico nel suo genere. Consigliata per attività fino a 150 coperti.

**COMPATTA:** può essere facilmente posizionata sopra o sotto un vano e anche incassata senza il bisogno di cestelli esterni. **SILENZIOSA:** l'uscita delle posate nel vano interno limita la rumorosità.

Ingresso posate frontale ed uscita su vano interno, 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 resta in pausa, riavviandosi di tanto in tanto per essere subito pronta all'uso.

**SOSTITUZIONE TUTOLO DI MAIS:** aviso non bloccante che segnala il cambio del tutolo di mais.

Inserimento continuo di 5/7 posate bagnate e sgocciolate per volta. Le posate scorrono in una vasca a spirale in acciaio AISI 304 immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la **SANIFICAZIONE**.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 500x560x500 mm

Peso: 42 kg

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0,70 Kw

Circuito di comando: 12V

Produzione: 3500 posate, consigliata fino a 150 coperti

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais (prodotto vegetale e biodegradabile);

01 Cesto raccogli posate;

Accessori: Supporto carrellato



### Rapport model - Cod. 710evo

**New** Automatic counter-top model, compact and unique. Recommended for a maximum of 150 seats. **COMPACT:** it can be easily placed on or under a table or built-in, with no need for external supports. **QUIET:** the noise is limited thanks to the cutlery exit placed in the internal compartment. Cutlery entrance on the front and cutlery exit in the internal compartment. Equipped with **ACTIVE CONTROL** technology with display that allows following the operating phases easily and intuitively, directly from the control panel. Phases: **START - WARMING - READY.**

**STANDBY** function: the machine is paused and every now and then it restarts itself to always be ready for use. **REPLACE CORN COB:** non-blocking alert, which signals when to change the corn cob.

Insert cutlery continually, wet and drained, at 5/7 pieces per time. Cutlery runs in a stainless steel AISI 304 spiral tank immersed in high temperature corn cob to be dried, polished and **SANITIZED**.

### Technical features

Structure:	Stainless steel AISI 304
Sizes:	500x560x500 mm
Weight:	42 kg
Power supply:	Single phase 230V 50Hz
Absorption:	0.70 kW
Power circuit:	12V
Production:	3500 cutlery pieces, recommended for a maximum of 150 seats
Supplied with:	02 Box of corn cob (plant-based and biodegradable material), 01 Cutlery basket
Optional:	Wheel-mounted support



### Modèle Rapport - Cod. 710evo

**Nouveauté** Modèle automatique de banc, compact et unique. Conseillé pour maximum 150 places. **COMPACT :** il peut être intégré 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. **REEMPLACER RAFLE DE MAIS :** avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

Insérer les couverts continument, mouillés et drainés, 5/7 pièces à la fois. Les couverts glissent dans une cuve en spirale en acier inox AISI 304, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séché, polis et **ASSAINIS.**

### Caractéristiques techniques

Structure:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	500x560x500 mm
Poids:	42 kg
Alimentation:	Monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,70 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	3500 pièces, recommandée jusqu'à 150 couverts
Équipement standard:	02 Paquets de rafle de maïs (matériel naturel et biodegradable), 01 Panier pour couverts
Accessoires:	Support sur roues



### Modell Rapport - Cod. 710evo

**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. 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 Maschine ist auf Pause und ab und zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein. **MAISGRANULAT ERSETZEN:** non-

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

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

Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304,

eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und

**DESINFIZIERT** zu werden.

### Technische Eigenschaften

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	500x560x500 mm
Gewicht:	42 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,70 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	3500 Besteckstücke, empfohlen bis zu 150 Sitzplätzen
Standardausrüstung:	01 Packung Maisgranulat (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff); 01 Besteckkorb
Zubehör:	Rollwagen; Besteckkorb



### Modelo RAPTOR - Cod. 710evo

**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.

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 uso. **REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ:** aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

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

### Características Técnicas

Estructura:	Acero inox AISI 304
Dimensiones:	500x560x500 mm
Peso:	42 kg
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0,70 Kw
Círculo de mando:	12V
Producción:	3500 cubiertos, recomendado para un máx. de 150 plazas
Equipamiento estándar:	01 Paquete de tusa de maíz (producto vegetal y biodegradable); 01 Cesto cubiertos
Accesorios:	Soporte con ruedas; Cesto cubiertos



# EAGLE

Cod. 510evo

**Novità** 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, 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 resta in pausa, 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.

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

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 660x680x470 mm

Peso: 82 kg

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0,75 kW

Circuito di comando: 12V

Produzione: 5000/6000 posate, consigliata fino a 250 coperti

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais da 4 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)

Accessori: Supporto carrellato;

Cesto portaposate



### Eagle model - Cod. E510evo

**New** Automatic, unique counter-top and built-in model. Recommended for a maximum of 250 seats. Equipped with runners for cutlery basket. Cutlery entrance and exit on the front. Equipped with **ACTIVE CONTROL** technology with display that allows following the operating phases easily and intuitively, directly from the control panel.

Phases: **START - WARMING - READY. STANDBY** function: the machine is paused and every now and then it restarts itself to always be ready for use. **REPLACE CORN COB:** non-blocking alert, which signals when to change the corn cob.

Insert cutlery continually, wet and drained, at 10/12 pieces per time. Cutlery runs in a stainless steel AISI 304 spiral tank immersed in high temperature corn cob to be dried, polished and **SANITIZED**.

### Technical features

Structure:	Stainless steel AISI 304
Sizes:	660x680x470 mm
Weight:	82 kg
Power supply:	single phase 230V 50Hz
Absorption:	0.75 Kw
Power circuit:	12V
Production:	5000/6000 cutlery pieces, recommended for a maximum of 250 seats
Supplied with:	01 Box of corncob 4 kg (plant-based and biodegradable material)
Optional:	Wheel-mounted support; Cutlery basket



### Modèle Eagle - Cod. E510evo

**Nouveauté** Modèle automatique unique de banc et intégrable. Conseillé pour maximum 250 places. Équipé avec glissières pour panier pour couverts. 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. **REEMPLACER RAFLE DE MAIS :** avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

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

### Caractéristiques techniques

Structure:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	660x680x470 mm
Poids:	82 kg
Alimentation:	Monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	5000/6000 pièces, recommandée jusqu'à 250 couverts
Équipement standard:	01 Paquet de 4 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
Accessoires:	Support sur roues; Panier pour couverts



### Modell EAGLE Cod. 510evo

**Neu** Automatisches einzigartiges Tischmodell. Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen. Ausgestattet mit Schienen für Besteckkorb. 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 - WÄRMELAUFEN - TROCKEN. STANDBY**. Funktio: die Machine ist auf Pause und ab und zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein. **MAISGRANULAT ERSETZEN**: non-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

Das Besteck wird zu 10/12 Stücken pro Mal ständig eingelegt, nass und ausgelaugt. Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304, eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und **DESINFIZIERT** zu werden.

### Technische Eigenschaften

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	660x680x470 mm
Gewicht:	82 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,75 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	5000/6000 Besteckstücke, empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen
Standardausstattung:	01 Packung Maisgranulat zu 4 kg
Zubehör:	Rollwagen; Besteckkorb



### Modelo EAGLE - Cod. 510evo

**Nuevo** Modelo automático de sobremesa y empotrable, único en su género. Recomendado para máximo de 250 plazas. Equipado con guías para cestos cubiertos. Entrada y salida de los cubiertos en la parte frontal, equipado con tecnología **ACTIVE CONTROL** con tarjetas 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 uso. **REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ:** aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

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

### Características técnicas

Estructura:	Acero inox AISI 304
Dimensiones:	660x680x470 mm
Peso:	82 kg
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0,75 Kw
Circuito de mando:	12V
Producción:	5000/6000 cubiertos, recomendado para un máximo de 250 plazas
Equipamiento estándar:	01 Paquete de tusa de maíz de 4 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios:	Soporte con ruedas; Cesto cubiertos

# EAGLE UP

Cod. 610evo

**Novità** 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, 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 resta in pausa, 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.

Insetimento continuo di 10/12 posate bagnate e sgocciolate per volta. Le posate scorrono in una vasca a spirale in acciaio inox AISI 304 immersa nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la **SANIFICAZIONE**.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 660x680x470 mm

Peso: 80 kg

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0,75 kW

Circuito di comando: 12V

Produzione: 5000/6000 posate,

consigliata fino a 250 coperti

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais  
da 4 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)

Accessori: Supporto carrellato;

Cesto portaposate



### Eagle Up model - Cod. E610evo

**New** Automatic counter-top model. Recommended for a maximum of 250 places. Equipped with runners for cutlery basket. Cutlery entrance on the top and exit on the front. Equipped with **ACTIVE CONTROL** technology with display that allows following the operating phases easily and intuitively, directly from the control panel.

Phases: **START - WARMING - READY STANDBY** function: the machine is paused and every now and then it restarts itself to always be ready for use. **REPLACE CORN COB:** non-blocking alert, which signals when to change the corn cob.

Insert cutlery continually, wet and drained, at 10/12 pieces per time. Cutlery runs in a stainless steel AISI 304 spiral tank immersed in high temperature corn cob to be dried, polished and **SANITIZED**.

#### Technical features

Structure:	Stainless steel AISI 304
Sizes:	660x680x470 mm
Weight:	80 kg
Power supply:	Single phase 230V 50Hz
Absorption:	0.75 Kw
Power circuit:	12V
Production:	5000/6000 cutlery pieces, recommended for a maximum of 250 seats
Supplied with:	01 Box of corn cob 4 kg (plant-based and biodegradable material)
Optional:	Wheel-mounted support; Cutlery basket



### Modèle Eagle Up - Cod. E610evo

**Nouveauté** Modèle automatique de banc. Conseillé pour maximum 250 places. Équipé avec glissières pour panier pour couverts. 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. **REEMPLACER RAFLE DE MAÏS** : avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

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

#### Caractéristiques techniques

Structure:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	660x680x470 mm
Poids:	80 kg
Alimentation:	Monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	5000/6000 pièces,
Équipement standard:	recommandée jusqu'à 250 couverts 01 Paquet de 4 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
Accessoires:	Support sur roues; Panier pour couverts



### Modell Eagle Up - Cod. 610evo

**Neu** Automatisches Tischmodell. Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen. Ausgestattet mit Schienen für Besteckkorb. 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 Betriebspasen 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 ERSETZEN**: non-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

Das Besteck wird zu 10/12 Stücken pro Mal ständig eingelegt, nass und ausgelaugt. Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304, eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und **DESINFIZIERT** zu werden.

#### Technische Eigenschaften

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	660x680x470 mm
Gewicht:	80 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,75 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	5000/6000 Besteckstücke, empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen
Standardausstattung:	01 Packung Maisgranulat zu 4 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)
Zubehör:	Rollwagen; Besteckkorb



### Modelo Eagle Up - Cod. E610evo

**Nuevo** 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, 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. STANDBY**: la máquina se queda en pausa, reiniciándose ocasionalmente para estar siempre lista para el uso. **REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ**: aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

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

#### Características técnicas

Estructura:	Acero inox AISI 304
Dimensiones:	660x680x470 mm
Peso:	80 kg
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0,75 Kw
Círculo de mando:	12V
Producción:	5000/6000 cubiertos, recomendado para un máximo de 250 plazas
Equipamiento estándar:	01 Paquete de tusa de maíz de 4 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios:	Soporte con ruedas; Cesto cubiertos

# TORNADO

## EVO Cod. 410evo

Modello automatico carrellato. Consigliata per attività con oltre 250 coperti.

Ingresso delle posate nella parte superiore e uscita dalla parte frontale in maniera automatica, 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 resta in pausa, 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.

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

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 850x730x810 mm

Peso: 120 kg

Alimentazione: Trifase 400V 3P+N+PE/50Hz

Absorbimento: 1,50 kW

Circuito di comando: 12V

Produzione: 10 000 posate, consigliata oltre i 250 coperti

Dotazioni standard: 02 Conf. tutolo di mais da 5 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)

Accessori: Supporto per cesto portaposate;

Cesto portaposate



### TORNADevo model - Cod. 410evo

Automatic model with wheels. Recommended over 250 seats. Cutlery entrance on the top and exit on the front. Equipped with **ACTIVE CONTROL** technology with display that allows following the operating phases easily and intuitively, directly from the control panel.

Phases: **START - WARMING - READY. STANDBY** function: the machine is paused and every now and then it restarts itself to always be ready for use. **REPLACE CORN COB:** non-blocking alert, which signals when to change the corn cob.

Insert cutlery continually, wet and drained, from the chute on top of the machine. Cutlery runs in a stainless steel AISI 304 spiral tank immersed in high temperature corn cob to be dried, polished and **SANITIZED**.

### Technical features

Structure:	Stainless steel AISI 304
Sizes:	850x730x810 mm
Weight:	120 kg
Power supply:	400V 3P+N+PE/50Hz
Absorption:	1,50 Kw
Power circuit:	12V
Production:	10,000 cutlery pieces, recommended for over 250 seats
Supplied with:	02 Boxes of corncob 5 kg (plant-based and biodegradable material)
Optional:	Cutlery basket support; Cutlery basket



### Modèle TORNADevo - Cod. 410evo

Modèle automatique sur roues. Conseillé pour plus de 250 places. 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. **REEMPLACER RAFILE DE MAÏS :** avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

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

### Caractéristiques techniques

Structure:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	850x730x810 mm
Poids:	120 kg
Alimentation:	Triphasée 400V 3P+N+PE/50Hz
Absorption:	1,50 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	10 000 pièces, recommandée outre 250 couverts
Équipement standard:	02 Paquets de 5 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodegradable)
Accessoires:	Support pour panier pour couverts; Panier pour couverts



### Modell TORNADevo - Cod. 410evo

Automatisches Modell mit Rädern. Empfohlen über 250 Sitzplätze. 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 zu startet sich neu, um immer bereit für den Gebrauch zu sein. **MAISGRANULAT ERSSETZEN:** non-blockierende Warnung, die zeigt, wann das Maisgranulat ersetzt werden soll.

Das Besteck wird ständig aus dem Schacht oben auf der Maschine eingelegt, nass und ausgelaugt. Das Besteck läuft in einer spiralförmigen Wanne aus Edelstahl AISI 304, eingetaucht in Maisgranulat zu hoher Temperatur, um abgetrocknet, poliert und **DESINFIZIERT** zu werden.

### Technische Eigenschaften

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	850x730x810 mm
Gewicht:	120 kg
Stromversorgung:	Dreiphasenstrom 400V 3P+N+PE/50Hz
Stromaufnahme:	1,50 kW
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	10 000 Besteckstücke, empfohlen für über 250 Sitzplätze
Standardausstattung:	02 Packungen Maisgranulat zu 5 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb; Besteckkorb



### Modelo TORNADevo - Cod. 410evo

Modelo automática con ruedas. Recomendado para más de 250 plazas. Entrada de los cubiertos en la parte superior y salida en la parte frontal, 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 uso. **REEMPLAZAR TUSA DE MAÍZ:** aviso no bloqueante que señala que hay que reemplazar la tusa de maíz.

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

### Características técnicas

Estructura:	Acer inox AISI 304
Dimensiones:	850x700x820 mm
Peso:	120 kg
Alimentación:	400V 3P+N+PE/50Hz
Absorción:	1,50 Kw
Círculo de mando:	12V
Producción:	10 000 cubiertos, recomendado para mas de 250 plazas
Equipamiento estándar:	02 Paquetes de tusa de maíz de 5 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios:	Soporte para cesto cubiertos; Cesto cubiertos

# STAR evo

Cod. 110evo

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. 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 resta in pausa, 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.

Capacità vasca: 40 posate bagnate e sgocciolate. Tempo di asciugatura: 60''. Le posate sono immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura per ottenere oltre all'asciugatura e lucidatura anche la **SANIFICAZIONE**.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 440x480x940 mm

Peso: 37 kg

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0,75 kW

Circuito di comando: 12V

Produzione: 40 posate in 60'', consigliata fino a 80 coperti

Datazioni standard: 01 Supporto carrellato; 01 Conf. tutolo di mais da 5 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)



### Star model - Cod. E110evo

Highly versatile manual model. Recommended for a maximum of 80 seats. Equipped with wheel-mounted support. Versatile: apart from cutlery, other small metal objects commonly used in kitchens can be inserted in the machine. Equipped with **ACTIVE CONTROL** technology with display that allows following the operating phases easily and intuitively, directly from the control panel.

Phases: **START - WARMING - READY, STANDBY**: function: the machine is paused and every now and then it restarts itself to always be ready for use. **REPLACE CORN COB**: non-blocking alert, which signals when to change the corn cob.

Tank capacity: 40 cutlery pieces, wet and drained. Drying time: 60''. Cutlery is immersed in high temperature corn cob to be dried, polished and **SANITIZED**.

#### Technical features

Structure:	Stainless steel AISI 304
Sizes:	440x480x940 mm
Weight:	37 kg
Power supply:	Single phase 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Power circuit:	12V
Production:	40 cutlery pieces in 60'', recommended for a maximum of 80 seats
Supplied with:	01 Wheel-mounted support; 01 Box of corncob 5 kg (plant-based and biodegradable material)



### Modèle STARevo - Cod. 110evo

Modèle manuel très polyvalent. Recommandé pour un maximum de 80 places. Équipé 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. 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 est en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation. **REEMPLAZAR RAFLE DE MAÍS** : avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

Capacité du cuve : 40 couverts, mouillés et drainés. Temps de séchage : 60''. Les couverts sont immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séché, polis et **ASSAINIS**.

#### Caractéristiques techniques

Structure:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	440x480x940 mm
Poids:	37 kg
Alimentation:	Monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	40 pièces par cycle (50''), recommandée jusqu'à 80 couverts
Équipement standard:	01 Support sur roues ; 01 Paquet de 5 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)



### Modell STARevo - Cod. 110evo

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

Phasen: **START - WÄRMEN - TROCKNEN. STANDBY**

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

Wanneninhalt: 40 Besteckstücke, nass und ausgetaut. Trocknungszeit: 60''.

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

#### Technische Eigenschaften

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	440x480x940 mm
Gewicht:	37 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,75 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	40 Besteckstücke pro Zyklus (50'')
Standardausstattung:	01 Rollwagen; 01 Packung Maisgranulat zu 5 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)

#### Características técnicas

Estructura:	Acero inox AISI 304
Dimensiones:	440x480x940 mm
Peso:	37 kg
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0,75 Kw
Círculo de mando:	12V
Producción:	40 cubiertos en 60'', recomendado para un máximo de 80 plazas
Equipamiento estándar:	Soporte con ruedas; 01 Paquete de tusa de maíz de 5 kg (producto vegetal y biodegradable)



RISPARMIO



BRILLANTEZZA



SANIFICAZIONE

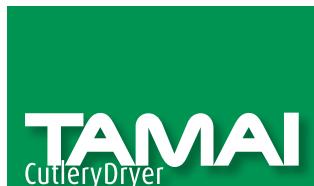


DUREVOLEZZA



ECOSOSTENIBILITÀ

**Risparmiare tempo  
e impiegarlo bene  
è un'arte**



la potenza del calore  
la forza delle vibrazioni



[cutlerydryer.com](http://cutlerydryer.com)



 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.

 The company has more than forty years' experience in the catering sector, and is specialised in the production of professional cutlery dryers. Our products are MADE IN ITALY using only the highest quality materials, and are continuously tested during production phase to ensure compliance with all applicable laws and regulations.

 Forte de quarante ans d'expérience sur le marché de la restauration, 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.

 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.

 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.





EAGLE

**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](mailto:info@tamaiequipment.com) - [www.cutlerydryer.com](http://www.cutlerydryer.com)