

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.



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: avviso 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 corncob (plant-based and biodegradable material), 01 Cutlery basket
Optional:	Wheel-mounted support



Modèle Raptor - Cod. 710evo

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. **REEMPLACER RAFLE DE MAÏS :** 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 d'acier inox AISI 304, immersée 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 Raptor - 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 zu starten 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 ausgetrocknet. 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
Standardausstattung:	01 Packungen 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
Dimensions:	500x560x500 mm
Peso:	42 kg
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorption:	0,70 Kw
Círculo de mando:	12V
Producción:	3500 cubiertos,
Equipamiento estándar:	recomendado para un máx. de 150 plazas
Accesorios:	01 Paquete de tusa de maíz (producto vegetal y biodegradable); 01 Cesto cubiertos

MIG EVO

Cod. 210evo

Modello automatico da banco. Consigliata per attività con un massimo di 120 coperti. 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.

Inserimento continuo di 5/7 posate bagnate e sgocciolate per volta. Le posate scorrano 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: 450x610x410 mm

Peso: 42 kg

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0,70 kW

Circuito di comando: 12V

Produzione: 2500/3000 posate, consigliata

fino a 120 coperti

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais

da 5 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)

Accessori: Supporto mobile per cesto;

Supporto carrellato; Cesto portaposate;

Bocca di entrata posate



Migevo model - Cod. 210evo

Automatic counter-top model. Recommended for a maximum of 120 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, 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:	450x610x410 mm
Weight:	42 kg
Power supply:	Single phase 230V 50Hz
Absorption:	0,70 Kw
Power circuit:	12V
Production:	2500/3000 cutlery pieces, recommended for a maximum of 120 seats
Supplied with:	01 Box of corn cob 5 kg (plant-based and biodegradable material)
Optional:	Mobile support for cutlery basket; Wheel-mounted support; Cutlery entrance opening



Modèle MIGevo - Cod. 210evo

Modèle automatique de banc. Conseillé pour maximum 120 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, 5/7 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:	450x610x410 mm
Poids:	42 kg
Alimentation:	Monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,70 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	2500/3000 pièces, recommandée jusqu'à 120 couverts
Équipement standar:	01 Paquet de 5 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
Accessoires:	Support mobile pour panier pour couverts; Support sur roues; Panier pour couverts; Goulotte d'entrée des couverts



Modell MIGevo - Cod. 210evo

Automatisches Tischmodell. Empfohlen bis zu 120 Sitzplätzen. 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 - 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. Das Besteck wird zu 5/7 Stücken pro Mal ständig eingelegt, nass und ausgetrocknet. 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:	450x610x410 mm
Gewicht:	42 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,70 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	2500/3000 Besteckstücke, empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen
Standardausstattung:	01 Maisgranulat zu 5 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb; Rollwagen; Besteckkorb; Besteckeintrittsöffnung



Modelo MIGevo - Cod. 210evo

Modelo automático de sobremesa. Recomendado para máximo de 120 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. 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:	450x610x410 mm
Peso:	42 kg
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0,70 Kw
Círculo de mando:	12V
Producción:	2500/3000 cubiertos, recomendado para un máximo de 120 plazas
Equipamiento estándar:	01 paquete de tusa de maíz de 5 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios:	Soporte móvil para cesto cubiertos; Soporte con ruedas; Cesto cubiertos; Boca de entrada de 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

Nouveau 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. **REEMPLAZAR RAFLE DE MAÍS :** 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 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 bloquante 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, 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 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

JET EVO

Cod. 310evo

Modello automatico carrellato. Consigliata per attività con un massimo di 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 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: 690x620x800 mm

Peso: 84 kg

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0,80 kW

Circuito di comando: 12V

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

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais
da 5 kg (prodotto vegetale e biodegradabile)

Accessori: Supporto per cesto portaposate;

Cesto portaposate



JETevo model - Cod. 310evo

Automatic model with wheels. Recommended for a maximum of 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, 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:	690x620x800 mm
Weight:	84 kg
Power supply:	Single phase 230V 50Hz
Absorption:	0.80 Kw
Power circuit:	12V
Production:	5000/6000 cutlery pieces, recommended for a maximum of 250 seats
Supplied with:	01 Box of corncob 5 kg (plant-based and biodegradable material)
Optional:	Cutlery basket support; Cutlery basket



Modèle JETevo - Cod. 310evo

Modèle automatique sur roues. Conseillé pour maximum 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 RAFLE DE MAÏS :** avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

Insérer les couverts continûment, 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:	690x620x800 mm
Poids:	84 kg
Alimentation:	Monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,80 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	5000/6000 pièces, recommandée jusqu'à 250 couverts
Équipement standard:	01 Paquet de 5 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
Accessoires:	Support pour panier pour couverts; Panier pour couverts



Modell JETevo - Cod. 310evo

Automatisches Modell mit Rädern. Empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen. 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 - 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.

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:	690x620x800 mm
Gewicht:	84 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,80 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	5000/6000 Besteckstücke, empfohlen bis zu 250 Sitzplätzen
Standardausstattung:	01 Packung Maisgranulat zu 5 kg (pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff)
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb; Besteckkorb



Modelo JETevo - Cod. 310evo

Modelo automático con ruedas. Recomendado para máximo 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, 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:	690x620x800 mm
Peso:	84 kg
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0,80 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 5 kg (producto vegetal y biodegradable)
Accesorios:	Soporte para cesto cubiertos; 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 corn cob 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 RAFLE 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 oltre 250 couverts
Équipement standard:	02 Paquets de 5 kg de rafle de maïs (matériel naturel et biodégradable)
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 - 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.

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 automático 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. Introduciendo 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, abrillantados y **HIGIENIZADOS**.

Características técnicas

Estructura:	Acero 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

Dotazioni 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. **REEMPLACER RAFLE DE MAÏS** : 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 (matériau 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)



Modelo STARevo - Cod. 110evo

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. Equipada 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.

Capacidad del tanque: 40 piezas mojadas y escurridas. Tiempo del secado: 60''. Los cubiertos son inmersos en la tusa de maíz de alta temperatura, para que sean secados, abrillantados y **HIGIENIZADOS**.

Características técnicas

Estructura: Acero inox AISI 304

Dimensiones: 440x480x940 mm

Peso: 37 kg

Alimentación: Monofásica 230V 50Hz

Absorción: 0,75 Kw

Circuito 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)

 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 - www.cutlerydryer.com