

# Cutlery Dryer EVOLUTION

READY:  
INSERT CUTLERY

ACTIVE CONTROL

**ASCIUGA POSATE  
PROFESSIONALI**

**PROFESSIONAL  
CUTLERY DRYER**

**DISPOSITIFS DE SÉCHAGE  
DES COUVERTS PROFESSIONNEL**

**PROFESSIONELLE  
BESTECKTROCKNER**

**SECADORES DE CUBIERTOS  
PROFESIONALES**

**TAMAI**  
CutleryDryer

# EVOLUTION

MADE IN ITALY



Nella nuova serie EVOLUTION abbiamo introdotto la tecnologia ACTIVE CONTROL che vi permetterà di seguire in maniera semplice ed intuitiva le diverse fasi operative della vostra asciugaposte direttamente dal pannello di controllo. La nuova scheda è dotata di un display LCD che consente di visualizzare i cicli di riscaldamento, asciugatura ed il termine previsto per la sostituzione del tutolo di mais.

Le innovazioni apportate e le già comprovate prestazioni rendono le nostre asciugaposte ancora più competitive e versatili.



# ACTIVE CONTROL



In the new EVOLUTION series we have introduced the ACTIVE CONTROL technology, which allows to simply and intuitively follow the operating phases of your cutlery dryer directly from the control panel. The new board is equipped with an LCD display which shows the different phases of the machine's functioning: the warming phase, when the dryer is ready to be used and when the corn cob needs to be replaced. These innovations and the already proven excellent performance make our machines even more competitive and versatile.



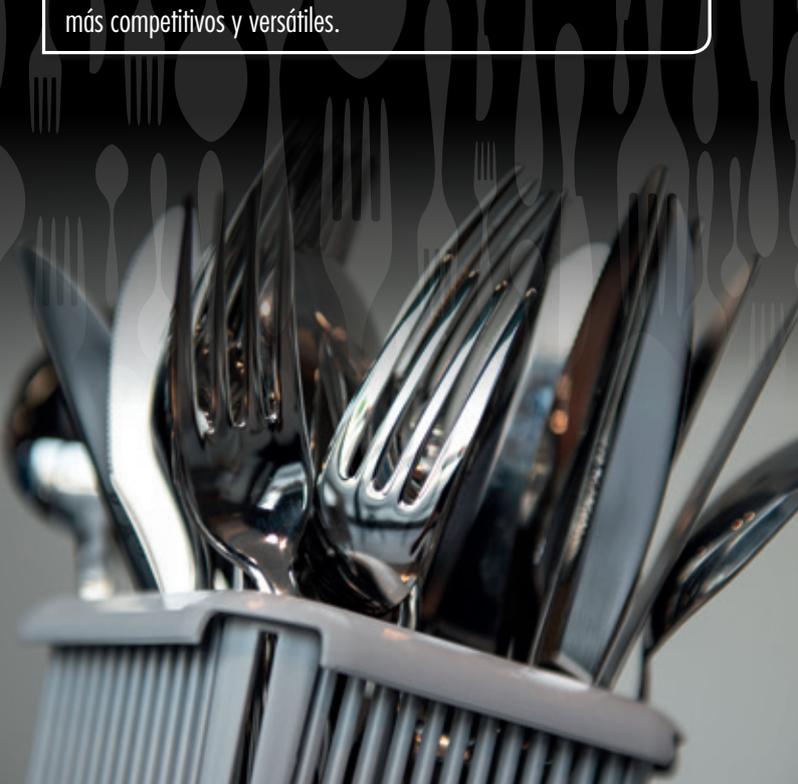
In die neue EVOLUTION Serie haben wir die ACTIVE CONTROL Technologie eingeführt, die den Benutzer erlaubt, die Betriebsphasen vom Bestecktrockner einfach und intuitiv direkt vom Bedienfeld zu folgen. Die neue Leiterplatte ist mit einem LCD-Display ausgestattet, der die verschiedene Betriebsphasen zeigt: das Warmlaufen, die Trocknungsphase und wenn die Maisspindel ersetzt werden soll. Diese Erneuerungen und die etablierten erfolgreichen Leistungen machen unsere Bestecktrockner wettbewerbsfähiger und flexibler zu benutzen.



Dans la nouvelle série Evolution nous avons introduit la technologie Active control permettant un suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement de votre polisseuse à couverts, et ce, directement de votre panneau de commande. La nouvelle carte est équipée d'un écran LCD offrant une visualisation des cycles de chauffage et séchage ainsi que la date de remplacement de l'épi de maïs. Les innovations apportées ont prouvé leur performance, rendant nos polisseuses à couverts encore plus compétitives et polyvalentes.



En la nueva serie EVOLUTION hemos introducido la tecnología ACTIVE CONTROL que le permitirá seguir de manera simple e intuitiva las diferentes fases de funcionamiento de su secador de cubiertos directamente desde el panel de control. La nueva tarjeta está equipada con una pantalla LCD que le permite ver los ciclos de calentamiento, secado y la fecha límite para reemplazar el polvo de maíz. Las innovaciones realizadas y el rendimiento ya comprobado hacen que nuestras secadoras de cubiertos sean aún más competitivos y versátiles.



# EAGLE

Cod. 510evo

**Novità** Modello automatico dotato di scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo.

Fasi: **RISCALDAMENTO - ASCIUGATURA - SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS.**

**VERSATILE: può essere posizionato sopra un tavolo, incassato oppure su supporto.**

Adatto ad ambienti di medie e grandi dimensioni.

Di semplice utilizzo, prevede sia l'inserimento che l'uscita delle posate dalla parte frontale della macchina.

Esse scorrono all'interno di una vasca a spirale in acciaio inox ispezionabile, immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura.

La produzione è di 5000/6000 posate circa.

Consigliata per attività con un massimo di 250 coperti.

Costruita interamente in acciaio inox AISI 304.

Fornito con guide porta cesto raccogliposate di serie.

Il tutolo di mais è un prodotto vegetale e biodegradabile ed è utilizzabile per 120 giorni di lavoro circa.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

(FINO A 250 COPERTI)

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 660x680x470 mm

Peso: Kg. 82

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0.75 Kw

Circuito di comando: 12V

Produzione: 5000/6000 posate

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais

da Kg. 4;

01 Set guide per cesto portaposate

Accessori: Supporto carrellato

Cesto portaposate.



### Eagle model - Cod. E510evo

**NEW** Automatic model equipped with electronic board which guides the user in operating the machine.

Phases: **WARMING - READY - REPALCE CORN COB.**

**VERSATILE: it can be built in or placed on top of a table or onto a support.**

Easy to use: the cutlery pieces are both inserted and ejected from the front of the machine. They slide inside an inspectionable spiral tank made of stainless steel, immersed in hot corn cob.

The production amounts to about 5000/6000 cutlery pieces. Recommended for activities with a capacity of up to 250 seats. Made entirely of AISI 304 stainless steel.

Delivered with standard runners for cutlery basket.

The corn cob is a plant-based and biodegradable material and can be used for about 120 working days.

### Technical features (up to 250 covers)

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
Supplied with:	1 Box of comcob Kg. 4; Pair of runners for cutlery basket
Optional:	Wheel-mounted support; Cutlery basket



### Modell Eagle - Cod. E510evo

**NEU** Automatisches Modell mit neuer Leiterplatte ausgestattet, die der Benutzer im Gebrauch der Maschine begleitet.

Phasen: **WARMLAUFEN - TROCKNEN - MAISSPINDEL ERSETZEN.**

**FLEXIBEL ZU STELLEN:** dieses Modell kann eingebaut bzw. auf einen Tisch oder auf einen Wagen gestellt werden.

Einfach zu benutzen: die Besteckstücke werden in die Vorderseite sowohl hineingesteckt als auch davon ausgestoßen. Sie schieben getaucht in heißer Maisspindel innerhalb eines spiralförmigen überprüfbarer Behälter.

Es werden ungefähr 5000/6000 Besteckstücke pro Zyklus getrocknet.

Empfohlen für Aktivitäten, die bis zu 250 Sitzplätze aufnehmen können.

Komplett aus Edelstahl AISI 304 gebaut.

Liefert mit standardmäßigen Schienen für Besteckkorb.

Die Maisspindel ist ein pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff, und kann für rund 120 Arbeitstage gebraucht werden.

### Technische Eigenschaften (Bis zu 250 Sitzplätze)

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	660x680x470 mm
Gewicht:	Kg. 82
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,75 KW
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	5000/6000 Besteckstücke
Standardausstattung:	1 Packung Maiskolben-spindeln zu 4 Kg. Schienen für Besteckkorb
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb; Besteckkorb



### Modèle Eagle - Cod. E510evo

**Nouveauté** Modèle automatique équipé d'une carte électronique qui accompagne l'opérateur pendant l'utilisation.

Étapes : **CHAUFFAGE - SÉCHAGE - REMPLACEMENT DE LA RAFFLE DE MAÏS.**

**POLYVALENT: il peut être positionné sur une table ou sur un support.**

Indiqué pour des pièces de moyennes et grandes dimensions.

Ce modèle, simple à utiliser, prévoit l'introduction et la sortie des couverts sur la partie avant de la machine. Les couverts passent dans une cuve en spirale en acier inoxydable inspectable, plongés dans la raffle de maïs à haute température.

La production est d'environ 5000/6000 Couverts. Ce modèle est conseillé pour des activités avec 250 couverts maximum.

Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304.

Doté de glissières porte-panier à couverts de série.

La raffle de maïs est un produit végétal et biodegradable qui peut être utilisé pendant environ 120 jours de travail.

### Caractéristiques techniques (maximum 250 couverts)

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 Couverts
Équipement standard:	1 Paquet de 4 Kg. de raffles de maïs; Couple glissières inox pour panier
Accessoires:	Support sur roues; Panier ramasser des couverts



### Modelo Eagle - Cod. E510evo

**Nuevo** modelo automático equipado con una tarjeta electrónica que acompaña al operador durante el uso.

Fases: **CALENTAMIENTO - SECADO - SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MAÍZ.**

**VERSÁTIL: puede colocarse sobre una mesa, empotrada o sobre un soporte.**

Adecuado para ambientes medianos y grandes.

Fácil de usar, incluye tanto la inserción como la salida de los cubiertos por la parte delantera de la máquina.

Se deslizan dentro de un tanque espiral de acero inoxidable inspeccionable, sumergido en polvo de maíz a alta temperatura.

La producción es de unos 5000/6000 cubiertos. Recomendado para actividades con un máximo de 250 plazas.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304.

Se suministra con soporte para cestas de cubiertos de serie.

El polvo de maíz es un producto vegetal y biodegradable que puede ser utilizado durante 120 días de trabajo.

### Características técnicas (máximo de 250 plazas)

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
Equipamiento estándar:	1 Paquete de tusa de maíz de 4 Kg. Par de guías en acero inoxidable para cesto recoge cubiertos
Accesorios:	Soporte de ruedas; Cesto recoger cubiertos



# EAGLE UP

Cod. 610evo

**Novità** Modello automatico dotato di scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo.

Fasi: **RISCALDAMENTO - ASCIUGATURA - SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS** può essere posizionato sopra un tavolo oppure su supporto.

Adatto ad ambienti di medie e grandi dimensioni.

Di semplice utilizzo, prevede l'inserimento delle posate bagnate (10/12 pezzi per volta) nella parte superiore della macchina, per uscire frontalmente in maniera automatica.

Esse scorrono all'interno di una vasca a spirale in acciaio inox ispezionabile, immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura.

La produzione è di 5000/6000 posate.

Consigliata per attività con un massimo di 250 coperti.

Costruita interamente in acciaio inox AISI 304.

Fornito con guide porta cesto raccogliposate di serie.

Il tutolo di mais è un prodotto vegetale e biodegradabile ed è utilizzabile per 120 giorni di lavoro circa.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

(FINO A 250 COPERTI)

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 660x680x470 mm

Peso: Kg. 80

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Assorbimento: 0.75 Kw

Circuito di comando: 12V

Produzione: 5000/6000 posate

Dotazioni standard: 01 conf. tutolo di mais da Kg. 4

01 set guide per cesto portaposate

Accessori: Supporto carrrellato

Cesto portaposate.



### Eagle Up model - Cod. E610evo

**NEW** Automatic model equipped with electronic board which guides the user in operating the machine.

Phases: **WARMING - READY - REPALCE CORN COB.**

**It can be placed on top of a table or onto a support.**

Suitable for middle-sized and big rooms.

Easy to use: the wet cutlery pieces (10-12 at a time) are inserted into the upper part of dryer, and then come out automatically from the front of the machine. They slide inside an inspectionable spiral tank made of stainless steel, immersed in hot corn cob.

The production amounts to about 5000/6000 cutlery pieces. Recommended for activities with a capacity of up to 250 seats. Made entirely of AISI 304 stainless steel.

Delivered with standard runners for cutlery basket.

The corn cob is a plant-based and biodegradable material and can be used for about 120 working days.

### Technical features (up to 250 covers)

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
Supplied with:	1 Box of corncob Kg. 4; Pair of runners for cutlery basket
Optional:	Wheel-mounted support; Cutlery basket



### Modèle Eagle Up - Cod. E610evo

**Nouveauté** Modèle automatique équipé de carte électronique qui accompagne l'opérateur pendant l'utilisation.

Étapes : **CHAUFFAGE - SÉCHAGE - REMPLACEMENT DE LA RAFLE DE MAÏS.**

**Il peut être positionné sur une table ou sur un support.**

Indiqué pour des pièces de moyennes et grandes dimensions.

Dans ce modèle, simple à utiliser, les couverts mouillés (10/12 pièces à la fois) sont introduits dans la partie supérieure de la machine et ils sortent automatiquement sur la partie avant.

Les couverts passent dans une cuve en spirale en acier inoxydable inspectable, plongés dans la rafle de maïs à haute température.

La production est d'environ 5000/6000 couverts. Ce modèle est conseillé pour des activités avec 250 couverts maximum.

Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304.

Doté de glissières porte-panier à couverts de série.

La rafle de maïs est un produit végétal et biodégradable qui peut être utilisé pendant environ 120 jours de travail.

### Caractéristiques techniques (maximum 250 couverts)

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 couverts
Équipement standard:	1 Paquet de 4 Kg. de rafles de maïs; Couple glissières inox pour panier
Accessoires:	Support sur roues; Panier ramasser des couverts



### Modell Eagle Up - Cod. E610evo

**NEU** Automatisches Modell mit neuer Leiterplatte ausgestattet, die der Benutzer im Gebrauch der Maschine begleitet.

Phasen: **WARMLAUFEN - TROCKNEN - MAISSPINDEL ERSETZEN.**

**Dieses Modell kann auf einen Tisch oder auf einen Wagen gestellt werden und eignet sich für mittelgroße und große Räume.**

Einfach zu benutzen: die nasse Besteckstücke (10-12 pro Mal) werden in die obere Seite der Maschine hineingesteckt, dann kommen sie von der Vorderseite getrocknet aus. Sie schieben getaucht in heißer Maisspindel innerhalb eines spiralförmigen überprüfbarer Behälters.

Es werden ungefähr 5000/6000 Besteckstücke pro Zyklus getrocknet. Empfohlen für Aktivitäten, die bis zu 250 Sitzplätze aufnehmen können.

Komplett aus Edelstahl AISI 304 gebaut.

Geliefert mit standardmäßigen Schienen für Besteckkorb.

Die Maisspindel ist ein pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff, und kann für rund 120 Arbeitstage gebraucht werden.

### Technische Eigenschaften (Bis zu 250 Sitzplätze)

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	660x680x470 mm
Gewicht:	Kg. 80
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,75 KW
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	5000/6000 Besteckstücke
Standardausstattung:	1 Packung Maiskolben-spindeln zu 4 Kg Schienen für Besteckkorb
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb; Besteckkorb



### Modelo Eagle Up - Cod. E610evo

**Nuevo** modelo automático equipado con una tarjeta electrónica que acompaña al operador durante el uso.

Fases: **CALENTAMIENTO - SECADO - SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MAÍZ.**

**Puede colocarse sobre una mesa o sobre un soporte.**

Adecuado para ambientes medianos y grandes.

Fácil de usar, incluye la inserción de cubiertos húmedos (10/12 piezas a la vez) en la parte superior de la máquina, para salir por delante de forma automática.

Se deslizan dentro de un tanque espiral de acero inoxidable inspeccionable, sumergido en polvo de maíz de alta temperatura.

La producción es de unos 5000/6000 cubiertos. Recomendado para actividades con un máximo de 250 plazas.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304.

Se suministra con soporte para cestas de cubiertos de serie.

El maíz en polvo es un producto vegetal y biodegradable y puede ser utilizado durante 120 días de trabajo.

### Características técnicas (máximo de 250 plazas)

Estructura:	Acero inox AISI 304
Dimensiones:	660x680x470 mm
Peso:	80 Kg.
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0.75 Kw
Circuito de mando:	12V
Producción:	5000/6000 cubiertos
Equipamiento estándar:	1 Paquete de tusa de maíz de 4 Kg. Par de guías en acero inoxidable para cesto recoge cubiertos
Accesorios:	Soporte de ruedas; Cesto recoger cubiertos



# STAR EVO

Cod. 110evo

Modello manuale dotato di una nuova scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo.

Fasi: **RISCALDAMENTO - ASCIUGATURA - SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS.**

Grande versatilità: oltre alle posate si possono inserire altri piccoli utensili in metallo di uso comune in tutte le cucine.

Adatto per ambienti di piccole dimensioni, dove un unico operatore, durante il ciclo di asciugatura delle posate, può dedicarsi contemporaneamente a più faccende.

Viene fornito su di un supporto carrellato per essere posizionato nel modo più funzionale.

La produzione è di 40 posate per ciclo circa.

Consigliata per attività con un massimo di 80 coperti. Costruita interamente in acciaio inox AISI 304.

Il tutolo di mais è un prodotto vegetale e biodegradabile ed è utilizzabile per 120 giorni di lavoro circa.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

(FINO A 80 COPERTI)

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 440x480x940 mm

Peso: 38 Kg.

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Absorbimento: 0,75 Kw

Circuito di comando: 12V

Produzione: 40 posate per ciclo di 50"

Dotazioni standard: 01 supporto carrellato; 01 conf. tutolo di mais da Kg. 5.



### Star model - Cod. E110evo

Manual model equipped with a new electronic board which guides the user in operating the machine.

Phases: **WARMING - READY - REPALCE CORN COB.**

Great versatility: it is possible to put cutlery and other small steel objects commonly used in kitchens into the machine.

The machine is suitable for small rooms, where one single operator can carry out more tasks during the cutlery drying cycle.

The machine is delivered on a stand with wheels, so that it can be placed and moved most functionally. The production amounts to about 40 pieces of cutlery per cycle. It is recommended for activities with a capacity of up to 80 seats. Built entirely of AISI 304 stainless steel.

The corn cob is a plant-based and biodegradable material and can be used for about 120 working days.

#### Technical features (up to 80 covers)

Structure:	Stainless steel AISI 304
Sizes:	440x480x940 mm
Weight:	38 Kg.
Power supply:	Single phase 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Power circuit:	12V
Production:	40 Pieces of cutlery cycle (50")
Supplied with:	1 Wheel-mounted support; 1 Box of corncob Kg. 5



### Modèle Star - Cod. E110evo

Modèle manuel équipé d'une nouvelle carte électronique qui accompagne l'opérateur pendant l'utilisation.

Étapes: **CHAUFFAGE - SÉCHAGE - REMPLACEMENT DE LA RAFLE DE MAÏS.**

Grande polyvalence: outre les couverts, il est possible d'introduire d'autres petits ustensiles en métal couramment utilisés dans toutes les cuisines. Indiqué pour des pièces de petites dimensions où un seul opérateur peut se dédier à plusieurs tâches pendant le cycle de séchage des couverts.

Ce modèle est fourni sur chariot et peut être situé dans la position la plus fonctionnelle. La production s'élève à environ 40 couverts par cycle. Il est conseillé pour une activité avec 80 couverts maximum. Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304.

La rafle de maïs est un produit végétal et biodegradable qui peut être utilisé pendant environ 120 jours de travail.

#### Caractéristiques techniques (maximum 80 couverts)

Structure:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	440x480x940 mm
Poids:	38 Kg.
Alimentation:	Monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	40 Couverts par cycle (50")
Équipement standard:	1 Support sur roues; 1 Paquet de 5 Kg. de rafles de maïs



### Modell Star - Cod. E110evo

Handbetätigtes Modell mit neuer Leiterplatte ausgestattet, die der Benutzer im Gebrauch der Maschine begleitet.

Phasen: **WARMLAUFEN - TROCKNEN - MAISSPINDEL ERSETZEN.**

Hohe Vielseitigkeit: in diese Maschine kann nicht nur Besteck hineinstecken, sondern auch kleine Metallgegenstände, die in den Küchen häufig benutzt werden.

Dieses Modell eignet sich für kleine Räume, wo ein einziger Bediener kann mehrere Aktivitäten während des Bestecktrocknungsverfahrens durchführen.

Die Maschine ist mit einem Rollstand ausgestattet, sodass sie funktionell umgestellt werden kann. Es werden ungefähr 40 Besteckstücke pro Zyklus getrocknet. Empfohlen für Aktivitäten, die bis zu 80 Sitzplätze aufnehmen können. Komplett aus Edelstahl AISI 304 gebaut.

Die Maisspindel ist ein pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff, und kann für rund 120 Arbeitstage gebraucht werden.

#### Technische Eigenschaften (Bis zu 80 Sitzplätze)

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	440x480x940 mm
Gewicht:	38 Kg.
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,75 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	40 Bestecke pro Zyklus (50")
Standardausstattung:	1 Packung Maiskolben-spindeln zu 5 Kg., 1 Rollwagen



### Modelo Star - Cod. E110evo

Modelo manual equipado con una nueva tarjeta electrónica que acompaña al operador durante el uso.

Fases: **CALENTAMIENTO - SECADO - SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MAÍZ.**

Gran versatilidad: además de los cubiertos, se pueden insertar otros pequeños utensilios metálicos de uso común en todas las cocinas.

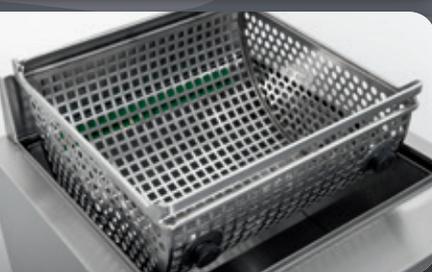
Adecuado para salas pequeñas, donde un solo operario, durante el ciclo de secado de los cubiertos, puede dedicarse a varias tareas simultáneamente.

Se entrega sobre un soporte de ruedas para ser posicionado de la forma más funcional. La producción es de unos 40 cubiertos por ciclo. Recomendado para actividades con un máximo de 80 plazas. Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304.

el polvo de maíz es un producto vegetal y biodegradable que puede ser utilizado durante 120 días de trabajo.

#### Características técnicas (máximo de 80 plazas)

Estructura:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	440x480x940 mm
Peso:	38 Kg.
Alimentación:	Monofasée 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Circuito de mando:	12V
Producción:	40 couverts par cycle 50"
Equipamiento estándar:	1 paquete de tusa de maíz de 5 Kg.; 1 Soporte de ruedas



# MIG EVO

Cod. 210evo

Modello automatico da banco dotato di una nuova scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo.

Fasi: **RISCALDAMENTO - ASCIUGATURA - SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS.**

Adatto ad ambienti di piccole e medie dimensioni.

Di semplice utilizzo, prevede l'inserimento delle posate bagnate (circa 5/7 per volta) nella parte superiore della macchina, per uscire frontalmente in maniera automatica.

Esse scendono all'interno di un tunnel a spirale in acciaio inox ispezionabile, immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura.

La produzione è di 2500 posate circa.

Consigliata per attività con un massimo di 120 coperti. Costruita interamente in acciaio inox AISI 304.

Il tutolo di mais è un prodotto vegetale e biodegradabile ed è utilizzabile per 120 giorni di lavoro circa.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

(FINO A 120 COPERTI)

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 450x610x410 mm

Peso: 42 Kg.

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Assorbimento: 0.70 Kw

Circuito di comando: 12V

Produzione: 2500 posate

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais da Kg. 5

Accessori: Supporto mobile per cesto;

Supporto carrellato;

Cesto portaposate;

Bocca di entrata posate.



### Mig model - Cod. E210evo

Automatic counter-top model equipped with a new electronic board which guides the user in operating the machine.

Phases: **WARMING - READY - REPLACE CORN COB.**

Suitable for small and middle-sized rooms.

Easy to use: the wet cutlery pieces (5/7 at a time) are inserted into the upper part of dryer and then come out automatically from the front of the machine.

They slide inside an inspectionable spiral tunnel made of stainless steel, immersed in hot corn cob.

The production amounts to about 2500 cutlery pieces. It is recommended for activities with a capacity of up to 120 seats. Built entirely of AISI 304 stainless steel.

The corn cob is a plant-based and biodegradable material and can be used for about 120 working days.

### Technical features (up to 120 covers)

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 cutlery pieces

Supplied with: 1 Box of comcob Kg. 5

Optional: Mobile support for cutlery basket;

Wheel-mounted support; Cutlery basket;

Cutlery entrance opening



### Modèle Mig - Cod. E210evo

Modèle automatique pour comptoir, équipé d'une nouvelle carte électronique qui accompagne l'opérateur pendant l'utilisation.

Étapes : **CHAUFFAGE - SÉCHAGE - REMPLACEMENT DE LA RAFLE DE MAÏS**

Indiqué pour des pièces de petites et moyennes dimensions.

Dans ce modèle, simple à utiliser, les couverts mouillés (environ 5/7 à la fois) sont introduits dans la partie supérieure de la machine et ils sortent automatiquement sur la partie avant. Les couverts, plongés dans la rafle de maïs à haute température, passent dans un tunnel en spirale inspectable en acier inoxydable.

La production est d'environ 2500 couverts. Ce modèle est conseillé pour des activités avec 120 couverts maximum.

Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304.

La rafle de maïs est un produit végétal et biodegradable qui peut être utilisé pendant environ 120 jours de travail.

### Caractéristiques techniques (maximum 120 couverts)

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 couverts

Équipement standard: 1 Paquet de 5 Kg. de rafles de maïs

Accessoires: Panier à couverts; Support mobile pour panier à couverts; Support sur roues; Bouche d'entrée des couverts



### Modell Mig - Cod. E210evo

Automatisches Tischmodell mit neuer Leiterplatte ausgestattet, die der Benutzer im Gebrauch der Maschine begleitet.

Phasen: **WARMLAUFEN - TROCKNEN - MAISSPINDEL ERSETZEN.**

Dieses Modell eignet sich für kleine und mittelgroße Räume.

Einfach zu benutzen: die nasse Besteckstücke (5/7 pro Mal) werden in die obere Seite der Maschine hineingesteckt, dann kommen sie von der Vorderseite getrocknet aus. Sie schieben getaucht in heißer Maisspindel innerhalb eines spiralförmigen überprüfbar Tunnels.

Es werden ungefähr 2500 Besteckstücke pro Zyklus getrocknet. Empfohlen für Aktivitäten, die bis zu 120 Sitzplätze aufnehmen können. Komplett aus Edelstahl AISI 304 gebaut.

Die Maisspindel ist ein pflanzlicher und biologisch abbaubar Stoff, und kann für rund 120 Arbeitstage gebraucht werden.

### Technische Eigenschaften (Bis zu 120 Sitzplätze)

Struktur: Edelstahl AISI 304

Abmessungen: 450x610x410 mm

Gewicht: 42 Kg.

Stromversorgung: Einphasenstrom 230V 50Hz

Stromaufnahme: 0,70 Kw

Steuerstromkreis: 12V

Produktionsleistung: 2500 Besteckstücke

Standardausstattung: 1 Packung Maiskolben-spindeln zu 5 Kg.

Zubehör: Besteckkorb; Bewegliches Teil für Besteckkorb; Rollwagen; Beschickungsöffnung



### Modelo Mig - Cod. E210evo

Modelo automático de sobremesa equipado con una nueva tarjeta electrónica que acompaña al operador durante su uso.

Fases: **CALENTAMIENTO - SECADO - SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MAÍZ.**

Adecuado para habitaciones pequeñas y medianas.

Fácil de usar, incluye la inserción de cubiertos húmedos (aproximadamente 5/7 a la vez) en la parte superior de la máquina, para salir automáticamente por delante. Se deslizan dentro de un túnel espiral de acero inoxidable inspeccionable, sumergidos en polvo de maíz a alta temperatura.

La producción es de unos 2500 cubiertos. Recomendado para actividades con un máximo de 120 plazas. Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304.

El polvo de maíz es un producto vegetal y biodegradable que puede ser utilizado durante 120 días de trabajo.

### Características técnicas (máximo de 120 plazas)

Estructura: Acero inox AISI 304

Dimensiones: 450x610x410 mm

Peso: 42 Kg.

Alimentación: Monofásica 230V 50Hz

Absorción: 0.70 Kw

Circuito de mando: 12V

Producción: 2500 cubiertos

Equipamiento estándar: 1 paquete de tusa de maíz de 5 Kg.

Accesorios: Soporte móvil para cesto porta-cubiertos; 1 Soporte de ruedas; Boca de entrada de cubiertos; Cesto porta-cubiertos



# JET EVO

Cod. 310evo

Modello automatico carrellato dotato di una nuova scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo.

Fasi: **RISCALDAMENTO - ASCIUGATURA - SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS.**

Adatto ad ambienti di medie e grandi dimensioni.

Di semplice utilizzo, prevede l'inserimento delle posate bagnate (circa 10/12 per volta) nella parte superiore della macchina, per uscire frontalmente in maniera automatica.

Esse scorrono all'interno di un tunnel a spirale in acciaio inox ispezionabile, immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura.

La produzione è di 5000/6000 posate circa.

Consigliata per attività con un massimo di 250 coperti.

Costruita interamente in acciaio inox AISI 304

304. Il tutolo di mais è un prodotto vegetale e biodegradabile ed è utilizzabile per 120 giorni di lavoro circa.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

(FINO A 250 COPERTI)

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 690x620x800 mm

Peso: 84 Kg.

Alimentazione: Monofase 230V 50Hz

Assorbimento: 0.80 Kw

Circuito di comando: 12V

Produzione: 5000/6000 posate

Dotazioni standard: 01 Conf. tutolo di mais da Kg. 5

Accessori: Supporto per cesto portaposate; Cesto portaposate.



### Jet model - Cod. E310evo

Automatic model with a wheeled support, equipped with a new electronic board which guides the user in operating the machine.

Phases: **WARMING - READY - REPLACE CORN COB.**

Suitable for middle-sized and big rooms.

Easy to use: the wet cutlery pieces (10/12 at a time) are inserted into the upper part of dryer and then come out automatically from the front of the machine. They slide inside an inspectionable spiral tunnel made of stainless steel, immersed in hot corn cob.

The production amounts to about 5000/6000 cutlery pieces. Recommended for activities with a capacity of up to 250 seats. Built entirely of AISI 304 stainless steel.

The corn cob is a plant-based and biodegradable material and can be used for about 120 working days.

### Technical features (up to 250 covers)

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
Supplied with:	1 Box of corncob Kg. 5
Optional:	Cutlery basket support; Cutlery basket



### Modell Jet - Cod. E310evo

Automatisches Modell mit Rollwagen und neuer Leiterplatte ausgestattet, die der Benutzer im Gebrauch der Maschine begleitet.

Phasen: **WARMLAUFEN - TROCKNEN - MAISSPINDEL ERSETZEN.**

Dieses Modell eignet sich für mittelgroße und große Räume.

Einfach zu benutzen: die nasse Besteckstücke (10/12 pro Mal) werden in die obere Seite der Maschine hineingesteckt, dann kommen sie von der Vorderseite getrocknet aus. Sie schieben getaucht in heißer Maisspindel innerhalb eines spiralförmigen überprüfbareren Tunnels.

Es werden ungefähr 5000/6000 Besteckstücke pro Zyklus getrocknet.

Empfohlen für Aktivitäten, die bis zu 250 Sitzplätze aufnehmen können.

Komplett aus Edelstahl AISI 304 gebaut.

Die Maisspindel ist ein pflanzlicher und biologisch abbaubar Stoff, und kann für rund 120 Arbeitstage gebraucht werden.

### Technische Eigenschaften (bis zu 250 Sitzplätze)

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	690x620x800 mm
Gewicht:	84 Kg.
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,80 KW
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	5000/6000 Besteckstücke
Standardausstattung:	1 Packung Maiskolbenspindeln zu 5 Kg.
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb; Besteckkorb



### Modèle Jet - Cod. E310evo

Modèle automatique sur chariot et équipé d'une nouvelle carte électronique qui accompagne l'opérateur pendant l'utilisation.

Étapes : **CHAUFFAGE - SÉCHAGE - REMPLACEMENT DE LA RAFFLE DE MAÏS.**

Indiqué pour des pièces de moyennes et grandes dimensions.

Dans ce modèle, simple à utiliser, les couverts mouillés (environ 10/12 à la fois) sont introduits dans la partie supérieure de la machine et ils sortent automatiquement sur la partie avant.

Les couverts passent dans un tunnel en spirale en acier inoxydable, plongés dans la raffle de maïs à haute température.

La production est d'environ 5000/6000 couverts. Ce modèle est conseillé pour des activités avec 250 couverts maximum.

Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304.

La raffle de maïs est un produit végétal et biodégradable qui peut être utilisé pendant environ 120 jours de travail.

### Caractéristiques techniques (maximum 250 couverts)

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 couverts
Équipement standard:	1 Paquet de 5 Kg. de rafles de maïs
Accessoires:	Support pour panier ramasser des couverts; Panier ramasser des couverts



### Modelo Jet - Cod. E310evo

Modelo automático con ruedas equipado con una nueva tarjeta electrónica que acompaña al operador durante su uso.

Fases: **CALENTAMIENTO - SECADO - SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MAÍZ.**

Adecuado para ambientes medianos y grandes.

Fácil de usar, incluye la inserción de cubiertos húmedos (unos 10/12 a la vez) en la parte superior de la máquina, para salir automáticamente por delante.

Se deslizan dentro de un túnel espiral de acero inoxidable inspeccionable, sumergidos en polvo de maíz a alta temperatura.

La producción es de unos 5000/6000 cubiertos. Recomendado para actividades con un máximo de 250 plazas.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304. El polvo de maíz es un producto vegetal y biodegradable que puede ser utilizado durante 120 días de trabajo.

### Características técnicas (máximo de 250 plazas)

Estructura:	Acero inox AISI 304
Dimensiones:	690x620x800 mm
Peso:	84 Kg.
Alimentación:	Monofásica 230V 50Hz
Absorción:	0.80 Kw
Circuito de mando:	12V
Producción:	5000/6000 cubiertos
Equipamiento estándar:	1 Paquete de tusa de maíz de 5 Kg.
Accesorios:	Soporte para cesto recoger cubiertos; Cesto recoger cubiertos

# TORNADO

EVO Cod. 410evo

Modello automatico carrellato dotato di una nuova scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo.

Fasi: **RISCALDAMENTO - ASCIUGATURA - SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS.**

Adatto ad ambienti di grandi dimensioni.

Di semplice utilizzo, prevede l'inserimento delle posate bagnate nello scivolo superiore della macchina, per uscire frontalmente in maniera automatica.

Esse scorrono all'interno di un tunnel a spirale in acciaio inox ispezionabile, immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura.

La produzione è di 10000 posate circa.

Consigliata per attività con oltre 250 coperti.

Costruita interamente in acciaio inox AISI 304.

Il tutolo di mais è un prodotto vegetale e biodegradabile ed è utilizzabile per 120 giorni di lavoro circa.

## CARATTERISTICHE TECNICHE (OLTRE I 250 COPERTI)

Struttura: Acciaio inox AISI 304

Dimensioni: 850x730x810 mm

Peso: 120 Kg.

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

Assorbimento: 1.50 Kw

Circuito di comando: 12V

Produzione: 10000 posate

Dotazioni standard: 02 Conf. tutolo di mais da Kg. 5

Accessori: Supporto per cesto portaposate; Cesto portaposate.



### Tornado model - Cod. E410evo

Automatic model with a wheeled support, equipped with a new electronic board which guides the user in operating the machine.

Phases: **WARMING - READY - REPLACE CORN COB.**

Suitable for big rooms.

Easy to use: the wet cutlery pieces are placed on the slide on the upper part of the machine and slide inside the dryer, and then come out automatically from the front of the machine. They slide inside an inspectionable spiral tunnel made of stainless steel, immersed in hot corn cob.

The production amounts to about 10000 cutlery pieces. Recommended for activities with a capacity of over 250 seats. Built entirely of AISI 304 stainless steel.

The corn cob is a plant-based and biodegradable material and can be used for about 120 working days.

#### Technical features (up to 250 covers)

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:	10000 cutlery pieces
Supplied with:	2 Boxes of corncob Kg. 5
Optional:	Cutlery basket support; Cutlery basket



### Modèle Tornado - Cod. E410evo

Modèle automatique sur chariot et équipé d'une nouvelle carte électronique qui accompagne l'opérateur pendant l'utilisation.

Étapes : **CHAUFFAGE - SÉCHAGE - REMPLACEMENT DE LA RAFLE DE MAÏS.**

Indiqué pour des pièces de grandes dimensions.

Dans ce modèle, simple à utiliser, les couverts mouillés sont introduits dans la glissière supérieure de la machine et ils sortent automatiquement sur la partie avant.

Les couverts passent dans un tunnel en spirale en acier inoxydable, plongés dans la rafle de maïs à haute température.

La production est d'environ 10000 couverts. Ce modèle est conseillé pour des activités avec plus de 250 couverts.

Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304.

La rafle de maïs est un produit végétal et biodégradable qui peut être utilisé pendant environ 120 jours de travail.

#### Caractéristiques techniques (plus de 250 couverts)

Structure:	Acier inox AISI 304
Dimensions:	850x730x810 mm
Poids:	120 Kg.
Alimentation:	400V 3P+N+PE/50Hz
Absorption:	1.50 Kw
Circuit de commande:	12V
Production:	10000 couverts
Équipement standard:	2 Paquets de 5 Kg. de rafles de maïs
Accessoires:	Support pour panier ramasser des couverts; Panier ramasser des couverts



### Modell Tornado - Cod. E410evo

Automatisches Modell mit Rollwagen und neuer Leiterplatte ausgestattet, die der Benutzer im Gebrauch der Maschine begleitet.

Phasen: **WARMLAUFEN - TROCKNEN - MAISSPINDEL ERSETZEN.**

Dieses Modell eignet sich für große Räume.

Einfach zu benutzen: die nasse Besteckstücke werden durch eine Rutsche auf der oberen Seite der Maschine in den Besteckrockner hineingesteckt, dann kommen sie von der Vorderseite getrocknet aus. Sie schieben getaucht in heißer Maisspindel innerhalb eines spiralförmigen überprüfbareren Tunnels.

Es werden ungefähr 10000 Besteckstücke pro Zyklus getrocknet. Empfohlen für Aktivitäten, die über als 250 Sitzplätze aufnehmen können. Komplett aus Edelstahl AISI 304 gebaut.

Die Maisspindel ist ein pflanzlicher und biologisch abbaubarer Stoff, und kann für rund 120 Arbeitstage gebraucht werden.

#### Technische Eigenschaften (mehr als 250 Sitzplätze)

Struktur:	Edelstahl AISI 304
Abmessungen:	850x730x810 mm
Gewicht:	120 Kg.
Stromversorgung:	400V 3P+N+PE/50Hz
Stromaufnahme:	1.50 Kw
Steuerstromkreis:	12V
Produktionsleistung:	10000 Besteckstücke
Standardausstattung:	2 Packung Maiskolbenspindeln zu 5 Kg.
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb; Besteckkorb;



### Modelo Tornado - Cod. E410evo

Modelo automático con ruedas equipado con una nueva tarjeta electrónica que acompaña al operador durante su uso.

Fases: **CALENTAMIENTO - SECADO - SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MAÍZ.**

Adecuado para grandes ambientes.

Fácil de usar, incluye la inserción de cubiertos húmedos en el pasador superior de la máquina, para salir por delante de forma automática.

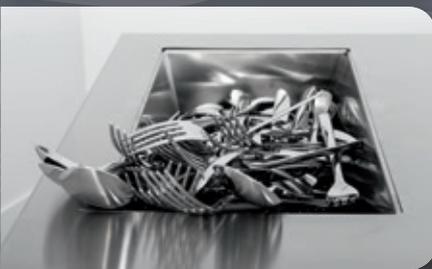
Se deslizan dentro de un túnel espiral de acero inoxidable inspeccionable, sumergidos en polvo de maíz a alta temperatura.

La producción es de unos 10000 cubiertos. Recomendado para actividades con más de 250 plazas. Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304.

El polvo de maíz es un producto vegetal y biodegradable que puede ser utilizado durante 120 días de trabajo.

#### Características técnicas (más de 250 plazas)

Estructura:	Acero inox AISI 304
Dimensiones:	850x700x820 mm
Peso:	120 Kg.
Alimentación:	400V 3P+N+PE/50Hz
Absorción:	1.50 Kw
Circuito de mando:	12V
Producción:	10000 cubiertos
Equipamiento estándar:	2 Paquetes de tusa de maíz de 5 Kg.
Accesorios:	Soporte para cesto recoger cubiertos; Cesto recoger cubiertos





 Azienda con esperienza quarantennale nel settore della ristorazione, specializzata nella produzione di asciugaposate 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 assure 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 Fertigung von professionellen Bestecktrocknern. Unsere Produkte werden aus Materialien bester Qualität MADE IN ITALY gefertigt, die den anwendbaren Gesetzen und Normen entsprechen, und während des Produktionsvorgangs ständig geprüft werden.

 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

