

Leštička se sterilizací příborů EAGLE EVO



Popis produktu

Plně automatická stolní leštička příborů TAMAI EAGLE EVO. Nová řada automatických leštiček příborů TAMAI EVOLUTION využívající technologii ACTIVE CONTROL, která umožňuje jednoduše a intuitivně sledovat provozní fáze leštičky příborů přímo z ovládacího panelu. Nový přehledný elektronický ovládací panel je vybaven LCD displejem, který zobrazuje různé provozní fáze během provozního cyklu (např. fázi předehřevu, připravení k provozu, režim STAND-BY, nebo potřebu vyměnit kukuřičný leštící a sušící kukuřičnou náplň). Díky těmto inovacím a již prokázanému vynikajícímu výkonu jsou naše stroje ještě konkurenceschopnější a všestrannější. Výkon modelu TAMAI EAGLE EVO je cca 5 až 6000 kusů příborů za hodinu. Uvedený model je doporučen pro provozy s kapacitou do 250 míst. Náplň: 4 kg kukuřičné drtě. Automatická leštička příborů TAMAI EAGLE EVO v kompaktním celonerezovém provedení (AISI 304). Model EAGLE je absolutní novinkou v oblasti leštiček příborů. Leštička je určena pro střední i náročnější gastronomické provozy s kapacitou až do 250 míst a výkonem leštění 5 až 6000 ks příborů za hodinu. Zařízení je tepelně a zvukově izolováno (oplaštění pohlcující zvuk), tím přináší výraznou úsporu energie a zejména snížení hladiny hluku v provozovně. Je vybaveno novou elektronickou deskou EVO, která obsluhu snadno naviguje při ovládání stroje. Snadná obsluha: příbory se umístí do plnicího otvoru v horní zadní části zařízení, následně se samovolně posunou skluzavkou do nerezového vibračního tunelu s leštící náplní (sušená kukuřičná drť), vybaveným výkonným ventilovaným ohřevem (sušení a sterilizace) a vibračním motorem (leštění a posun příborů). Každý kus je perfektně vyleštěn: vysoká teplota udržuje kukuřičné granule stále suché, neporušené a připravené k leštění dalších a dalších kusů příborů. Příbory jsou automaticky vibračním leštícím procesem dopraveny do výstupního otvoru v pravé části čelního panelu, odkud samovolně vypadávají do přiložené přepravy uložené na výsuvné polici. Zařízení může být dále umístěno na pojízdném podstavci umožňující snadnou manipulaci a transport (příplatkově). GARANTOVANÁ TEPLOTA = STÁLÁ KVALITA SUŠENÍ. Příbory vkládané do zařízení jsou vlhké a chladné, je proto velice důležité udržovat kukuřičnou drť ve stabilně vysoké teplotě ze tří důvodů: STÁLÉ VÝSLEDKY, DEZINFEKCE a snížení VLHKOSTI. STÁLÉ VÝSLEDKY: Sušící médium je KUKUŘIČNÁ DRŤ, která se vyznačuje vysokou měrou absorpce vlhkosti a schopností leštit; vysoká teplota zajistí, že kukuřičná drť ani uprostřed leštícího procesu nevychladne a nenabobtná vodou, proto poskytne ty nejlepší výsledky při vysokém výkonu.

Informace

Katalogové číslo

8640293

Značka

TAMAI GIOVANNI & C. s.n.c.

Parametry

Napájení:

230 V

Příkon:

0,75 kW

Šířka:

660 mm

Hloubka:

680 mm

Parametry

Výška:	470 mm
Provedení:	nerezové
Hmotnost:	82 kg
Vnitřní napájení:	12 V
Druh leštící náplně:	kukuřičná drť
Funkce:	Sušení / leštění / dezinfekce
Leštící náplň:	4 kg
Ohřev:	ventilovaný
Ovládání:	elektronické + LCD
Produkce příborů:	5000 až 6000 ks/h