

Leštička příborů Raptor 710 evo 230V



Popis produktu

Kompaktní, plně automatická stolní leštička příborů TAMAI RAPTOR 710 EVO Model RAPTOR může být díky plnicímu a výstupnímu otvoru umístěnému z čela zabudován do pracovního stolu, nebo na pojízdný podstavec pro snadnou manipulaci a transport (příplatkově). 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 přehřevu, 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 kompaktního modelu TAMAI RAPTOR 710 EVO je cca 3500 kusů příborů za hodinu. Uvedený model je doporučen pro provozy s kapacitou do 150 míst. Náplň : 4 kg kukuřičné drtě Automatická leštička příborů TAMAI EAGLE EVO v kompaktním celonerezovém provedení (AISI 304). Model RAPTOR 710 EVO je absolutní novinkou v oblasti leštiček příborů. Leštička je určena pro menší a střední gastronomické provozy s kapacitou do 150 míst, výkon leštění je cca 3500 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 a použití: umyté, mokré kusy příboru (5-7 najednou) se vloží do plnicího na čelním panelu sušičky, 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 vyleštěný: 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 ve spodní části přístupné opět z čela, odkud samovolně vypadávají do vložené plastové přepravy. 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. DEZINFEKCE: Probíhá díky vysoké teplotě, přesněji řečeno díky silikonovým topným tělesům, která dosahují teplot 100°C až 130°C. Kukuřičná drť si tak stabilně udržuje teplotu 70 až 73°C, která likviduje patogenní bakterie (potvrzeno laboratorními testy).

Informace

Katalogové číslo

8640314

Značka

TAMAI GIOVANNI & C. s.n.c.

Parametry

Napájení:

230 V

Parametry

Příkon:	0,7 kW
Výkon:	3500 kusů/h (přístrojů)
Šířka:	500 mm
Hloubka:	560 mm
Výška:	500 mm
Provedení:	nerezové
Hmotnost:	44 kg
Vnitřní napájení:	12 V
Funkce:	Sušení / leštění / dezinfekce
Ohřev:	ventilovaný
Náplň:	4 kg (kukuřičná drť)
Ovládání:	elektronické + LCD