

# Jet

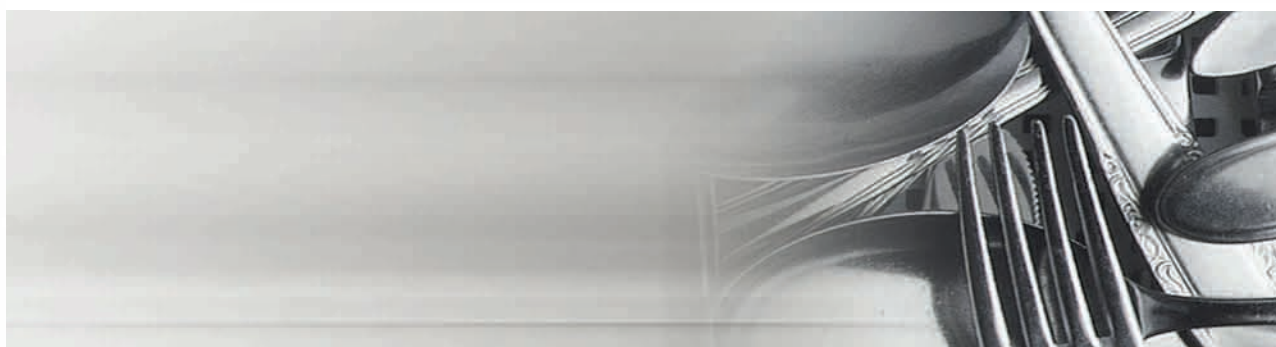
## Modello Jet

Modello automatico adatto ad ambienti di medie e grandi dimensioni. L'interno è composto da un tunnel a spirale con il tutolo di mais costruito interamente in acciaio inox, da una resistenza e da un motovibratore. Le posate si inseriscono nella parte superiore ed escono dalla parte frontale.

Viene fornito su quattro ruote per essere posizionato e spostato nel modo più funzionale. Può essere fornito con un supporto completo di cesto portaposate. La produzione è di 5/6000 posate ora. La costruzione è interamente in acciaio inox.

## Caratteristiche tecniche

Struttura:	Acciaio inox
Dimensioni:	700x600x760 mm
Peso:	80 Kg.
Alimentazione:	monofase 230V 50Hz
Assorbimento:	0.90 Kw
Circuito di comando:	24V
Produzione:	5/6000 posate ora
Dotazioni standard:	1 conf. tutolo di mais da Kg. 7
Accessori:	supporto per cesto portaposate cesto portaposate



## Jet model

Automatic model suited to medium and large sized facilities. Inside the machine there is a 100% stainless steel spiral tunnel containing the corncob, an electrical element and a motor vibrator. The cutlery is placed in the top and removed from the front. Supplied on four wheels for each and functional positioning. Can be supplied with a support complete with cutlery basket. Production rate: 5/6000 pieces/hour. Built entirely in stainless steel.

## Technical features

Structure:	Stainless steel
Sizes:	700x600x760 mm
Weight:	80 Kg.
Power supply:	single phase 230V 50Hz
Absorption:	0.90 Kw
Power circuit:	24V
Production:	5/6000 pieces/hour
Supplied with:	1x7 kg pack of corncob
Accessories:	cutlery basket support cutlery basket

## Modèle jet

Ce modèle automatique est idéal pour les pièces de moyennes et de grandes dimensions. Il contient un tunnel à spirale dans lequel se trouvent les rafles de maïs. Entièrement construit en acier inox, il est composé d'une résistance et d'un vibreur électrique. Les couverts doivent être introduits par le haut et ressortis par l'avant. Il est monté sur quatre roues pour une mise en place et un déplacement plus pratiques. Un support et un panier à couverts peuvent également être fournis. Taux de production: 5/6000 couverts par heure. Entièrement construit en acier inox.

## Caractéristiques techniques

Structure:	Acier inox
Dimensions:	700x600x760 mm
Poids:	80 kg
Alimentation:	monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,90 Kw
Circuit de commande:	24V
Production:	5/6000 couverts par heure
Équipement standard:	1 paquet de 7 kg de rafles de maïs
Accessoires:	support pour panier à couverts panier à couverts

## Modell Jet

Automatisches Modell für mittelgroße und große Räumlichkeiten. Der Innenraum besteht aus einem vollständig aus Edelstahl gefertigten spiralenförmigen Tunnel mit der Maiskolbenspindel, einem Heizwiderstand und einem Rüttelmotor. Das Besteck wird durch das Oberteil geladen und an der Vorderseite entnommen. Das Modell Jet wird auf vier Räder montiert geliefert, damit es leicht verschoben werden kann. Auf Anfrage kann das Gerät mit einer Halterung komplett mit Besteckkorb geliefert werden. Pro Stunde werden zirka 5/6000 Bestecke getrocknet. Komplett aus Edelstahl gebaut.

## Technische Eigenschaften

Struktur:	Edelstahl
Abmessungen:	700x600x760 mm
Gewicht:	80 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,90 KW
Steuerstromkreis:	24V
Produktionsleistung:	5/6000 Bestecke pro Stunde
Standardausstattung:	1 Packung Maiskolbenspindeln zu 7 kg
Zubehör:	Halterung für Besteckkorb Besteckkorb