

Star

Modello Star

Modello semiautomatico ed il più versatile in quanto può asciugare oltre alle posate inox o argento anche piccoli utensili di acciaio di uso normale nelle cucine.

L'interno è composto da una vasca in acciaio inox con il tutolo di mais, riscaldata tramite una resistenza e da un motovibratore. Per l'estrazione delle posate utilizza un cesto inox forato. Viene montato su di un supporto carrellato per essere posizionato nel modo più funzionale. La produzione è di 50/60 posate per ciclo che ha una durata di 50 secondi circa. La costruzione è interamente in acciaio inox.

Caratteristiche tecniche

Struttura:	Acciaio inox
Dimensioni:	440x480x870 mm
Peso:	33 Kg.
Alimentazione:	monofase 230V 50Hz
Assorbimento:	0.75 Kw
Circuito di comando:	24V
Produzione:	50/60 posate per ciclo di 50"
Dotazioni standard:	1 cesto inox 1 supporto carellato 1 conf. tutolo di mais da Kg. 5



Star model

Semi-automatic model, the most versatile as it can dry not only stainless steel and silver cutlery but also other small steel utensils that are frequently used in the kitchen. Inside there is a stainless steel tank containing the corncob, heated by an electrical element and a motor vibrator.

A perforated stainless steel basket is used to extract the cutlery. It is mounted on a support with wheels for easy and functional positioning. Production rate: 50/60 pieces of cutlery every 50-second cycle. Built entirely in stainless steel.

Technical features

Structure:	Stainless steel
Sizes:	440x480x870 mm
Weight:	33 Kg.
Power supply:	single phase 230V 50Hz
Absorption:	0.75 Kw
Power circuit:	24V
Production:	50/60 per 50" cycle
Supplied with:	1 stainless steel basket 1 wheel-mounted support 1 x 5 kg pack of corncob

Modèle Star

Ce modèle semi-automatique est le plus polyvalent du fait qu'il peut sécher non seulement les couverts en acier inox ou en argent mais également les autres petits ustensiles en acier couramment utilisés en cuisine. Il contient un réservoir en acier inox dans lequel se trouvent les rafles de maïs et qui est réchauffé par une résistance et un vibreur électrique. Un panier en acier inox perforé permet de sortir les couverts. Il est monté sur un support sur roues pour une mise en place plus pratique. Taux de production: 50/60 couverts par cycle d'environ 50 secondes. Entièrement construit en acier inox.

Caractéristiques techniques

Structure:	Acier inox
Dimensions:	440x480x870 mm
Poids:	33 kg
Alimentation:	monophasée 230V 50Hz
Absorption:	0,75 Kw
Circuit de commande:	24V
Production:	50/60 couverts par cycle de 50"
Équipement standard:	1 panier en inox 1 support sur roues 1 paquet de 5 kg de rafles de maïs

Modell Star

Halbautomatisches und außerordentlich vielseitiges Modell, das nicht nur Edelstahl- oder Silberbesteck, sondern auch kleine Küchenwerkzeuge aus Stahl trocknet. Der Innenraum besteht aus einem die Maisspindel enthaltenden Edelstahlbecken, das durch einen Heizwiderstand erhitzt wird, und aus einem Rüttelmotor. Zum Herausnehmen des Bestecks wird ein gelochter Edelstahlkorb verwendet. Das Gerät wird auf einen Rollwagen montiert, damit es bequem verschoben werden kann. Pro Zyklus werden bei einer Zyklusdauer von zirka 50 Sekunden 50/60 Bestecke getrocknet. Komplett aus Edelstahl gebaut.

Technische Eigenschaften

Struktur:	Edelstahl
Abmessungen:	440x480x870 mm
Gewicht:	33 kg
Stromversorgung:	Einphasenstrom 230V 50Hz
Stromaufnahme:	0,75 KW
Steuerstromkreis:	24V
Produktionsleistung:	50/60 Bestecke pro Zyklus zu 50 Sekunden
Standardausstattung:	1 Edelstahlkorb 1 Rollwagen 1 Packung Maiskolbenspindeln zu 5 kg