

Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TST**DESCRIÇÃO**

Secagem e esterilização automatizadas de até 3.000 talheres por hora. Tecnologia que utiliza sabugo de milho em seu sistema de secagem, além de promover a esterilização completa com a iluminação ultravioleta.

Seus talheres quentes, secos e esterilizados.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Equipamento compacto construído em aço inox;

Sistema automático de secagem e sanitização de talheres de aço inox ou prata;

Fácil instalação;

Sistema vibratório que movimenta os talheres juntamente com um granulado de partículas à base de milho

Seca e esteriliza 100% dos talheres;

Economiza mão de obra e sanitizante

Contém lâmpada ultravioleta germicida em seu interior, proporcionando a esterilização dos talheres;

Até 3000 talheres/h;

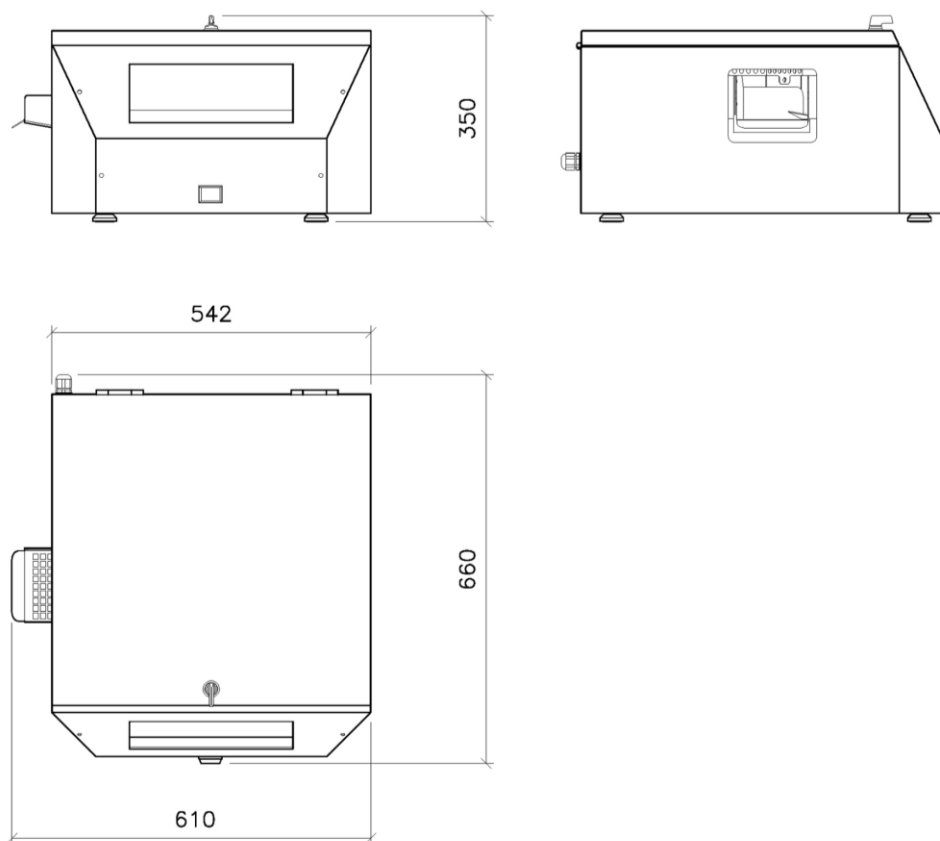
Aprovação: _____**Data:** ____/____/____

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 04-04-2023

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**www.topema.com**

Av. Roberto Gordon, 171 • Diadema • S.P. • Brasil • CEP 09990-090 • Tel.: +55 (11) 2134-7400





Código	Dimensões (mm)	Capacidade	Potência (W)	Tensão (V)
NETSZZ0B0002	610 x 660 x 350	3000 talheres /h	750	220 Mono

Equipamento compacto construído em aço inox com sistema automático de secagem e sanitização de talheres de aço inoxidável ou prata, lavados em processo manual ou em máquina de lavar louça em cozinhas profissionais, bares, hospitais, hotéis e restaurantes. Equipamento de fácil instalação. Possui um sistema vibratório que movimenta os talheres juntamente com um granulado de partículas à base de milho, cujo aquecimento integrado mantém uma temperatura constante usada para evaporação da umidade absorvida, além de contar com um sistema automático de luz ultravioleta que esteriliza 100% dos talheres. A alimentação do granulado na pista interna de movimentação dos talheres é feita manualmente, despejando o granulado e distribuindo na pista interna da máquina. Se o equipamento for utilizado em condições normais, isto é, 2 ou até 4 horas por dia, o granulado deve ser trocado a cada 90 -120 dias. Alguns sinais indicadores de que é a hora da troca do granulado: O granulado com o tempo de uso, pode se transformar em pó que é perceptível nos talheres e/ou alteração da sua coloração por estar muito sujo, devido a resíduos de alimentos e gorduras não removidos durante o processo de lavagem.

- Outros itens opcionais:
 - 1 Mesa de inox com fixação;
 - 1 cesta plástica;
 - 1 lâmpada UV-C e fusível.

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 04-04-2023

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

www.topema.com

Av. Roberto Gordon, 171 • Diadema • S.P. • Brasil • CEP 09990-090 • Tel.: +55 (11) 2134-7400