

Glänzendes Besteck überzeugt Gäste

Die Besteckpoliermaschinen TD 3000, TD 5000 und TD 8000 der Firma Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme trocknen, polieren und sterilisieren sowohl Edelstahl- und Chrom- als auch Silberbesteck. Die Besteckteile verlassen die Besteckpoliermaschinen trocken und in perfektem Glanz. Die Maschinen haben eine Kapazität von bis zu 8.000 Teilen pro Stunde. Auch für kleinere Gastronomiebetriebe lohnt sich der Einsatz zum Beispiel des Tischmodells TD 3000. Das aktuelle Design und die kompakte Bauweise ermöglichen den Einsatz der Besteckpoliermaschine TD 3000 auch auf engstem Raum. Technische Besonderheiten sind zum einen der eingebaute Ventilator für perfekten Glanz sowie die Anzeige bei Betriebsbereit-



DIE BESTECKPOLIERMASCHINE TYP TD 3000 Fill & Go poliert das Besteck ganz ohne Personalaufwand. Foto. Thomas Dörr

schaft und die Funktionsprüfung der UVC-Lampe. Sauber und nass in die Besteckpoliermaschine eingelegt, durchläuft das Besteck ein Getreidegranulat auf reiner Na-

turbasis, das die Gabeln, Messer und Löffel trocknet und poliert. Um den EU-Hygienenormen zu entsprechen, werden Besteck und Granulat anschließend mittels einer UVC-Lampe sterilisiert. Erst danach fällt das Granulat in den Maschinenkreislauf zurück. Der regelmäßige Einsatz der Besteckpoliermaschine sorgt für eine insgesamt bessere Optik der einzelnen Teile und verringert die Oxidation von Silberbesteck deutlich. Die neueste Entwicklung, die Besteckpoliermaschine Typ TD 3000 Fill & Go poliert das Besteck ohne Personalaufwand. Das gespülte Besteck wird nass auf eine Aufgaberutsche geschüttet und dann automatisch und kontinuierlich in die Besteckpoliermaschine transportiert. Das Ergebnis ist glänzendes und eindeckfertiges Besteck.