

Glänzende Aussichten

Löffel, Gabeln und Messer aus Edelstahl, Chrom oder Silber bringen die neuen Besteckpoliermaschinen von Thomas Dörr zum Strahlen: Das Besteck wird im gewaschenen, noch nassen Zustand in die Maschine eingelegt und durchläuft in einem speziellen Verfahren ein Granulat, welches das Besteck trocknet und poliert. Neu ist der verschleißfreie Einwurfschacht mit Edelstahlplatte. Das Poliergranulat, ein reines Naturprodukt, muss nur alle vier bis acht Wochen gewechselt werden. Eine UVC-Lam-

pe im Innern der Maschine sterilisiert Besteck und Granulat und gewährleistet so HACCP-Standards. Im Betrieb sind die Poliermaschinen geräuscharm und zuverlässig. Sieben unterschiedliche Modelle decken den kompletten Großverbraucherbereich ab 100 bis zu mehreren tausend Essen pro Tag ab. Dörr garantiert einen umfassenden Schulungs-, Ersatzteil-, Wartungs- und Reparaturservice. Innerhalb von 24 Stunden werden die Maschinen repariert oder ausgetauscht. Die Amortisationszeit einer Maschi-

ne gibt der Hersteller mit sechs bis zwölf Monaten an.



In der Draufsicht ist bei der Besteckpoliermaschine TD3000 schön zu sehen, wie das Besteck im Poliergranulat zum Glänzen bebracht wird.

Foto: Thomas Dörr