

# »Die kleine Schnelle«

**S**ie ist ein Topseller und Allrounder für Gastronomie und Hotellerie: Die kompakte Besteckpoliermaschine TD 2000 schafft spielend bis zu 2.000 Besteckteile pro Stunde. Das leistungsstarke Modell der Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme in Sinsheim ist seit Markteinführung aus zahlreichen Küchen nicht mehr wegzudenken. »TD 2000 spart vor allem Zeit, ist stets zuverlässig und entlastet das Personal«, so lautet die einhellige Meinung der Betreiber. In Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering bleibt so mehr Zeit für wichtigere Aufgaben in der Küche, ohne dass ein glänzendes Ergebnis und die Hygiene zu kurz kommen. Bei hoher Leistung ist sie mit 37 Kilogramm ein Leichtgewicht. Dank der durchdachten Bauweise findet die kleine, schnelle Besteckpoliermaschine (50 x 42,5 x 44 cm) auch in der engsten Küche Platz.

Das kompakte Modell TD 2000 mit hoher Leistung ist im Betrieb sparsam. Eine LED-Anzeige signalisiert dem Benutzer nach der Aufheizphase sofort, wann die Maschine betriebsbereit ist. Sie hat eine Anschlussleistung von 420 Watt und kommt mit einem 220/230 V-50 Hertz-Netzanschluss aus. Das Modell TD 2000 ergänzt die Baureihe mit fünf Modellen von klein bis groß. Es trocknet und poliert über 2.000 Besteckteile pro Stunde zu einem glänzenden und eindeckfertigen Ergebnis – ganz gleich, ob die Messer, Gabeln oder Löffel aus Edelstahl, Chrom oder Silber sind. Die unterschiedlichen Ausführungen der Dörr Besteckpoliermaschinen decken den kompletten Großverbraucherbereich von einhundert bis zu mehreren Tausend Essen pro Tag ab, sie schaffen bis zu 8.000 Besteckteile pro Stunde.



## So funktionieren die Dörr Besteckpoliermaschinen

Das Besteck wird in gewaschenem, noch nassem Zustand in die Maschine eingelegt und durchläuft in einem speziellen Verfahren ein Granulat, welches das Besteck trocknet und poliert.

Das Poliergranulat, ein reines Naturprodukt, muss nur alle vier bis acht Wochen gewechselt werden. Eine UVC-Lampe im Inneren der Maschine sterilisiert Besteck und Granulat und gewährleistet so HACCP-Standards. Im Betrieb sind die Poliermaschinen geräuscharm und zuverlässig. Als Hersteller garantiert Dörr einen umfassenden Schulungs-, Ersatzteil-, Wartungs- und Reparaturservice. Dafür arbeitet das Unternehmen mit eigens geschulten Servicepartnern aus ganz Deutschland zusammen. Darüber hinaus liefert Thomas Dörr Besteck- und

Küchensysteme nützliches Zubehör wie Besteckkörbe und -wagen, Untergestelle, Abdeckungen, Handtuchhalter, Besteckzuführbänder sowie Verbrauchsmaterialien.



Nähere Informationen, auch zu Probeaufstellungen, bei Thomas Dörr Besteck und Küchensysteme unter [www.besteckpoliermaschine.de](http://www.besteckpoliermaschine.de) oder [www.t-td.com](http://www.t-td.com) sowie per E-Mail an [info@t-td.com](mailto:info@t-td.com).