

SCHEDA TECNICA ASCIUGA-LUCIDA POSATE DA BANCO - QUCINO MOD. **Q4510**



Tutolo di mais da kg 5



Part. quadro comandi touch



Asciuga-lucida posate da banco a comandi digitali con fasi guidate

• **Modello automatico da banco** dotato di esclusivo sistema di guida assistita elettronico (active control) che accompagna l'operatore in tutte le fasi operative.

Fasi: RISCALDAMENTO - ASCIUGATURA - SOSTITUZIONE DEL TUTOLO DI MAIS.

• Adatto ad ambienti di piccole e medie dimensioni • Di semplice utilizzo, prevede l'inserimento delle posate bagnate (circa 5/7 per volta) nella parte superiore della macchina, per uscire frontalmente in maniera automatica scorrendo all'interno di un tunnel a spirale in acciaio inox ispezionabile, immerse nel tutolo di mais ad alta temperatura • La produzione oraria è di c.ca 2.500 posate • Consigliata per attività con un massimo di 120 coperti • Costruita interamente in acciaio inox AISI 304 • Il tutolo di mais è un prodotto vegetale e biodegradabile ed è utilizzabile per c.ca 120 giorni di lavoro.



Q4511 Supporto mobile con cesto mm 400x300 (opzionale)



Asciuga-lucida posate da banco <i>Cutlery dryer</i>		Q4510
Caratteristiche – Features		
	Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P - H	450x610x410h
	Peso netto – <i>Net weight</i>	42
	Produzione posate-ora – <i>Production pieces-hour</i>	2500
	Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i>	0,7 KW
	Tensione alimentazione standard: monofase - <i>Standard input voltage: single phase</i>	230V /1N 50 Hz
Dotazione: Nr. 1 Tutolo di mais da kg 5 <i>Supplied with: Nr. 1 Box of corncob kg 5</i>		



Supporto carrellato
(opzionale)

Bocca entrata per
inserimento sottotavolo
(opzionale)



‘LA POTENZA DEL CALORE E LA FORZA DELLE VIBRAZIONI’

TEMPERATURA

Posate perfettamente asciutte dal primo all’ultimo inserimento: l’alta temperatura interna consente di mantenere il tutolo di mais sempre integro e pronto anche dopo aver introdotto un gran numero di posate.

LAVORAZIONE SPECIALE

La speciale lavorazione della vasca **assicura il perfetto grip** per uno scorrimento costante delle posate durante la vita della macchina.

TECNOLOGIA

Dotata di **ACTIVE CONTROL**, una nuova scheda elettronica molto **semplice ed intuitiva**, che guiderà l’utente in tutte le fasi operative della macchina.

TUNNEL

Il tunnel dove scorrono le posate immerse nel tutolo di mais è un **pezzo unico e costruito interamente in acciaio inox AISI 304 ma ispezionabile** qualora fosse necessario.

COIBENTAZIONE

La macchina è **isolata** con pannelli antivibranti e fonoassorbenti, che la rende silenziosa e permette anche un risparmio energetico.

DESIGN

Struttura solida, compatta ed esteticamente accattivante.

TEMPERATURA: perché usare l’alta temperatura?

Le posate introdotte in macchina sono bagnate e fredde quindi è molto importante che il tutolo di mais mantenga stabilmente una temperatura alta per tre ragioni:

RISULTATO COSTANTE, SANIFICAZIONE e riduzione UMIDITA’

- **RISULTATO COSTANTE:** Il prodotto asciugante è TUTOLO DI MAIS, questo materiale ha un grandissimo potere assorbente e levigante; l’alta temperatura assicura che il tutolo di mais a metà asciugatura non diventi freddo e gonfio di acqua, evitando così di rallentare l’uscita delle posate dalla macchina.

- **SANIFICAZIONE:** avviene attraverso la temperatura, infatti, grazie a delle resistenze siliconiche che raggiungono i 100°/130°C, il tutolo di mais, sul quale scorrono le posate, mantiene una temperatura stabile che non scende al di sotto dei 70-73°C ottenendo così l'eliminazione dei germi patogeni (certificato da test di laboratorio);
- **UMIDITA':** l'alta temperatura limita la formazione di umidità all'interno della macchina, evitando così lo sviluppo di muffe e residui del tutolo di mais sulle posate.

ACTIVE CONTROL.

La scheda elettronica ha un display LCD dove viene indicato, l'uso corretto attraverso delle semplici frasi o avvisi. All'accensione comparirà:

1. **WELCOME**
2. **IN RISCALDAMENTO** - la macchina indica che è in funzione la resistenza (attendere pertanto la fase successiva)
3. **INSERIRE POSATE** - ora la macchina è pronta per l'uso

Durante l'uso è possibile mettere il dispositivo in **STAND-BY**: la scheda opererà riavviando la macchina di tanto in tanto qualora la temperatura dovesse scendere al di sotto di un determinato parametro. In questo modo la macchina sarà sempre pronta all'utilizzo, senza quindi dover attendere che si scaldi nuovamente indipendentemente del tempo della messa in pausa.

SOSTITUZIONE DEL TUTOLO: questo avviso verrà visualizzato automaticamente quando si renderà necessaria la sostituzione.

TUTOLO DI MAIS.

Il tutolo di mais è la parte interna della pannocchia, e una volta compresso e macinato, si trasforma in granuli finissimi che trovano largo utilizzo anche in altri settori come l'industria chimica, meccanica, e soprattutto dell'oreficeria dove viene ancora oggi utilizzato nella lucidatura dell'oro e dei gioielli. Questo materiale è totalmente naturale e biodegradabile con un'altissima capacità abrasiva e assorbente. All'interno del macchinario, il tutolo di mais sfrutta queste sue qualità per rimuovere tutte le macchie superficiali e la formazione dei residui dei detersivi sul metallo e sull'argento delle posate attraverso la forza di attrito data dal motovibratore. Tali granuli ricoprono un ruolo importante nella prevenzione dell'ossidazione dell'argento in quanto togliendo tutti i residui chimici ne rallentano i tempi. Ovviamente la temperatura è fondamentale nel processo per combattere i germi patogeni e mantenere il tutolo integro dal primo all'ultimo minuto dell'utilizzo della macchina.

PERCHE' ACQUISTARE UN'ASCIUGAPOSATE?

Per un cliente sedersi al tavolo del ristorante e trovare posate pulite e lucide è di certo il modo migliore per iniziare una cena o un pranzo. L'igiene e la brillantezza delle posate ci fa percepire la cura del ristorante nell'offrire un'esperienza a tutto tondo, oltre che del buon cibo. L'asciugatura, la lucidatura e la sanificazione delle posate è un'attività che richiede molto impegno da parte del personale. In molte cucine è ancora in uso il sistema manuale: immergere preventivamente le posate in acqua e aceto e successivamente asciugarle con un canovaccio. Questo processo presenta diversi svantaggi: in primo luogo la sanificazione può essere compromessa dall'uso continuo di canovacci in tessuto, dove si possono annidare facilmente i batteri. In secondo luogo, il tempo speso dal personale specializzato di sala o di cucina si trasforma in un costo elevato: lo stesso tempo potrebbe essere impiegato in attività più qualificanti e più remunerative per il ristorante.

RISPARMIO DI DENARO: il lavoro che prima impegnava una persona per alcune ore, con l'asciuga posate può essere svolto in pochi minuti, consentendo di ammortizzare il costo dell'investimento in breve tempo.

Le posate che escono dalle macchine sono brillanti e lucide quindi l'aspetto è notevolmente migliorato rendendo così necessario sostituirle con meno frequenza.

Migliore **QUALITÀ E SICUREZZA DEL SERVIZIO** offerto alla clientela: le posate sono sanificate (certificato da test di laboratorio) senza lo sgradevole odore dell'aceto che generalmente viene utilizzato e sono asciutte in maniera naturale.

Maggior **DURATA DEL TRATTAMENTO ANTIOSSIDANTE** per le posate in argento: l'azione del tutolo toglie i residui chimici dei detersivi/brillantanti utilizzati nel lavaggio.

CONCLUSIONI

Le potenzialità ed i grandi vantaggi offerti, la qualità tecnica ed il cuore "green" permetteranno sicuramente di ben figurare con la clientela, velocizzare i tempi di preparazione e dare un'immagine del proprio locale sensibile ai problemi dell'ambiente.

QUANTO SI PUÓ RISPARIARE CON UNA ASCIUGA-LUCIDA POSATE QUCINO Q4510?

	Ipotesi 1	Ipotesi 2	Ipotesi 3
Nr. Coperti	120	120	120
Nr. Posate per coperto	4	6	8
Nr. Posate per 1 servizio	480	720	960
Minuti impiegati per l'asciugatura manuale	40	60	80
Costo a servizio per l'asciugatura manuale*	€ 14,00	€ 21,00	€ 28,00
Minuti impiegati per l'asciugatura automatica	12	18	24
Costo a servizio per l'asciugatura automatica**	€ 5,16	€ 7,44	€ 9,72
RISPARMIO PER 1 SERVIZIO	€ 8,84	€ 13,56	€ 18,28
RISPARMIO SETTIMANALE PER 1 SERVIZIO (5 gg lavorativi)	€ 44,20	€ 67,80	€ 91,40
RISPARMIO MENSILE PER 1 SERVIZIO (4 settimane)	€ 176,80	€ 271,20	€ 365,60
RISPARMIO ANNUALE PER 1 SERVIZIO (10 mesi)	€ 1.768,00	€ 2.712,00	€ 3.656,00

* basato su costo orario per dipendente. Specifichiamo che non abbiamo tenuto conto del costo del lavaggio degli strofinacci, del loro deperimento e del costo dell'aceto utilizzato	€ 21,00	costo medio orario del personale
** basato su asciugatura automatica di N posate tenendo conto del costo del personale, del costo dell'energia elettrica e del deperimento del tutolo	€ 21,00	costo medio orario del personale
	€ 0,01	costo medio KW al min. (considerando sempre 20 min. per il riscaldamento della macchina)
	€ 0,02	costo medio al min. di deperimento del tutolo (considerando sempre 20 min. per il riscaldamento della macchina)