

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Schnell und komfortabel glänzend



Die neue TD 4000 von Thomas Dörr / Foto: Thomas Dörr

Die neue leistungsfähige Dörr Besteckpoliermaschine TD 4000 trocknet und poliert mindestens 4.000 Besteckteile pro Stunde. Thomas Dörr Küchensysteme in Sinsheim hat das robuste Modell für einen größeren Bedarf und Stoßzeiten ausgelegt.

Das Ergebnis des neuen Poliermodells ist eindeckfertiges Besteck ? ganz gleich, ob aus Edelstahl, Chrom oder Silber. In Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering bleibt so mehr Zeit für wichtigere Aufgaben, ohne Abstriche bei Sauberkeit und Hygiene zu machen. Dabei amortisiert sich die Besteckpoliermaschine laut Unternehmen je nach Besteckaufkommen bereits innerhalb von drei bis vier Monaten.

Dank eines überarbeiteten Besteckkorbes sind mit der TD 4000 eventuelle Besteckstaus so gut wie ausgeschlossen. Eine Anzeige macht deutlich, wann das Poliergranulat gewechselt werden muss. Eine automatische Nachtrocknung verlängert darüber hinaus die Einsatzzeit des Granulats. Für ein leichtes Handling wurde die Steuerung der Besteckpoliermaschine bedienfreundlich platziert. Optional hat Dörr für die TD 4000 ein fahrbares Untergestell sowie eine schalldämmende Abdeckung im Programm.

Das Polier-Ergebnis aus der neuen TD 4000 erfüllt selbstverständlich die EU-Hygienevorschriften: Eine spezielle UVC-Lampe sterilisiert Besteck sowie Granulat. Der Betrieb der Besteckpoliermaschine ist denkbar einfach: 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. Das Original Dörr-Poliergranulat, ein reines Naturprodukt, das im Gegensatz zu herkömmlichen

Granulaten zusätzlich sterilisiert und entstaubt wird, muss alle vier bis acht Wochen gewechselt werden. Der regelmäßige Einsatz der Besteckpoliermaschine verringert laut Dörr die Oxidation des Besteckes und sorgt so für eine deutlich bessere Optik der Besteckteile. Mit der neuen TD 4000 decken fünf unterschiedliche Modelle des Unternehmens sowohl den Einsatz in der kleinen Gastronomie als auch den kompletten Großverbraucherbereich von 100 bis zu mehreren Tausend Essen pro Tag ab. Thomas Dörr Küchensysteme garantiert als Hersteller einen umfassenden Schulungs-Ersatzteil-, Wartungs- und Reparaturservice. Dafür arbeitet das Unternehmen mit speziell geschulten Servicepartnern aus ganz Deutschland zusammen.