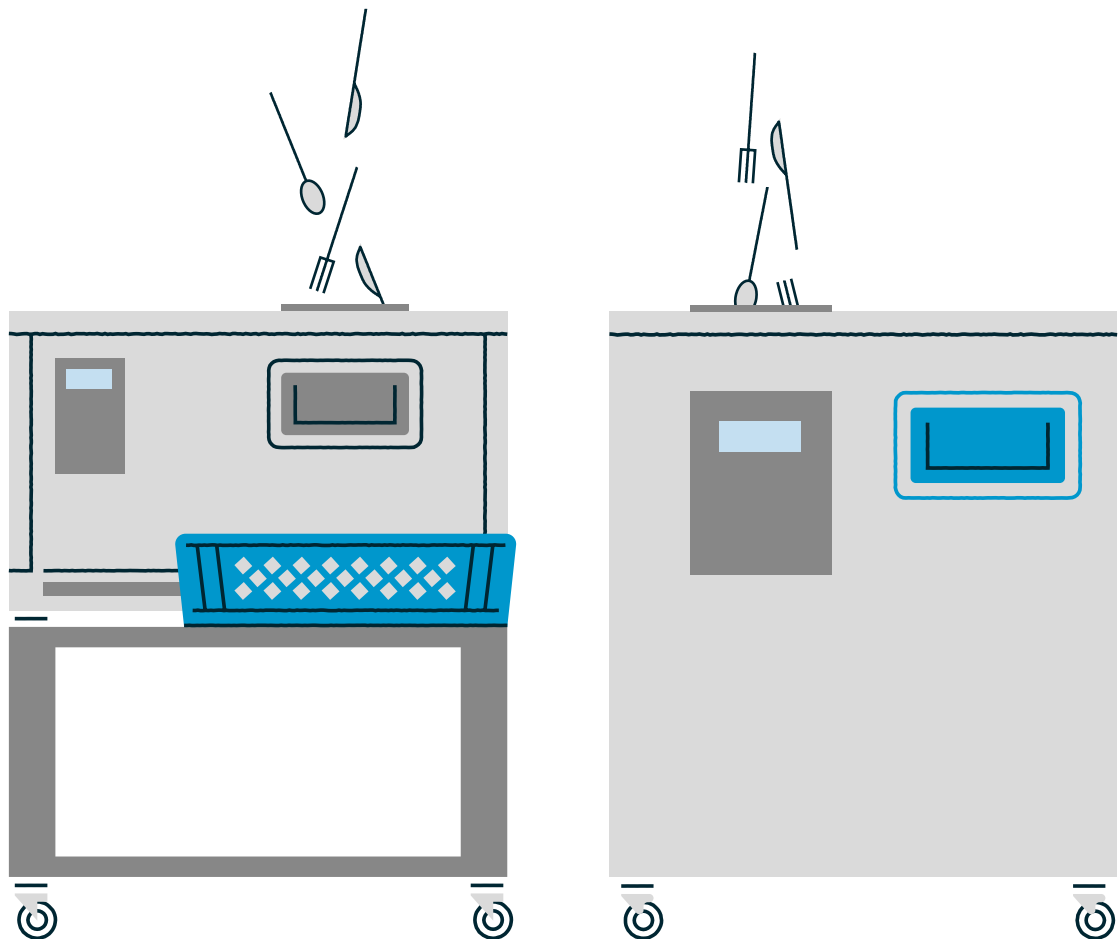


POLISTAR[★]

Poliermaschinen



POLISTAR[★]



UNTERNEHMEN

LUGAMA GmbH zählt zu den Pionieren in der Entwicklung von Besteckpoliermaschinen. Seit mehr als 30 Jahren am Markt, ist das Unternehmen vom regionalen Anbieter zu einem europaweit tätigen Anbieter für Besteckpoliermaschinen herangewachsen. Anwendungsbereiche liegen in der Großküchentechnik, im Catering, bei Krankenhäusern, sowie in der Hotellerie und Gastronomie.

LUGAMA arbeitet permanent an der Weiterentwicklung und Verbesserung der POLISTAR Serie um dem Vertrauen unserer Kunden gerecht zu werden. Durch Service und Innovation haben wir für den Anwender stets den Nutzen zum Ziel. POLISTAR verleiht Ihrem Besteck den Glanz und die Pflege, dem Gast die Hygiene und Qualität, die er erwartet und sich verdient.



BESTECKPOLIERMASCHINE

POLISTAR - Perfekt glänzendes Besteck - ohne kostspielige Handarbeit! ...nimmt das Besteck buchstäblich aus Ihren Händen

Als Gastronom wissen Sie, wie wichtig perfekt poliertes Besteck ist. Diese zeitaufwendige Arbeit kostet dem Unternehmen viel Zeit und Geld. Mit den verschiedenen Besteckpoliermaschinen-Modellen von POLISTAR gehört teure Handarbeit endgültig der Vergangenheit an! Die solide Konstruktion sorgt dauerhaft für zuverlässige Ergebnisse - und das innerhalb kürzester Zeit!

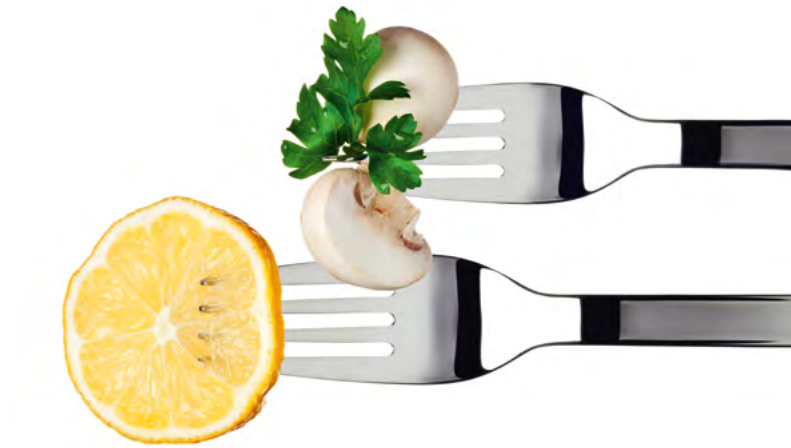
DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- ✓ Glänzendes und fleckenfreies Besteck
- ✓ Sterilisiert Ihr Besteck hygienisch rein (HACCP)
- ✓ Spart Zeit und somit Personalkosten
- ✓ Einfache Bedienung
- ✓ Kurze Amortisationszeit
- ✓ Einfache Reinigung
- ✓ Hohe Laufruhe
- ✓ Platzsparende Bauweise

SO EINFACH FUNKTIONIERT'S

Ob Chrom, Edelstahl oder hochwertiges Silber - das Besteck wird einfach im gewaschenen und nassen Zustand in die POLISTAR eingelegt und durchläuft dann über einen spiralförmigen Aufstieg ein hochwertiges Granulat. Dieses reine Naturprodukt trocknet und poliert das Besteck und sorgt so für einen dauerhaften Glanz. Ihr Besteck sieht aus wie neu - und das alles in nur einem einzigen Durchlauf!

Der Granulatwechsel erfolgt je nach Gebrauch alle 4 bis 8 Wochen. Durch den Einsatz einer speziellen Federung arbeitet die Maschine sehr leise.



Dank der POLISTAR entspricht Ihr Besteck aber nicht nur den optischen Ansprüchen Ihrer Gäste, sondern auch den strengen EU-Hygienevorschriften. Ein spezielles UVC-Licht sterilisiert das Besteck sowie das Granulat.

Der regelmäßige Einsatz der POLISTAR verringert die Oxidation des Besteckes erheblich und sorgt so für eine deutlich bessere Optik Ihrer Besteckteile.



1 Das gewaschene, saubere Besteck wird nass in die Besteckpoliermaschine eingebracht.



2 Dort durchläuft es über einen spiralförmigen Aufstieg ein hochwertiges warmes Poliergranulat.



3 Poliergranulat und Besteck werden mittels UVC-Licht ständig oberflächensterilisiert.



4 Das Besteck kommt nach kürzester Zeit trocken und glänzend aus der Poliermaschine.

Mehr Informationen zu unseren Besteckpoliermaschinen finden Sie unter www.polistar.com



BESTECKPOLIERMASCHINE **POLISTAR**★ BISTRO

- ✓ Display Anzeige
- ✓ CE zertifiziert
- ✓ Bestecksensor
- ✓ elektronische Temperatursteuerung
- ✓ Automatische Aufwärmphase
- ✓ Automatische Nachtrockenphase
- ✓ Kontrolle aller elektrischen Komponenten
- ✓ Digitale Fehleranzeige (Klartext)
- ✓ Anzeige für Granulat Wechsel
- ✓ Anzeige für Wartung
- ✓ Systemtest beim Einschalten der Maschine
- ✓ UVC-Lampe für Entkeimung Granulat
- ✓ Funktionsprüfung der UVC-Lampe
- ✓ Anzeige für Funktion Heizung
- ✓ Überhitzungsschutz
- ✓ Anzeige, wenn Maschine polierbereit ist
- ✓ Abschaltautomatik der Maschine beim Öffnen des Deckels
- ✓ Abschaltautomatik der UVC-Lampe bei geöffnetem Deckel
- ✓ Auswahlmöglichkeit der Sprachen GER/ENG/ESP/FRA für Display
- ✓ Maschine erfüllt Anforderungen nach HACCP



TECHNISCHE DATEN

Type	POLISTAR BISTRO
Kapazität	max. 2000 Besteckteile/h
Größe	L 430 x B 430 x H 445 mm
Gewicht	40 kg
Anschlusswert	900 W
Betriebsspannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	CE





BESTECKPOLIERMASCHINE **POLISTAR[★] 4000**

- ✓ Display Anzeige
- ✓ CE zertifiziert
- ✓ Bestecksensor
- ✓ elektronische Temperaturregelung
- ✓ Automatische Aufwärmphase
- ✓ Automatische Nachtrockenphase
- ✓ Kontrolle aller elektrischen Komponenten
- ✓ Digitale Fehleranzeige (Klartext)
- ✓ Anzeige für Granulat Wechsel
- ✓ Anzeige für Wartung
- ✓ Systemtest beim Einschalten der Maschine
- ✓ UVC-Lampe für Entkeimung Granulat
- ✓ Funktionsprüfung der UVC-Lampe
- ✓ Anzeige für Funktion Heizung
- ✓ Überhitzungsschutz
- ✓ Anzeige, wenn Maschine polierbereit ist
- ✓ Abschaltautomatik der Maschine beim Öffnen des Deckels
- ✓ Abschaltautomatik der UVC-Lampe bei geöffnetem Deckel
- ✓ Auswahlmöglichkeit der Sprachen GER/ENG/ESP/FRA für Display
- ✓ Maschine erfüllt Anforderungen nach HACCP



TECHNISCHE DATEN

Type	POLISTAR 4000
Kapazität	3000 - 4000 Besteckteile/h
Größe	L 640 x B 500 x H 485 mm
Gewicht	55 kg
Anschlusswert	900 W
Betriebsspannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	CE





BESTECKPOLIERMASCHINE **POLISTAR⁺ 8000**

- ✓ Display Anzeige
- ✓ CE zertifiziert
- ✓ Bestecksensor
- ✓ elektronische Temperatursteuering
- ✓ Automatische Aufwärmphase
- ✓ Automatische Nachtrockenphase
- ✓ Kontrolle aller elektrischen Komponenten
- ✓ Digitale Fehleranzeige (Klartext)
- ✓ Anzeige für Granulat Wechsel
- ✓ Anzeige für Wartung
- ✓ Echtzeituhr
- ✓ Systemtest beim Einschalten der Maschine
- ✓ UVC-Lampe für Entkeimung Granulat
- ✓ Funktionsprüfung der UVC-Lampe
- ✓ Anzeige für Funktion Heizung
- ✓ Überhitzungsschutz
- ✓ Anzeige, wenn Maschine polierbereit ist
- ✓ Abschaltautomatik der Maschine beim Öffnen des Deckels
- ✓ Abschaltautomatik der UVC-Lampe bei geöffnetem Deckel
- ✓ Auswahlmöglichkeit der Sprachen GER/ENG/ESP/FRA für Display
- ✓ Maschine erfüllt Anforderungen nach HACCP

















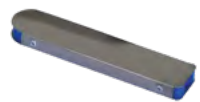










TECHNISCHE DATEN

Type	POLISTAR 8000
Kapazität	max. 8000 Besteckteile/h
Größe	B 635 x T 740 x H 800 mm (optional mit Füßen)
Geschwindigkeit	1450 U/min
Gewicht	80 kg
Anschlusswert	900 W
Betriebsspannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	CE



ZUBEHÖR

Polistar BISTRO	Polistar 4000	Polistar 8000	Polistar SILVER
<p>SET Besteckkorb, Deckel</p> 	<p>SET Besteckkorb, Deckel, Besteckwanne geschlossen</p> 		<p>Aushebekorb</p> 
	<p>Untergestell Besteckwagen</p> <p>UG: L 655 x B 520 x H 380 mm UG niedrig: L 655 x B 520 x H 250 mm</p> 	<p>Untergestell Besteckwagen</p> 	<p>DesoxyPLUS Polierseife</p> 
	<p>Besteckwanne gelocht: 400 x 300 x 170 H mm geschlossen: 400 x 300 x 120 H mm</p> 	<p>Besteckwanne geschlossen: 400 x 300 x 170 H mm geschl. mit Grifflöcher: 400 x 300 x 220 H mm</p> 	<p>Messerpoliervorrichtung</p> 
<p>UV-C Strahler high efficiency</p> 	<p>UV-C Strahler high efficiency</p> 	<p>UV-C Strahler high efficiency</p> 	<p>Halterung Messerpoliervorrichtung</p> 
<p>PoliDRY Poliergranulat 2,3 kg</p> 	<p>PoliDRY Poliergranulat 3,5 kg</p> 	<p>PoliDRY Poliergranulat 6,0 kg</p> 	<p>Messerklingschutz</p> 
<p>PoliCLEAN Reinigungsmittel 1 Liter</p> 	<p>PoliCLEAN Reinigungsmittel 1 Liter</p> 	<p>PoliCLEAN Reinigungsmittel 1 Liter</p> 	<p>Polierkugeln 10,0 kg</p> 
<p>12 Paar im Bund</p> 	<p>12 Paar im Bund</p> 	<p>12 Paar im Bund</p> 	<p>Abteilverrichtung</p> 

KUGELPOLIERMASCHINE

DAS VERFAHREN „KUGELPOLIEREN“

Das Prinzip der Oberflächenverhärtung durch Polierkugeln ist ein altbewährtes Verfahren, die Kugeln verdichten und härten die Metalloberfläche ohne Metall abzutragen.

Damit wird die Lebensdauer erheblich verlängert denn eine „geschlossene“, dichte Oberfläche ist viel widerstandsfähiger gegen Abnutzung, Verkratzung und Korrosion.

DAS SYSTEM MOREILLON - POLISTAR SILVER: WALZEN STATT HÄMMERN

Die bewährte Bauweise von POLISTAR Silver nach dem System Moreillon setzt völlig neue Maßstäbe in Bezug auf Oberflächengüte. Die Polierkugeln werden in einem halbrunden Trog mittels eines endlosen Förderbandes ohne Vibrationen zum Rollen gebracht. Dies bewirkt eine gleichmäßige, kontinuierliche Rotation der Poliermasse und erlaubt damit ein sehr „sanftes“ Glätten der Metalloberfläche ohne Beschädigungen und Eindrücke durch die Polierkugeln.

KUGELPOLIEREN KANN MEHR ALS NUR GLÄNZEN

Das Kugelpolieren glättet und härtet die Metalloberfläche ohne Abnutzung, entfernt organische Ablagerungen, Flugrost, Kalk, Kaffee/Tee- oder Wein Satz, reduziert die Bakterienbildung auf Tafelgeräten, schützt vor Korrosion, Oxydation, Abnutzung, Zerkratzen und lässt das Spülwasser durch mechanische Versiegelung der Metallporen besser abperlen.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Ursprünglich wurde das Kugelpolieren für das Aufpolieren von Tafelsilber entwickelt. Doch heute findet es Anwendung für fast alle Metalle und auch diverse Kunststoffe.

Auf die gleiche Weise wie Silber und mit dem gleichen Produkt DesoxyPLUS Polierseife können auch andere Metalle poliert werden wie Edelstahl, Kupfer, Messing, Bronze, Rein-Aluminium, Gold, Chrom, Hochglanzzinn usw.



SO FUNKTIONIERT ES

Das Poliergut wird zusammen mit einer Seifenlauge als Schmiermittel wirkend in eine Masse aus gehärteten und hochglanzpolierten Stahlkugeln gegeben. Die Beschickung und Entnahme des Poliergutes kann bei laufender Maschine erfolgen.

Die Polierdauer hängt vom Oberflächenzustand der Poliergüter und von der Härte des Metalls ab. Das Besteck kann nach dem Poliervorgang mit Hilfe eines Sammelkorbes aus der Maschine entnommen werden.

Zum Polieren größerer Objekte wird die Abteilverrichtung eingesetzt und soll verhindern, dass sich diese während des Polierens gegenseitig beschädigen (Platten, Deckel, Kännchen, Kerzenständer, ...)



POLIERDAUER UND INTERVALL

Die ersten 5 - 10 Behandlungen von stark gebrauchten Bestecken sollten ca. 30 Minuten dauern um die Metalloberfläche zu regenerieren und zu härten. Danach genügt im Normalfall ein regelmäßiger Unterhalt von ca. 3 - 10 Minuten alle 8 - 10 Tage. Edelstahl sowie hartversilberte Bestecke bedürfen einer längeren Behandlungszeit.

Ein längeres oder öfteres Kugelpolieren schadet den Tafelgeräten nicht, im Gegenteil, die Metalloberfläche wird nur verbessert und härter.

NACH DEM KUGELPOLIEREN

Nach dem Polieren werden die behandelten Teile mit warmem Wasser abgespült und abgetrocknet.



KUGELPOLIERMASCHINE **POLISTAR[★] SILVER**

- ✓ CE zertifiziert
- ✓ Pflegt alle Metalle wie Massives Silber, versilberte bzw. vergoldete Gegenstände, Kupfer, Messing, Bronze, Aluminium, Edelstahl wie auch verchromte Oberflächen
- ✓ nutzt die neuesten technischen Errungenschaften in Bezug auf Werkstoffauswahl und Mechanik
- ✓ konstante Bandgeschwindigkeit
- ✓ Not Halt Taste
- ✓ Aushebekorb für Besteck mit Maschengröße 10x10mm
- ✓ Aushebekorb für Sonderanwendungen (z.B. Schmuck) mit Maschengröße 5x5 und 8x8 verfügbar
- ✓ Trennvorrichtung für z.B. Becher, Teller, Kännchen
- ✓ Einfache Wartung

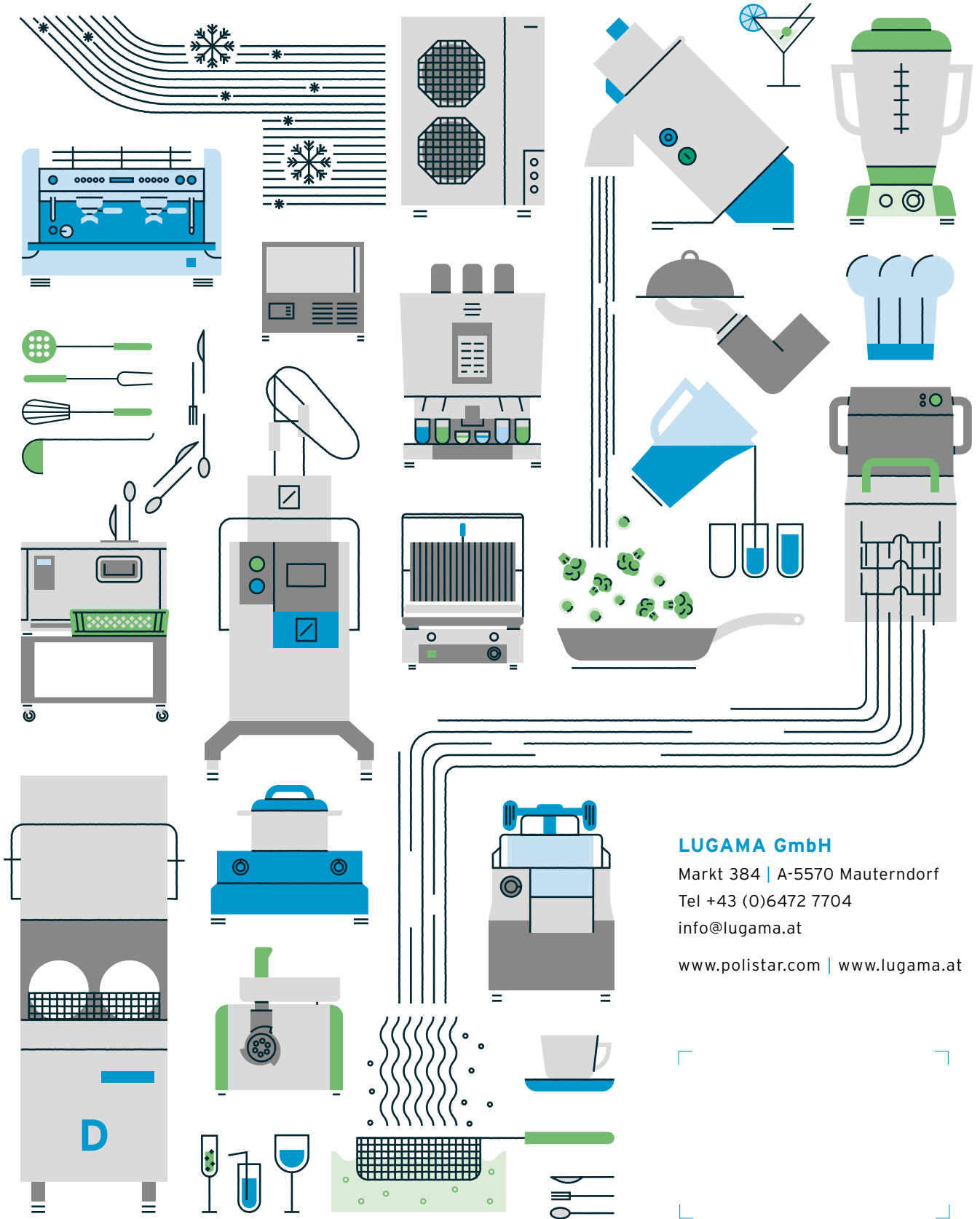


TECHNISCHE DATEN

Type	POLISTAR SILVER
Bandgeschwindigkeit	konstant 40 cm / Sekunde
Größe Poliertrog	DM 310x430 mm
Größe	B 560 x T 635 x H 900 mm
Gewicht	81 kg (ohne Polierkugeln)
Anschlusswert	300 W
Betriebsspannung	230 V/50 Hz (110/115V, 400V, 60Hz auf Anfrage)
Prüfzeichen	CE



POLISTAR



LUGAMA GmbH

Markt 384 | A-5570 Mauterndorf

Tel +43 (0)6472 7704

info@lugama.at

www.polistar.com | www.lugama.at