



I granuli di **tutolo di mais** sono un prodotto completamente naturale e biodegradabile, composto in gran parte da cellulosa. Si ottengono macinando e comprimendo il tutolo, che è la parte interna della pannocchia di mais. La Follador si occupa

della **produzione** e della **vendita** di questo prodotto, che trova un largo utilizzo nel campo della ristorazione per l' **asciugatura posate** e **lucidatura posate**.

Il tutolo va posto all'interno di semplici e piccole macchine, che vibrando fanno in modo che i **granuli**

di tutolo rimuovano ed assorbano per attrito tutto ciò che intacca il metallo (come il calcare o i grassi ostinati).

Perché avvenga un'ottimale asciugatura e **lucidatura posate** forniamo dei granuli abrasivi sterilizzati e completamente privi di polveri. Il vantaggio nell'asciugare dopo ogni lavaggio le posate con il tutolo, oltre ad un notevole risparmio di tempo, il prevenire dell'ossidazione dell'argento e l'opacizzazione dell'acciaio, così da avere sempre posate lucide come nuove. Questo prodotto è adatto per qualsiasi tipo di macchina asciugatrice nel mercato.

Le granulometrie usate per le posate sono il STOV16 e il STOV20, il cui uso dipende dalle preferenze del cliente e dai macchinari a disposizione.

