

Ein kleiner, leistungsstarker Würfler

Die Dorphy ist ein Würfler für geringere Kapazitäten, der zum gleichmäßigen Schneiden von Würfeln und Streifen einer Vielzahl von Gemüse, Obst, Kartoffeln und Backwaren entwickelt wurde.

Mit diesem Würfler können präzise Schnitte erzielt werden, was zu erheblichen Einsparungen bei der Produktionszeit und dem Produktabfall führt. Darüber hinaus sorgt die saubere Schnittqualität für eine längere Haltbarkeit der Produkte.

Die Dorphy wird mit einer breiten Auswahl an Schneidsätzen angeboten, für ultra-präzise 3 mm-Streifen bis hin zu 20 mm-Würfeln. Es stehen drei verschiedene Modelle zur Verfügung, die je nach Bedarf eine manuelle Zufuhr, eine Zufuhr über ein Förderband oder im Chargen-Verfahren ermöglichen.

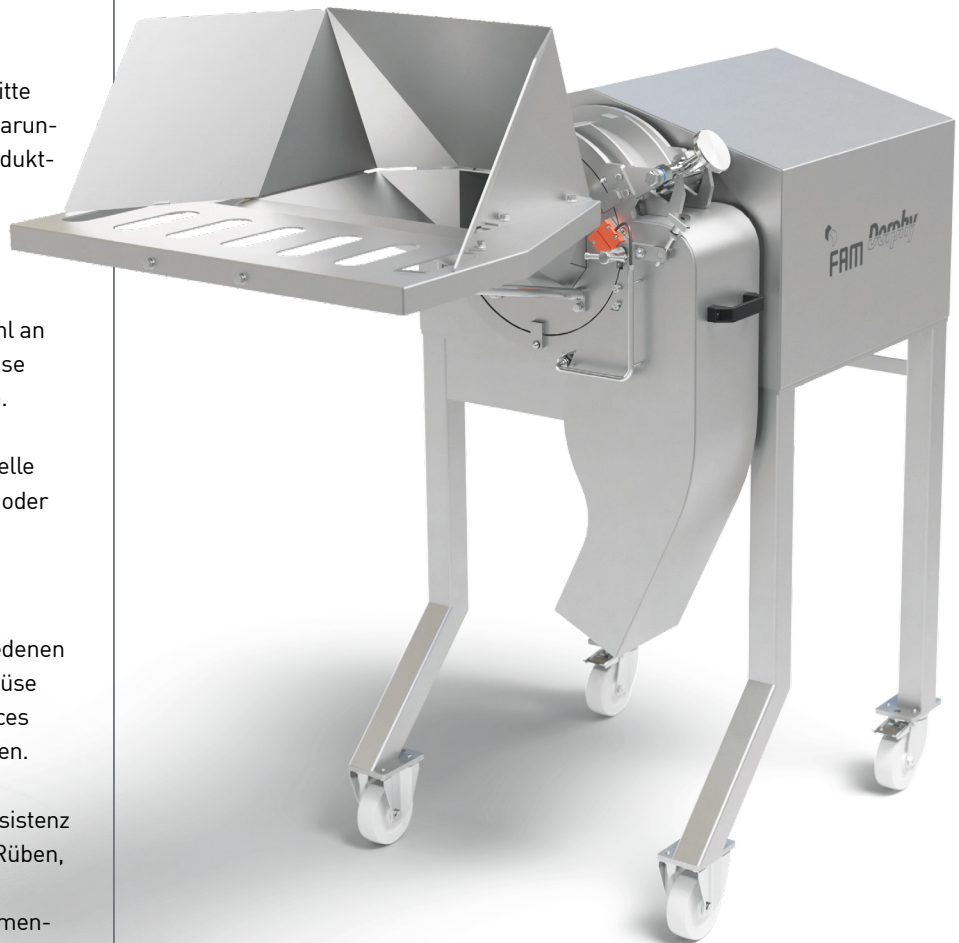
Anwendungen

Die Dorphy findet Anwendung in verschiedenen Bereichen wie der Verarbeitung von Gemüse und Obst, in Großküchen, Catering-Services und Forschungs- und Entwicklungszentren.

Sie kann für alle Produkte mit fester Konsistenz verwendet werden, darunter Kartoffeln, Rüben, Karotten, Kohl, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Zucchini sowie Brokkoli und Blumenkohl.

Außerdem eignet sie sich auch zum schonenden Schneiden von Obst wie Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Pfirsichen und Mangos.

Dorphy



Eigenschaften

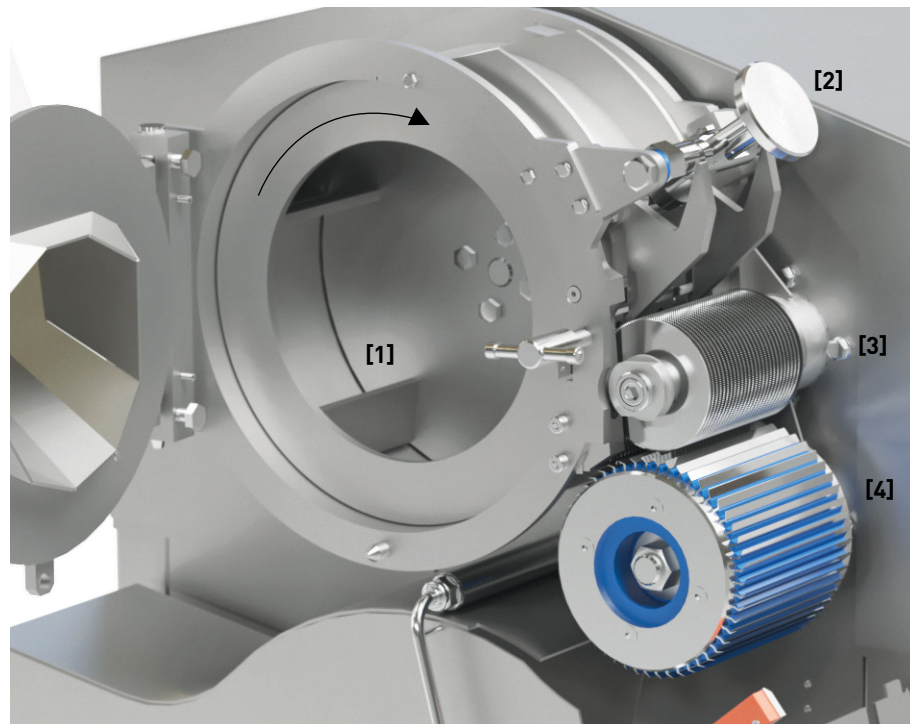
- Der Einfülltrichter verfügt über eine integrierte Ladeplattform, die dem Bediener hilft, die Trommel manuell mit Produkten aus Kisten und Körben zu beschicken.
- Der Wechsel der Messerwellen ist einfach und ermöglicht einen schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Produkttypen sowie kürzere Reinigungszeiten.
- Ein intelligentes Produktdesign schafft einen hohen langfristigen Wert. Die Produktionskosten werden durch ein Minimum an Verschleißteilen und langlebige, hochwertige Messer, die vollständig im eigenen Hause hergestellt werden, erheblich gesenkt.
- Dank der geringen Stellfläche kann die Maschine auch in Fabriken mit begrenztem Platzangebot installiert werden.

Funktionsprinzip

Die Dorphy schneidet Ihre Produkte in drei Dimensionen.

Die Zentrifugalkraft drückt das Produkt an die Innenseite der Trommelwand, während die Schaufeln (1) das Produkt am Scheibmesser (2) vorbeiführen. Die Dicke der Scheibe ist stufenlos einstellbar.

Der zweite Schnitt erfolgt mit schnell rotierenden Rundmessern (3), die Streifen erzeugen. Diese Streifen werden dann direkt in die Hackmesserwelle (4) für den dritten und letzten Schnitt geführt, wodurch Würfel oder Stifte entstehen.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 145 mm x Ø 130 mm	1,5 kW	179 x 84 x 166 cm	330 kg	Schaltschrank mit Frequenzumrichter, Rahmen für Euro Behälter

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

