

Una pequeña cubitadora de alto rendimiento

La Dorphy es una cubitadora de menor capacidad diseñada para cortar uniformemente en dados, tiras y rodajas una amplia variedad de verduras, frutas, papas.

Ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte limpio prolonga la vida útil del producto.

La Dorphy puede suministrarse con una gama completa de juegos de corte en dados, desde el corte ultrapreciso de 3 mm hasta los dados más grandes de 20 mm. Existen tres modelos diferentes, que permiten la alimentación manual, mediante cinta transportadora y por lotes.

Aplicaciones

La Dorphy se utiliza ampliamente en diversos campos, como fábricas de procesamiento de verduras y frutas, cocinas de economato y comerciales, servicios de catering y centros de I+D.

Es adecuada para cualquier producto de textura firme, como papas, remolachas, zanahorias, repollos, champiñones, pimientos, cebollas, pepinillos y calabacines, así como brócoli y coliflor.

También permite un corte suave para frutas como manzanas, peras, fresas, duraznos y mangos.

Dorphy



Características

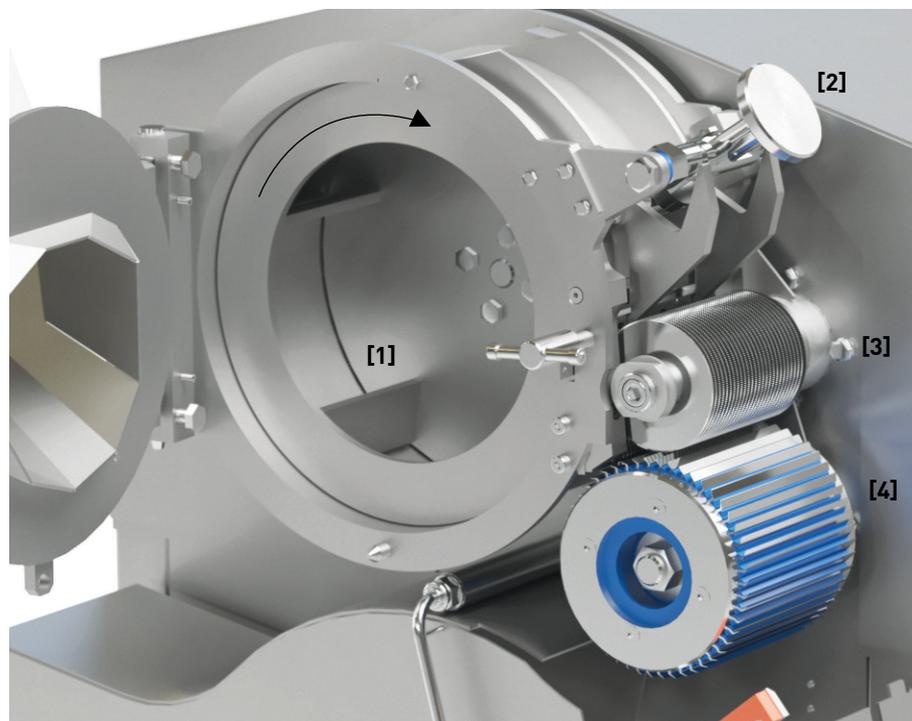
- La tolva de alimentación tiene una plataforma de carga integrada para ayudar a los operarios a alimentar manualmente el tambor con productos procedentes de cajas y cestas.
- El sencillo cambio de los husillos de corte permite pasar rápidamente de un tipo de producto a otro y reducir los tiempos de limpieza.
- El diseño inteligente de la producción aporta un alto valor a largo plazo. Los costes de producción se reducen significativamente con un mínimo de piezas de desgaste, y con cuchillas duraderas y de alta calidad fabricadas íntegramente en la empresa.
- El reducido tamaño de la máquina permite instalarla en fábricas con limitaciones de espacio.

Principio de funcionamiento

Los productos que entran en la Dorphy se cortan en tres pasos.

La fuerza centrífuga sujeta el producto contra el interior de la pared del tambor mientras las palas de la rueda de paletas (1) van haciéndolo pasar por la cuchilla de corte (2). El grosor del corte es ajustable.

A medida que salen las rodajas, se guían entre la cuchilla de corte y guía de corte antes de entrar en las cuchillas circulares (3), donde se cortan en tiras. Las tiras pasan directamente por las cuchillas transversales (4), que forman los dados.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 145 mm x Ø 130 mm	1,5 kW	179 x 84 x 166 cm	330 kg	armario eléctrico con variador de frecuencia, bastidor especial Eurobin

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

