

Une cubeuse compacte et performante

La Dorphy est une cubeuse de petite capacité conçue pour couper uniformément en cubes, en lanières et en tranches une grande variété de fruits, de légumes et de pommes de terre.

Elle offre aux transformateurs agroalimentaires une coupe de précision et leur permet de faire des économies considérables en termes de temps de production et de perte de produits. Sa qualité de coupe nette permet de prolonger la durée de conservation du produit.

La Dorphy peut être fournie avec une gamme complète de jeux de coupe en cubes, allant de la coupe ultra-précise de 3 mm à une coupe plus large de 20 mm.

Trois modèles différents sont disponibles, permettant une alimentation manuelle, par tapis ou par batchs une alimentation par convoyeur ou par casier.

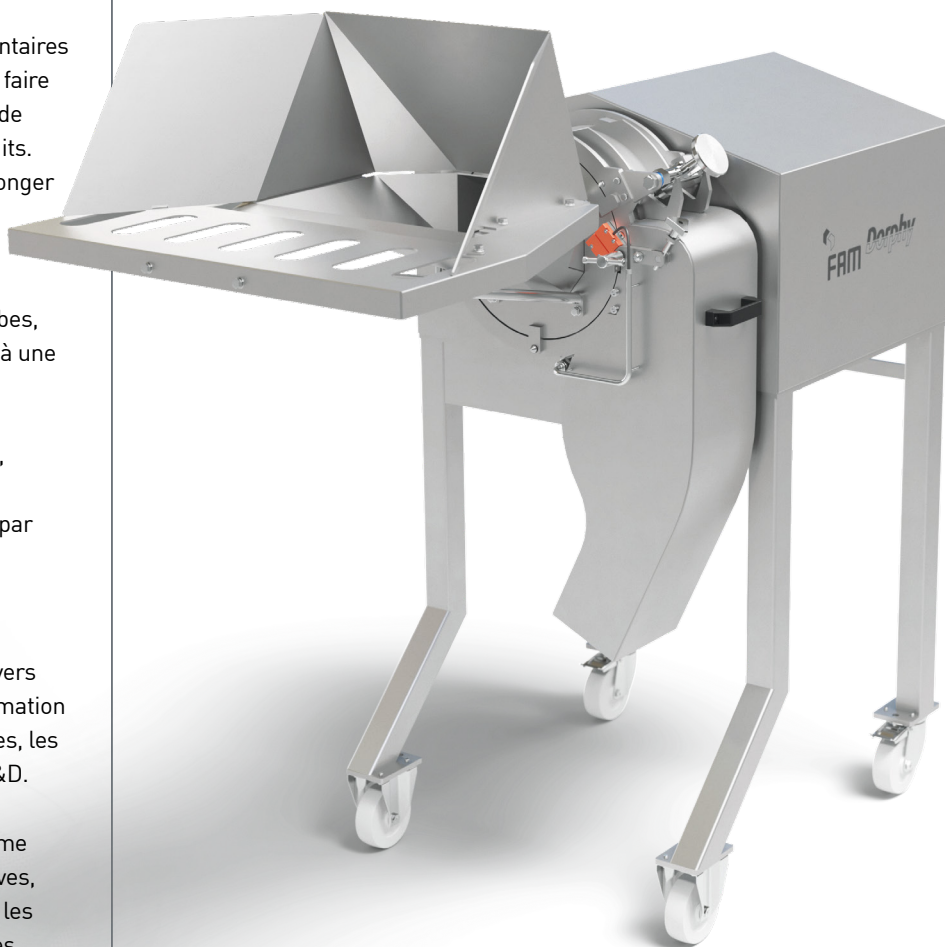
Applications

La Dorphy est largement utilisée dans divers domaines tels que les usines de transformation de fruits et légumes, les cuisines centrales, les services de restauration et les centres R&D.

Elle convient à tout produit de texture ferme comme les pommes de terre, les betteraves, les carottes, les choux, les champignons, les poivrons, les oignons, les cornichons et les courgettes, les brocolis et le chou-fleur.

Elle permet également de couper délicatement les fruits tels que les pommes, les poires, les fraises, les pêches et les mangues.

Dorphy



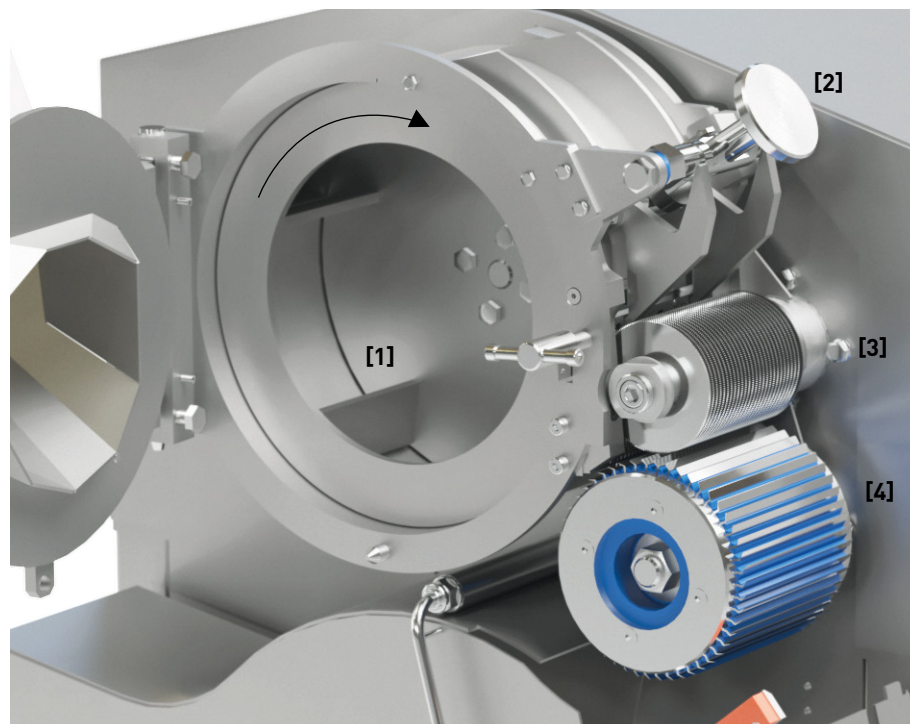
Caractéristiques

- La trémie d'alimentation intègre une plateforme de chargement pour aider les opérateurs à alimenter manuellement le tambour en produits provenant de caisses et de paniers.
- Le changement simple des mandrins de coupe permet de passer rapidement d'un type de produit à l'autre et de réduire les temps de nettoyage.
- La conception intelligente de la machine permet d'obtenir une forte valeur ajoutée à long terme. Les coûts de production sont considérablement réduits grâce au nombre limité de pièces d'usure et à des lames résistantes et de haute qualité entièrement fabriquées en interne.
- Le faible encombrement de la machine permet de l'installer sur des lignes même avec un espace limité.

Principe de fonctionnement

Les produits qui entrent dans la Dorphy sont coupés en trois étapes. La force centrifuge maintient le produit contre la paroi intérieure du tambour, tandis que les pales de la turbine (1) entraînent le produit devant le couteau tranche. L'épaisseur des tranches est réglable (2).

Au fur et à mesure que les tranches sortent, elles sont guidées entre le couteau tranche et le guide tranche avant d'entrer dans les couteaux circulaires (3) où elles sont coupées en lanières. Les lanières passent directement dans les couteaux transversaux (4) qui forment les cubes.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 145 mm x Ø 130 mm	1,5 kW	179 x 84 x 166 cm	330 kg	armoire électrique avec variateur de fréquence, châssis pour bacs Eurobin

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.

Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

