

## Una piccola cubettatrice di grande resa

Dorphy è una cubettatrice a capacità inferiore progettata per tagliare uniformemente una grande varietà di verdure, frutta, patate e prodotti da forno in cubetti, strisce e fette.

Offre ai trasformatori precisione di taglio con risparmi sostanziali sui tempi produttivi e nello scarto di prodotto. La precisione di un taglio netto conduce ad una durata prolungata del prodotto.

Dorphy può essere fornita con una grande varietà di attrezzi di taglio, dal cubetto estremamente preciso di 3 mm fino a quello più grande di 20 mm. Sono disponibili tre modelli diversi per un'alimentazione manuale, da nastro o a lotti.

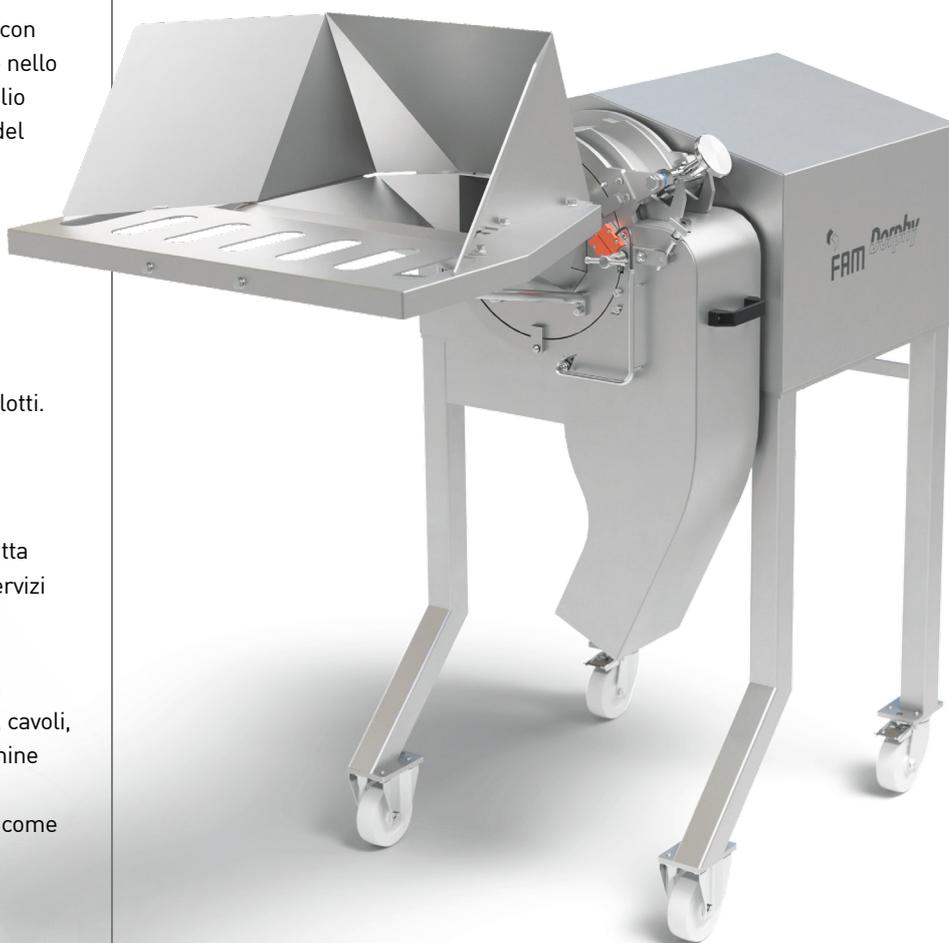
## Applicazioni

Dorphy è largamente usata in vari campi come le industrie di trasformazione di frutta e verdura, mense e cucine industriali e servizi di catering e centri di R&S.

E' adatta per ogni prodotto di consistenza solida tra cui patate, barbabietole, carote, cavoli, funghi, peperoni, cipolle, cetriolini e zucchine come pure broccoli e cavolfiori.

Assicura anche un taglio delicato di frutti come mele, pere, fragole, pesche e mango.

# Dorphy



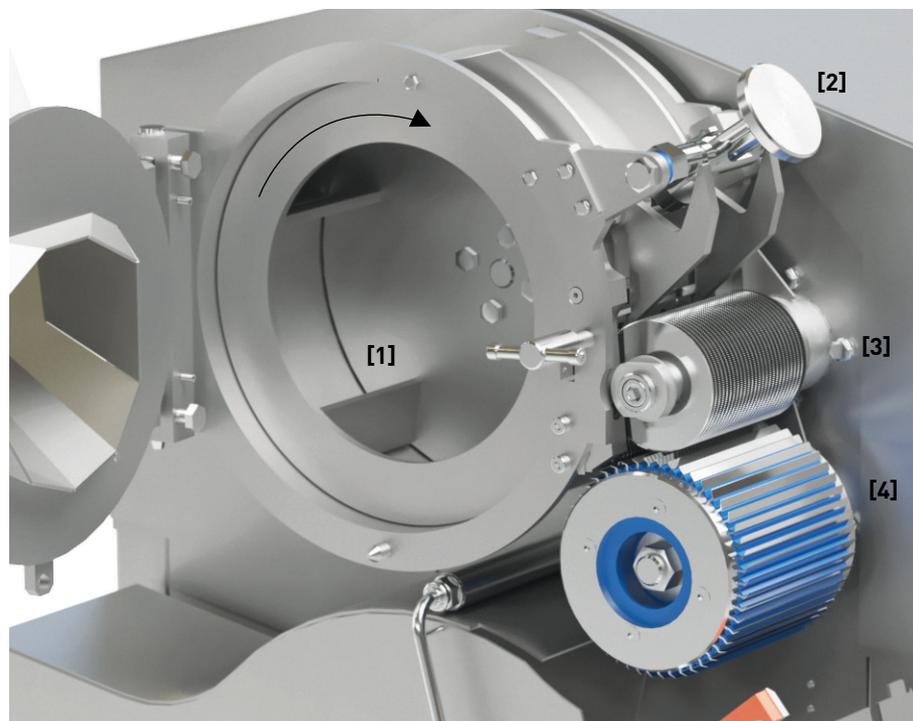
## Caratteristiche

- La tramoggia di alimentazione ha una piattaforma di carico integrata per aiutare l'operatore ad alimentare manualmente il tamburo con prodotto da casse e cesti.
- I mandrini di taglio sono facili da cambiare permettendo un rapido cambio nel tipo di prodotto e tempi di pulizia più brevi.
- Un disegno intelligente offre un elevato valore a lungo termine. I costi di produzione sono ridotti significativamente con un minimo di usura delle parti e lame di lunga durata ed alta qualità prodotte completamente in casa.
- Il ridotto ingombro facilita l'installazione in fabbriche con poco spazio.

## Principio di funzionamento

I prodotti che entrano nella Dorphy vengono tagliati in tre passi. La forza centrifuga tiene il prodotto contro l'interno della parete del tamburo mentre le pale (1) della ruota trasportano il prodotto oltre il coltello fetta. Lo spessore fetta è regolabile (2).

Mano a mano che fuoriescono le fette vengono guidate tra il coltello fetta e la guida fetta prima di entrare tra le lame circolari (3) che le tagliano in strisce. Le strisce passano direttamente attraverso le lame trasversali (4) che le tagliano in cubetti.



## Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 145 mm x Ø 130 mm	1,5 kW	179 x 84 x 166 cm	330 kg	quadro elettrico con variatore di frequenza, telaio per vagonetti

## L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

*"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"*

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

