

## Mała kostkownica o dużej wydajności

Dorphy to kostkownica o mniejszej wydajności, przeznaczona do równomiernego krojenia w kostkę, słupki i plastry szerokiej gamy warzyw, owoców, ziemniaków i wyrobów piekarniczych.

Zapewnia precyzyjne krojenie, znaczne oszczędności czasu produkcji oraz ograniczenie strat produktu w zakładach przetwórstwa spożywczego. Gładkie cięcia wykonywane przez urządzenie przekładają się na dłuższy okres trwałości produktu.

Maszyna Dorphy może być dostarczana z pełną gamą zestawów do krojenia w kostkę, od bardzo precyzyjnych kostek 3 mm do największego wymiaru 20 mm.

Dostępne są trzy różne modele, umożliwiające podawanie ręczne, za pomocą przenośnika oraz wsadowe.

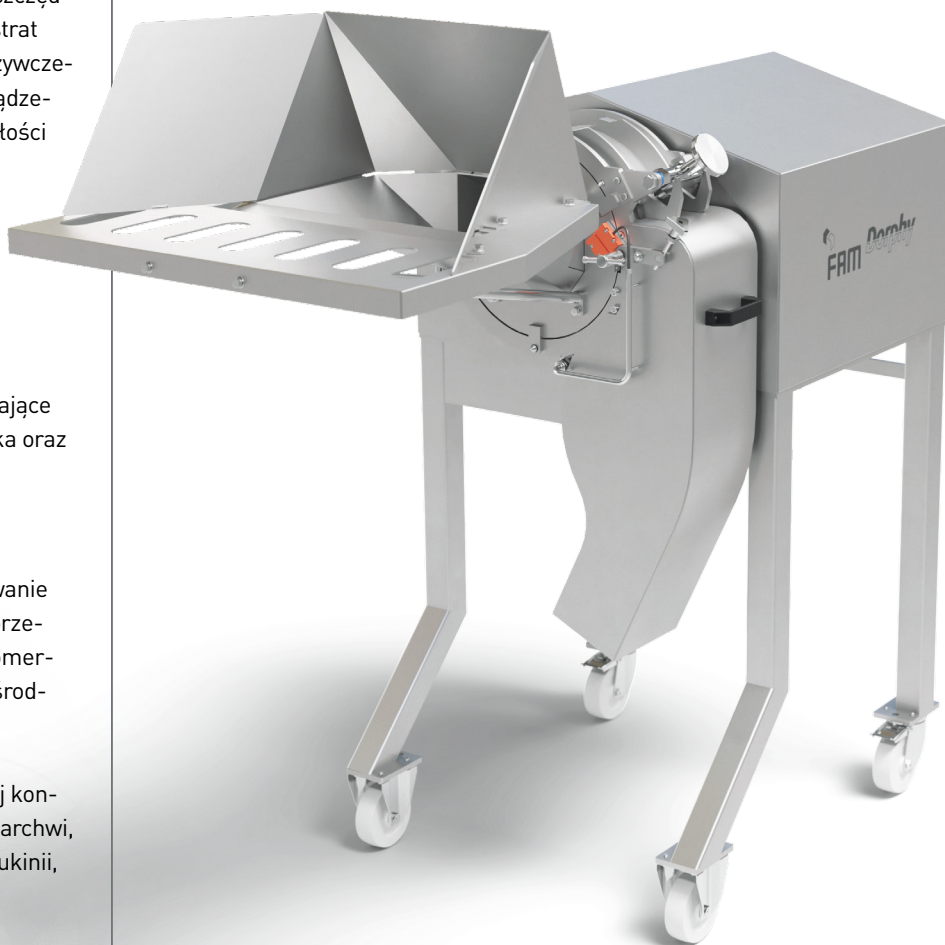
## Zastosowania

Urządzenie Dorphy ma szerokie zastosowanie w różnych dziedzinach, np. w zakładach przetwórstwa warzyw i owoców, kuchniach komercyjnych, zakładach cateringowych oraz ośrodkach badawczo-rozwojowych.

Nadaje się do każdego produktu o zwartej konsystencji, w tym ziemniaków, buraków, marchwi, kapusty, grzybów, papryki, cebuli, pikli i cukinii, a także brokułów i ryżu kalafiorowego.

Umożliwia również delikatne krojenie owoców takich jak jabłka, gruszki, truskawki, brzoskwinie i mango.

## Dorphy



## Cechy

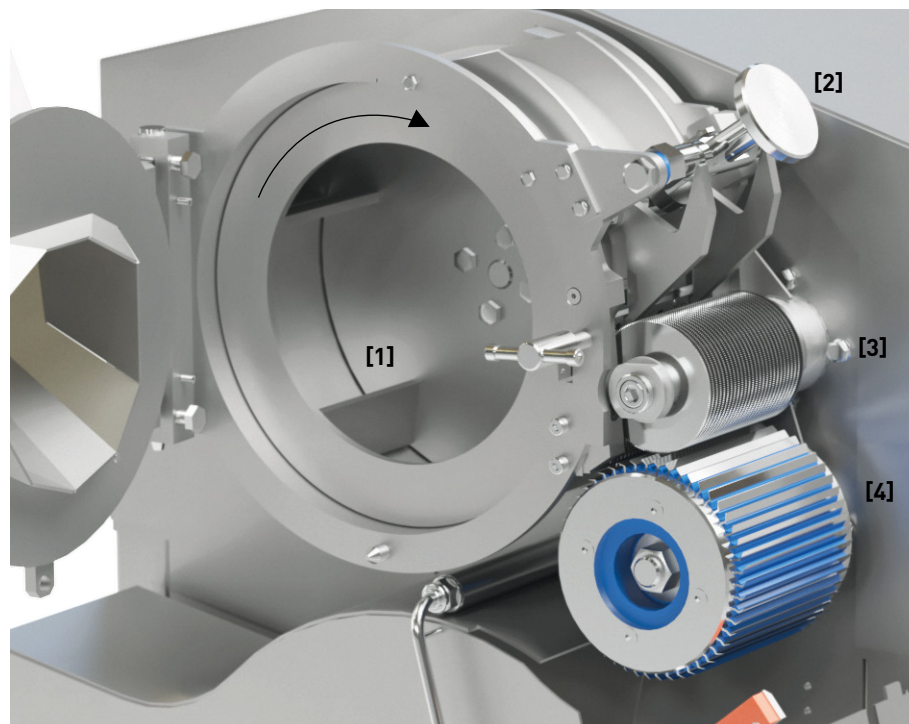
- Zasobnik wlotowy wyposażony jest we wbudowaną platformę załadunkową, która pomaga operatorom w ręcznym podawaniu do bębna produktów ze skrzynek i koszy.
- Prosta wymiana głowic tnących pozwala na szybkie przełączanie między rodzajami produktów, a także skrócenie czasu czyszczenia.
- Inteligentna konstrukcja produktu przekłada się na jego dużą wartość przez długi czas. Koszty produkcji są znacznie obniżone dzięki minimalnej ilości zużywających się części i trwałym, wysokiej jakości ostrzom, wytwarzanym w pełnym zakresie przez producenta.
- Maszyna przy jej niewielkich rozmiarach może być instalowana w zakładach o ograniczonej przestrzeni.

## Zasada działania

Krojenie produktów wprowadzanych do maszyny Dorphy odbywa się w trzech krokach.

Siła odśrodkowa przytrzymuje produkt po wewnętrznej stronie ścianki bębna, a łopatkki wirnika (1) transportują produkt do noża plastrującego (2). Grubość plastra jest regulowana.

Wykonane plastry są prowadzone między nożem plastrującym a prowadnicą, po czym trafiają do noży okrągłych (3), gdzie są krojone na słupki. Słupki przechodzą bezpośrednio przez noże poprzeczne (4), które tną w kostkę.



## Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 145 mm x Ø 130 mm	1,5 kW	179 x 84 x 166 cm	330 kg	szafa elektryczna z przetwornicą częstotliwości, rama Eurobin

## Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: [biuro@fam-stumabo.pl](mailto:biuro@fam-stumabo.pl)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

