

Небольшая высокопроизводительная машина для нарезки кубиками

Дорфи — это машина для нарезки на кубик начального уровня. Она предназначена для равномерного нарезания различных овощей (в частности, картофеля), фруктов и хлебобулочных изделий кубиками, соломкой и ломтиками.

Он обеспечивает точность резки, а также существенно ускоряет производство и сокращает количество отходов. Ровный и качественный срез позволяет продлить срок хранения продукции.

В комплект поставки Dorphy может входить широкий набор насадок для нарезания кубиками: от сверхточных приспособлений для 3-мм резки.

(1/8 дюйма) до самых крупных решений для получения 20-мм кубиков (4/5 дюйма). Доступны три различные модели, позволяющие осуществлять ручную, конвейерную и дозированную подачу.

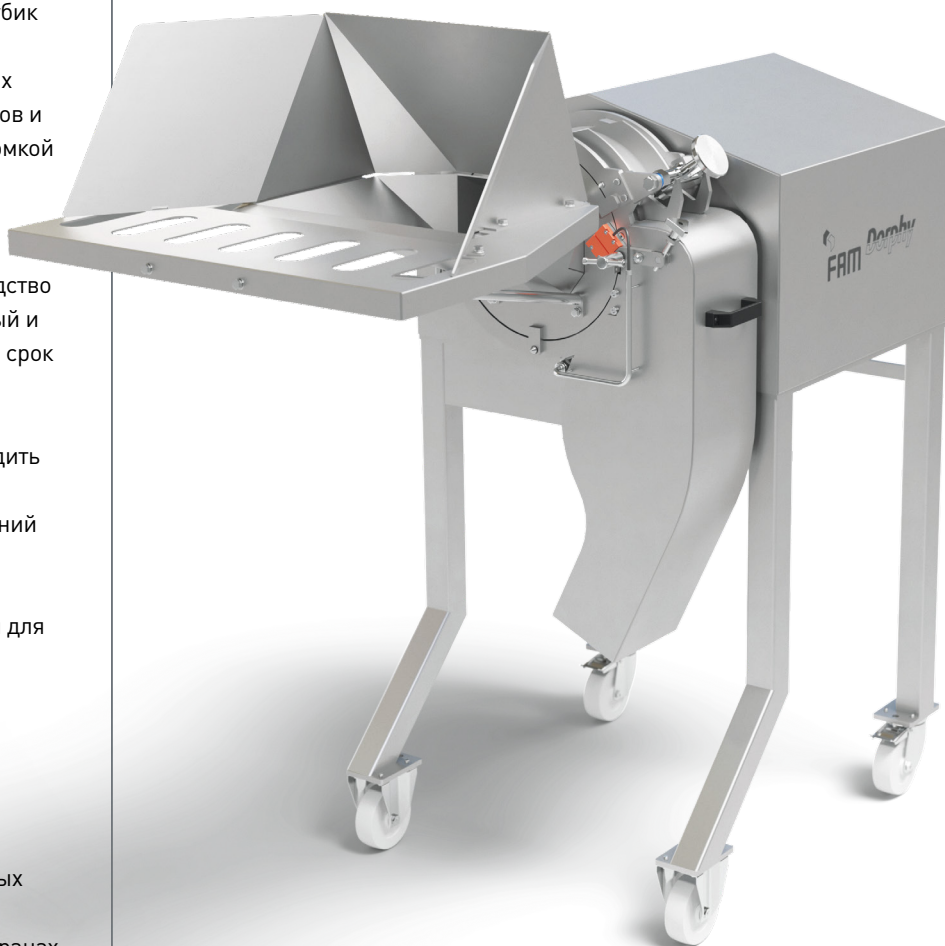
Применение

Дорфи широко используется в различных сферах, например на предприятиях по переработке овощей и фруктов, в ресторанах, работающих только на доставку, на фабриках-кухнях, в службах организации общественного питания и в научно-исследовательских центрах.

Эта машина подходит для любого продукта с твердой текстурой, включая картофель, свеклу, морковь, капусту, грибы, перец, лук, маринованные огурцы, цукини, брокколи и измельченную цветную капусту.

Кроме того, она обеспечивает аккуратную нарезку фруктов, таких как яблоки, груши, персики, манго, клубника и др.

Dorphy



Особенности

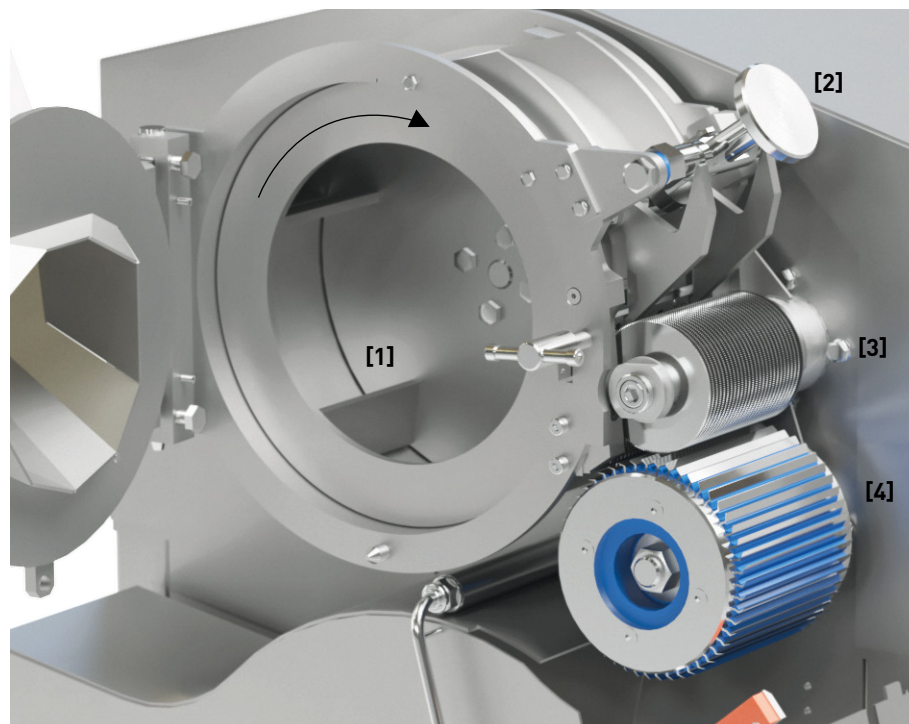
- Подающий бункер оснащен встроенной загрузочной платформой, чтобы операторам было проще вручную загружать в барабан исходные продукты из ящиков и корзин.
- Простая замена шпинделей с режущими элементами позволяет быстро переходить от одного типа продукции к другому, при этом продолжительность очистки сокращается.
- Благодаря продуманной конструкции машина имеет высокую долговременную ценность. Затраты на производство машины значительно снижены. Количество быстроизнашивающихся деталей минимально. Используются долговечные и высококачественные лезвия собственного производства.
- Небольшая занимаемая площадь позволяет устанавливать машину на фабриках с ограниченным пространством.

Принцип работы

Исходные продукты, поступающие в Дорфи, нарезаются в три этапа. За счет центробежной силы продукт удерживается на внутренней стенке барабана и перемещается к ножу для резки ломтиками [1] с помощью лопастей рабочего колеса. [2]

Толщина реза регулируется.

Формирующиеся ломтики передаются на участок между ножом для резки ломтиками и направляющей для ломтиков, после чего они попадают в дисковые ножи [3], где нарезаются соломкой. Полученная соломка проходит непосредственно через поперечные ножи [4], где нарезается на кубик.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 145 mm x Ø 130 mm	1,5 kW	179 x 84 x 166 cm	330 kg	Электрический шкаф с частотным преобразователем, рама для евроконтейнера

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

