

## Een kleine, krachtige trommelsnijmachine

De Dorphy is een snijmachine met een lagere capaciteit, ontworpen om een grote verscheidenheid aan groenten, fruit, aardappelen gelijkmatig in blokjes, reepjes en plakjes te snijden.

De machine biedt voedselverwerkers precisiesnijwerk en aanzienlijke besparingen op productietijd en productverspilling. De zuivere snijkwaliteit leidt tot een langere houdbaarheid van het eindproduct.

De Dorphy kan worden geleverd met een volledig assortiment blokjesnijsets, van de uiterst nauwkeurige 3 mm tot de grootste blokjes van 20 mm.

Er zijn drie verschillende modellen verkrijgbaar, voor handmatige, transportband- en batch-invoer.

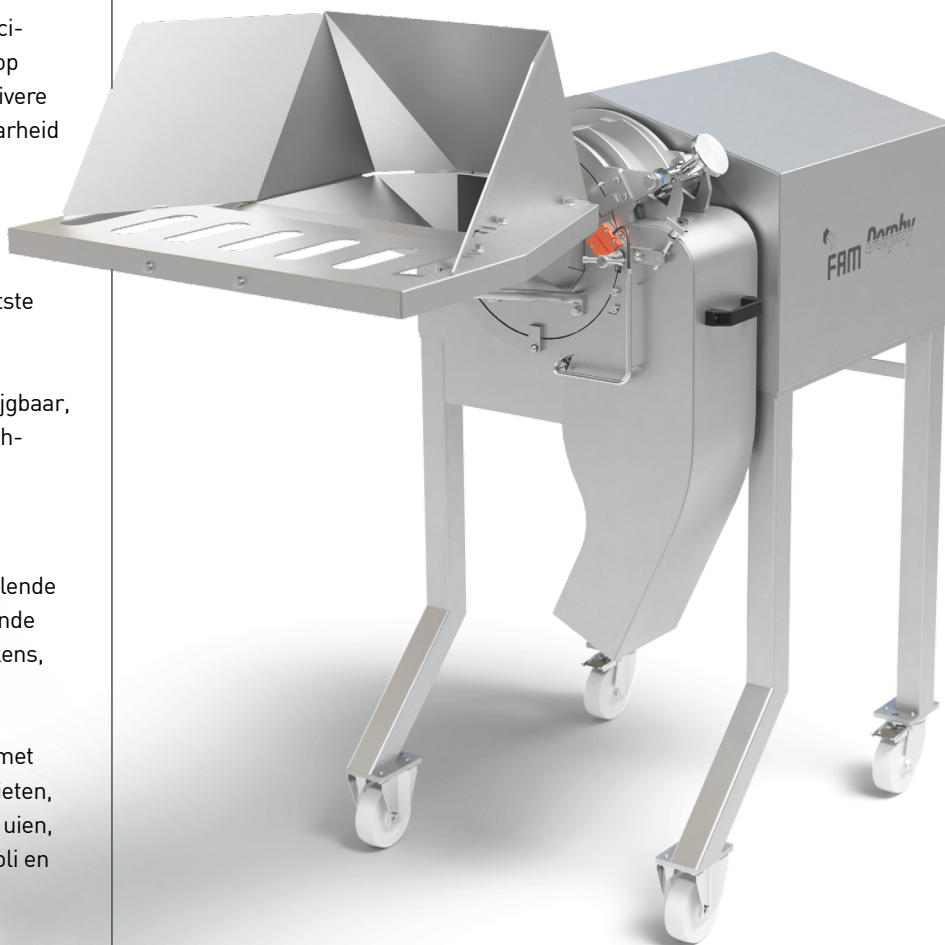
## Toepassingen

De Dorphy wordt veel gebruikt in verschillende sectoren zoals groente- en fruitverwerkende fabrieken, kantines en commerciële keukens, cateringdiensten en R&D-centra.

De machine is geschikt voor elk product met een stevige textuur, zoals aardappelen, bieten, wortelen, kool, paddenstoelen, paprika's, uien, augurken en courgettes, maar ook broccoli en bloemkool.

Ook delicatesse producten kunnen worden gesneden, zoals appels, peren, aardbeien, perziken en mango's.

# Dorphy



## Eigenschappen

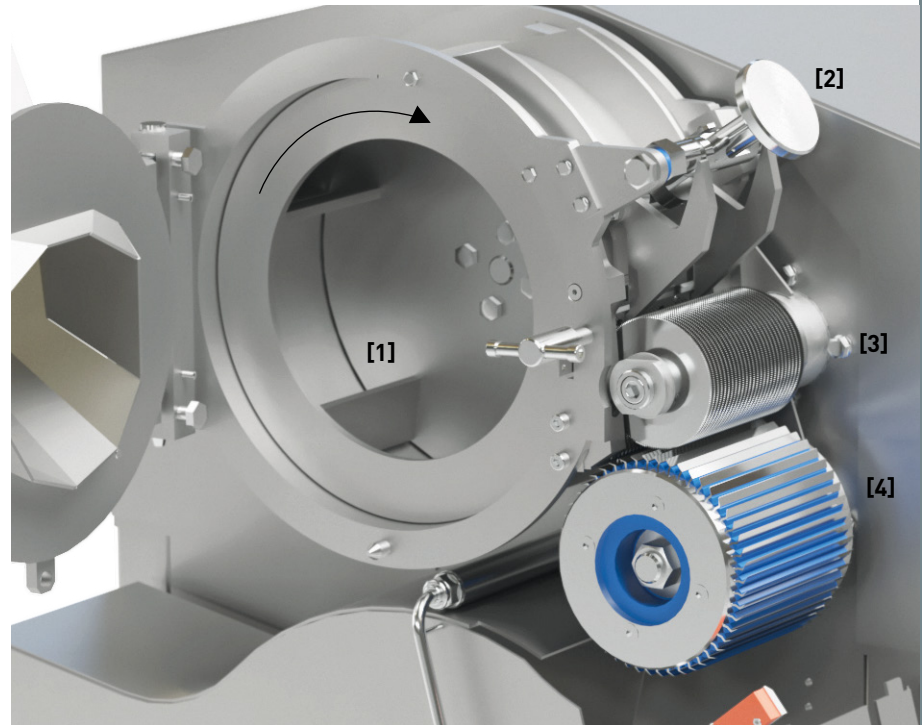
- De invoertrechter heeft een geïntegreerd laadplatform om operators te helpen de trommel handmatig te vullen met producten uit kratten en manden.
- Dankzij het eenvoudig verwisselen van snijrollen kan snel worden omgeschakeld tussen producttypes en zijn de reinigingstijden korter.
- Slim productontwerp levert een hoge waarde op lange termijn. De productiekosten worden aanzienlijk verlaagd met een minimum aan slijtageonderdelen en duurzame messen van hoge kwaliteit die volledig in eigen huis zijn vervaardigd.
- De kleine voetafdruk van de machine maakt de installatie mogelijk in fabrieken met beperkte ruimte.

## Eigenschappen

Producten die de Dorphy binnenkomen worden in drie stappen gesneden.

De centrifugale kracht houdt het product tegen de binnenkant van de trommelwand terwijl de schoepen (1) het product langs het snijmes (2) voeren. De dikte van het plakje is instelbaar.

Als de plakjes tevoorschijn komen, worden ze tussen het schijfmes en de geleider op hun plaats gehouden voordat ze de cirkelmessen (3) ingaan waar ze in reepjes worden gesneden. De reepjes gaan direct door de dwarsmessen (4) die de blokjes maken.



## Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 145 mm x Ø 130 mm	1.5 kW	179 x 84 x 166 cm	330 kg	schakelkast met frequentieregelaar, frame voor Eurobin

## Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

*"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"*

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

