



Vysoce flexibilní kostkovačka zkracuje čas řezání z hodin na minuty.

Řezačka Dorphy od FAMu je odpověď na Vaše potřeby malé kostkovačky, která poskytne cenově efektivní řešení při perfektní řezné kvalitě.

Kombinuje robustnost a spolehlivost masivní kostkovačky s flexibilitou a kompaktním návrhem malého stroje. Disponuje mimořádně velkým řezným rozsahem od 3 do 20 mm a obsáhlým rozsahem produktů.

FAM Dorphy je úspěšná jak v řezání různých druhů zeleniny jako jsou brambory, řepa, mrkev, cibule a paprika tak i ovoce jako jablka, broskve, jahody, mango a papaja při vysokém procentu využití produktu a nízkém odpadu.

Univerzální kostkovačka je speciálně navržena pro startovací projekty, malé a střední zpracovatele potravin, hromadné stravování a je používána v zaváděcích výrobních a ve výzkumných a vývojových centrech. Rovněž i velcí zpracovatelé potravin využívají flexibilitu této kostkovačky pro speciální výrobky a aplikace s menším objemem.



Ostrá řešení pro řezání potravin

VÝZNAČNÉ RYSY

- Zvětšíte svůj půdorysný prostor s kompaktní kostkovačkou FAM Dorphy.
- Rychlé a efektivní dávkování pro bezkonkurenční kapacitu.
- Perfektní a stálá kvalita řezu, vyloučení lidského selhání.
- Rychlá výměna řezných nástrojů poskytuje reálnou flexibilitu.
- Snadné a rychlé čištění šetří cenný čas, při dodržení dokonalé hygieny.
- Jeden stroj pro Vaše všechny produkty.

ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI

- Potravinářští výrobci mohou nyní vyrábět produkty, které se dříve dělali ručně, nebo na méně spolehlivých strojích, konzistentním a efektivním způsobem.
- Třírozměrný řezný princip zabezpečuje nízkou ztrátu šťávy, nejsou poškozovány buňky a povrch řezu je hladký. To přispívá k prodloužené životnosti.
- Je zde snadné dávkování z přepravky nebo koše, nebo může být produkt dávkován dopravníkem, jestliže je stroj součástí výrobní linky.
- Nejsou žádné speciální požadavky na obsluhu stroje.
- Buben je dostatečně velký, aby zvládl dávkování při vyšší rychlosti.
- Díky své malé velikosti se FAM Dorphy snadno vydá do současného prostoru ve výrobní lince.
- Schopnost rychlé výměny nožů a řezů dovoluje potravinářskému výrobcovi vyříditi mnoho objednávek ve velmi krátkém čase.
- Cenově příznivý zasouvací typ plátkovacího nože může být snadno vyměněn za méně jak dvě minuty.
- Vyjímečná životnost ostří, dlouhodobě ostrých jako žiletka, jsou vyráběny ve firmě Stumabo. Nože se dají odborně přebrousit.
- Pohonová a produkční zóna stroje jsou kompletně oddělené. To umožňuje rychlé a konkrétní čištění stroje bez negativního vlivu na pohon, nebo elektrické příslušenství.
- Vřeteno sekacích nožů je lehké, co umožňuje snadnou manipulaci při změně velikosti řezu nebo při čištění.
- Dorphy používá ložiska s doživotní mazací náplní, která jsou vhodná pro bezúdržbový režim a čistější provoz. Neexistuje riziko úniku mazacího oleje.
- Stroj je kompletně navržen dle evropských CE bezpečnostních předpisů a zahrnuje bezpečnostní spínače, které nedovolí provozovat stroj pokud je některý z krytů ještě otevřen.

Aplikace





Vysoce flexibilní kostkovačka zkracuje čas řezání z hodin na minuty.



Tato univerzální kostkovačka je speciálně navržena pro začínající projekty, zpracovatele potravin s malou až středně velkou kapacitou, cateringové společnosti a používá se v zaváděcích výrobních a centrech výzkumu a vývoje. Také větší zpracovatelé potravin využívají pružnosti této kostkovačky pro speciální produkty a aplikace s nižším objemem.

Galerie obrázků



Potravinářští výrobci mohou nyní vyrábět produkty, které se dříve dělali ručně, nebo na méně spolehlivých strojích, konzistentním a efektivním způsobem.



Třírozměrný řezný princip zabezpečuje nízkou ztrátu šťávy, nejsou poškozovány buňky a povrch řezu je hladký. To přispívá k prodloužené životnosti.



Je zde snadné dávkování z přepravky nebo koše, nebo může být produkt dávkován dopravníkem, jestliže je stroj součástí výrobní linky.



Nejsou žádné speciální požadavky na obsluhu stroje.



Buben je dostatečně velký, aby zvládl dávkování při vyšší rychlosti.



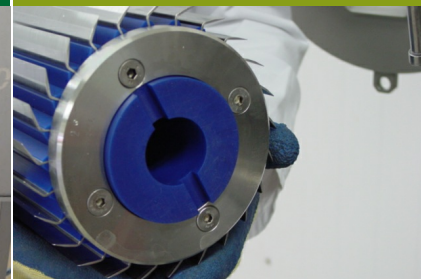
Schopnost rychlé výměny nožů a řezů dovoluje potravinářskému výrobcovi vyřídit mnoho objednávek ve velmi krátkém čase.



Cenově příznivý zasouvací typ plátkovacího nože může být snadno vyměněn za méně jak dvě minuty.

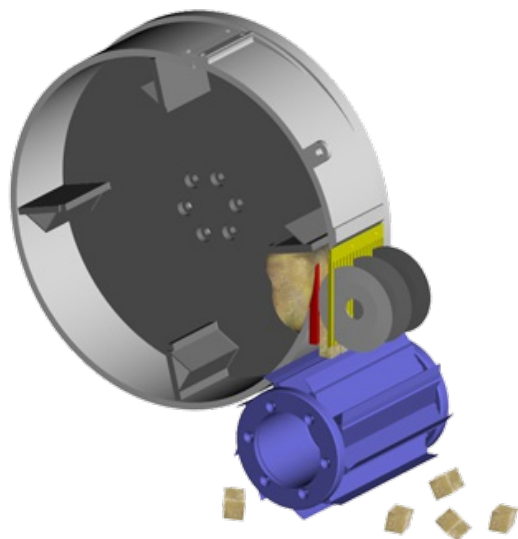


Pohonová a produkční zóna stroje jsou kompletně oddělené. To umožňuje rychlé a konkrétní čištění stroje bez negativního vlivu na pohon, nebo elektrické připojení.



Vřeteno sekacích nožů je lehké, co umožňuje snadnou manipulaci při změně velikosti řezu nebo při čištění.

Řezný princip



Široká paleta sestav řezných vřeten umožňuje plátkování, proužkování a kostkování s pouze jedním strojem. Nejdříve plátkovací nůž vyrobí plátek o zvolené tloušťce. V dalším kroku vřeten cirkulačních nožů nařeže plátky na proužky. Na závěr vřeten sekacích nožů nařeže velikost kostky na požadovaný rozměr. Kombinace tří řezných nástrojů umožňuje velmi vysokou pružnost ve volbě řezných velikostí a tvarů. Je dokonce možné produkovat některé řezy odstraněním některého řezného vřetene.

Ostrá řešení pro řezání potravin

SPECIFIKACE

ROZMĚRY STROJE & VÁHA

Rozměry základního stroje (d x š x v) v mm	1550 x 806 x 1785 mm
Výška vstupu do stroje v mm (palce)	1506 mm
Výška výstupu ze stroje v mm (palce)	506 mm
Váha základního stroje v kg (lb)	300 kg

MOTOR

Výkon v kW (hp)	1,5 kW (2 hp)
Typ motoru	Standard kW
Variabilní frekvenční pohon	opční

TVARY ŘEZU A VELIKOSTI

Řezné tvary	hladké kostky, proužky, plátky
Řezné velikosti	Jsou možné různé velikosti řezů: plátky: od 4 až do 20 mm proužky: od 3 až do 25 mm kostky: od 4 až do 20 mm
Kapacita v kg/hod.	200 kg/mm/hod

SOUHRN APLIKACÍ

Zelenina

Řepa, mrkev, celer, cikorka, čekanka, lilek, zahradní zelí, nakládačky, zelené zelí, křen, kedluben, pórek, houby, cibulka, pastinák, paprika, dyně, ředkvička, červené zelí, tuřín, tykev, rajčata, bílé zelí, cuketa.

Ovoce

Jablka, ananasový meloun, (zelené) mango, meloun, papaja, hruška, ananas, broskev, jahody, vodní meloun a další.

Brambory

Brambory (plátky, kostky a hranolky), sladké brambory

Jiné

Chléb, kokos, olivy

Práce s FAMem

Zkoušky řezání Po celém světě je FAM připraven Vám poradit v jedné z plně vybavených testovacích laboratořích. Budeme rádi, když nám pošlete Vaše produkty na vyzkoušení a bude nám potěšením, když u testů řezání budete přítomni i Vy. Vyhledejte Vašeho místního agenta. Zadejte <http://www.fam.be/en/agents> a najdete všechny relevantní kontaktní údaje, které potřebujete pro kontakt s firmou FAM, regionální kanceláře a celosvětovou síť agentů. Kontakty a informace: pro celkový přehled našich strojů, aplikací, služeb a agentů navštivte, prosím, naše webové stránky. FAM Vám rád okamžitě odpoví na Vaše dotazy.

FAM a Dorphy jsou registrované obchodní známky firmy FAM nv



HIFFERMAN
INDUSTRIAL