PRESS RELEASE
For editorial use only

FAM STUMABO amplia la produzione di lame per patate fritte per soddisfare le esigenze in evoluzione dei trasformatori

STUMABO ha quasi raddoppiato la sua capacità produttiva di lame per patate fritte. L'azienda ha inoltre potenziato le sue capacità produttive di lame circolari e trasversali utilizzate nelle attrezzature di taglio industriali.

FAM STUMABO ha ampliato in modo significativo le sue capacità produttive di lame per patate fritte, quasi raddoppiando il suo volume di produzione. L'espansione include un terzo stabilimento, ora pienamente operativo, che ospita le attività incrementate dell'azienda per la produzione di lame per idrotagliatrici.

L'investimento coniuga una maggiore capacità produttiva con una superiore flessibilità di fabbricazione, supportata da nuove attrezzature automatizzate e semiautomatizzate. Risponde alle mutevoli esigenze dei trasformatori di patate in termini di efficienza operativa, qualità di taglio costante e maggiore differenziazione del prodotto, incluso lo sviluppo di tagli speciali per patate fritte.

L'esperienza di STUMABO nella produzione di lame di precisione risale al 1947. Il suo sviluppo ha seguito da vicino l'evoluzione della produzione alimentare industriale, passando dall'industria delle conserve a quella dei surgelati, fino alle odierne e sempre più diversificate applicazioni di taglio. Da quando ha unito le sue forze alla FAM nel 1997, l'azienda belga ha combinato la propria competenza nella fabbricazione di lame al know-how di FAM delle tagliatrici industriali, mettendosi al servizio delle aziende di trasformazione alimentare in tutto il mondo.

«Nel corso della nostra storia, siamo cresciuti insieme all'industria della trasformazione alimentare, adattando le nostre competenze e tecnologie alle mutevoli esigenze dei nostri clienti», afferma Mark Van Hemelrijk, CEO di FAM STUMABO. «Quest'ultima espansione rappresenta un ulteriore importante traguardo. Riflette la nostra fiducia nel futuro del settore delle patate fritte e il nostro impegno a investire nelle persone, nelle tecnologie e nelle capacità produttive che aiuteranno i nostri clienti ad avere successo negli anni a venire».

Una risposta al mercato delle patate fritte in evoluzione

Il settore delle patate fritte è in continua evoluzione: i trasformatori sono alla ricerca di nuovi modi per differenziare i propri prodotti, migliorando al contempo l'efficienza produttiva.

Le classiche patate lisce continuano a dominare il mercato ma la richiesta di forme particolari e tagli esclusivi sta creando nuove opportunità per l'innovazione di prodotto e per l'offerta di valore aggiunto. Al tempo stesso l'efficienza produttiva rimane una priorità. Una qualità di taglio costante e una resa ottimale consentono ai trasformatori di sfruttare al meglio le materie prime, mentre una maggiore durata delle lame riduce la frequenza di sostituzione e i costi operativi. La disponibilità costante di lame di ricambio è ugualmente fondamentale per mantenere la continuità produttiva e ridurre al minimo i tempi morti.

«Collaborando a stretto contatto con i trasformatori, riusciamo a comprendere meglio la direzione del mercato e ad anticiparne le esigenze future», spiega Bjorn Thumas, Business

Development Director. «Oggigiorno i nostri clienti non cercano soltanto delle lame affidabili; hanno bisogno di soluzioni che consentano loro di migliorare l'efficienza, offrendo al contempo la libertà di introdurre nuovi prodotti e di rispondere al mutare delle preferenze dei consumatori. È proprio questa la filosofia alla base della nostra espansione: per garantire di disporre di capacità, di flessibilità e di competenze necessarie a supportarli man mano che le loro attività si evolvono."

Ampliamento della capacità produttiva e della flessibilità

Per supportare questa strategia, FAM STUMABO ha investito in un terzo stabilimento, raddoppiando quasi la propria capacità produttiva di lame per il taglio di patate fritte. Ciò ha incrementato la capacità dell'azienda di soddisfare la domanda dei clienti e di garantire una disponibilità costante di lame di ricambio.

L'espansione comprende l'aggiunta di capacità automatizzata per la produzione di lame su larga scala, nonché investimenti in sistemi di fabbricazione semiautomatizzati, pensati per gestire una maggiore varietà di tagli speciali. Un nuovo sistema laser, macchine formatrici all'avanguardia e altre attrezzature specializzate potenziano ulteriormente le capacità produttive dell'azienda.

Oltre alle lame per il taglio di patate fritte, STUMABO ha ampliato le proprie capacità produttive anche delle lame circolari e trasversali, strumenti di taglio essenziali impiegati nelle tagliatrici industriali di FAM STUMABO. Tali investimenti rafforzano ulteriormente la capacità dell'azienda di supportare i clienti in una gamma ancora più ampia di applicazioni di taglio.

«Sebbene questi investimenti ci consentano di coniugare una produzione su larga scala con la flessibilità necessaria per realizzare lame dal disegno più specializzato, le nuove attrezzature rappresentano solo una parte del quadro», spiega Emerson Jiménez Barajas, Blade Operations & Food R&D Director presso FAM STUMABO. «Ciò che fa davvero la differenza sono le competenze e l'esperienza del nostro personale. I nostri team di produzione e i nostri ingegneri sanno come sfruttare al meglio queste tecnologie, adattare i nostri processi produttivi e sviluppare soluzioni per esigenze di taglio sempre più complesse».

Ampia gamma di lame per il taglio di patate fritte, standard e speciali

Il portafoglio di lame per l'idrotaglio di STUMABO comprende oltre 3.500 tipi attivi, di cui più di 75 misure dedicate esclusivamente al taglio di patate fritte squadrate. Questa vasta offerta rispecchia la varietà dei sistemi di idrotaglio e delle teste di taglio impiegate nell'industria di trasformazione delle patate, nonché le diverse forme e misure richieste per il prodotto finito.

Oltre alle tradizionali patate lisce, STUMABO propone lame per formati speciali, come il taglio ondulato, deep crinkle, a canoa, a spicchi e altre forme esclusive o proprietarie.

STUMABO continua a sviluppare proprie forme speciali, messe a disposizione di tutti i trasformatori di patate. L'azienda collabora inoltre con i singoli clienti per creare tagli esclusivi, studiati appositamente per i loro prodotti e mantenuti riservati.

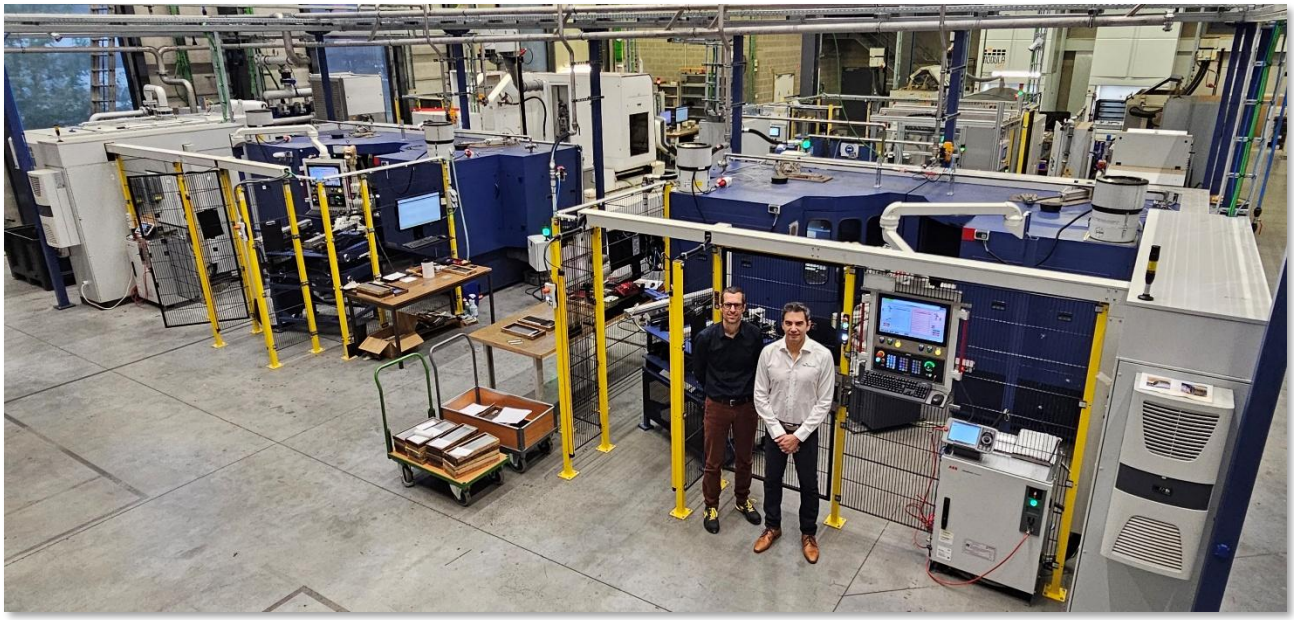
PRESS RELEASE
For editorial use only

Investimenti continui nel futuro

Guardando al futuro, STUMABO intende proseguire gli investimenti nella propria gamma di lame per l'idrotaglio e teste di taglio, per rispondere alle esigenze mutevoli dei trasformatori di patate.

«Desideriamo cogliere questa occasione per ringraziare i nostri clienti per la fiducia accordataci negi anni», conclude Mark Van Hemelrijk, CEO di FAM STUMABO. «La loro fiducia e il loro costante sostegno sono stati fondamentali per la nostra crescita. Non vediamo l'ora di consolidare ulteriormente questi rapporti e di proseguire insieme questo percorso».

I visitatori di Interpom 2026, che si terrà a Kortrijk, in Belgio, dal 29 novembre al 1° dicembre, potranno incontrare il team di FAM STUMABO nel Padiglione 1, Stand 199, per discutere delle loro specifiche esigenze legate al taglio delle patate fritte.



Bjorn Thumas, Business Development Director – Emerson Jiménez Barajas, Blade Operations & Food R&D Director

Novembre 2026

PRESS RELEASE
For editorial use only



Novembre 2026