COMUNICADO DE PRENSA

Solo para uso editorial

FAM STUMABO amplía su capacidad de producción de cuchillas para patatas fritas para responder a las nuevas necesidades de los procesadores

STUMABO ha prácticamente duplicado su capacidad de producción de cuchillas para patatas fritas. La empresa también ha ampliado su capacidad de fabricación de cuchillas circulares y cuchillas de corte transversal para equipos industriales de corte.

FAM STUMABO ha ampliado sus instalaciones con una tercera planta de fabricación, ya plenamente operativa. Esta ampliación ha permitido prácticamente duplicar su capacidad de producción de cuchillas para sistemas de hidrocorte.

Esta inversión no solo aumenta la capacidad de producción, sino que también aporta mayor flexibilidad a los procesos de fabricación gracias a la incorporación de nuevos equipos automatizados y semiautomatizados.

FAM STUMABO responde así a las necesidades cambiantes de los procesadores de patatas, que buscan mejorar su eficiencia operativa, mantener una calidad de corte uniforme y diferenciar sus productos mediante el desarrollo de cortes especiales para patatas fritas.

STUMABO cuenta con una larga trayectoria en la fabricación de cuchillas de precisión, que se remonta a 1947. A lo largo de estos años, la empresa ha adaptado sus conocimientos y tecnologías a la evolución de la industria alimentaria y sus necesidades de corte, desde las aplicaciones para la producción de conservas y alimentos congelados hasta las numerosas aplicaciones de corte actuales. En 1997, STUMABO unió fuerzas con FAM, lo que permitió combinar su experiencia en la fabricación de cuchillas con la especialización de FAM en equipos industriales de corte. Desde entonces, ambas empresas ofrecen soluciones a procesadores de alimentos de todo el mundo.

“A lo largo de nuestra trayectoria, hemos crecido en paralelo a la industria alimentaria y hemos adaptado nuestros conocimientos y tecnologías a las necesidades cambiantes de nuestros clientes”, afirma Mark Van Hemelrijk, CEO de FAM STUMABO. “Esta última ampliación representa otro hito importante para nuestra empresa. Refleja nuestra confianza en el futuro de la industria de las patatas fritas y nuestro compromiso de seguir invirtiendo en profesionales, tecnología y capacidad de fabricación para contribuir al éxito de nuestros clientes en los próximos años”.

Una respuesta clara ante la evolución del mercado de las patatas fritas

El mercado de las patatas fritas está evolucionando y los procesadores buscan nuevas formas de diferenciar sus productos y, al mismo tiempo, mejorar la eficiencia de sus procesos de producción.

Aunque las patatas fritas de corte recto siguen dominando el mercado, la creciente demanda de formas especiales y cortes exclusivos abre nuevas oportunidades para la innovación y el desarrollo de productos de mayor valor añadido.

La eficiencia productiva sigue siendo, además, una prioridad. Una calidad de corte uniforme y un rendimiento óptimo permiten aprovechar mejor las materias primas, mientras que una mayor

vida útil de las cuchillas reduce la frecuencia de sustitución y los costes operativos. Asimismo, disponer de cuchillas de repuesto cuando se necesitan resulta fundamental para garantizar la continuidad de la producción y minimizar los tiempos de parada.

“Trabajamos codo con codo con los procesadores, lo que nos permite conocer mejor la evolución del mercado y anticiparnos a sus necesidades futuras”, explica Bjorn Thumas, director de Desarrollo de Negocio. “Nuestros clientes buscan hoy algo más que cuchillas de corte fiables. Necesitan soluciones que les ayuden a mejorar su eficiencia y que, al mismo tiempo, les permitan introducir nuevos productos en el mercado y responder a las cambiantes preferencias de los consumidores. Ese es precisamente el objetivo de esta ampliación: contar con la capacidad de producción, la flexibilidad y los conocimientos necesarios para acompañarlos a medida que sus negocios evolucionan”.

Mayor capacidad de producción y flexibilidad

Para avanzar en esta estrategia, FAM STUMABO ha invertido en una tercera planta de fabricación que le ha permitido prácticamente duplicar su capacidad de producción de cuchillas para patatas fritas. Esta mayor capacidad permite atender mejor la demanda de los clientes y asegurar la disponibilidad de cuchillas de repuesto.

La ampliación incluye nuevos equipos automatizados para la fabricación de grandes volúmenes de cuchillas, así como inversiones en sistemas semiautomatizados que permiten producir una mayor variedad de cuchillas para cortes especiales. La incorporación de un nuevo sistema láser, máquinas de conformado de última generación y otros equipos especializados amplía las posibilidades de fabricación de la empresa.

Además de las cuchillas para patatas fritas, STUMABO también ha ampliado su capacidad de fabricación de cuchillas circulares y de corte transversal, componentes esenciales de los equipos industriales de corte de FAM STUMABO. Estas inversiones refuerzan su capacidad para atender las necesidades de los clientes en una gama más amplia de aplicaciones de corte.

“Estas inversiones nos permiten combinar la producción de grandes volúmenes con la flexibilidad necesaria para fabricar cuchillas con diseños más especializados. Sin embargo, la incorporación de nuevos equipos es solo una parte de esta evolución”, explica Emerson Jiménez Barajas, director de Operaciones de Cuchillas e I+D Alimentaria de FAM STUMABO. “Lo que realmente marca la diferencia son los conocimientos y la experiencia de nuestro equipo humano. Nuestros profesionales de producción e ingenieros saben cómo aprovechar al máximo estas tecnologías, adaptar los procesos de fabricación y desarrollar soluciones para responder a requisitos de corte cada vez más complejos”.

Amplia gama de cuchillas para cortes tradicionales y especiales de patatas fritas

La gama de cuchillas de hidrocorte de STUMABO incluye más de 3.500 modelos, con más de 75 dimensiones de corte diferentes solo para patatas fritas de sección cuadrada. Esta amplia variedad responde a la diversidad de sistemas y cabezales de hidrocorte utilizados por los procesadores de patatas, así como a las distintas formas y dimensiones que requieren los productos finales.

COMUNICADO DE PRENSA

Solo para uso editorial

Además de las tradicionales patatas fritas de corte recto, STUMABO ofrece cuchillas para elaborar patatas fritas con formas especiales, como cortes ondulados, ondulados profundos, en forma de cuchara (scoops) o en gajos (wedges), así como otros diseños propios o exclusivos.

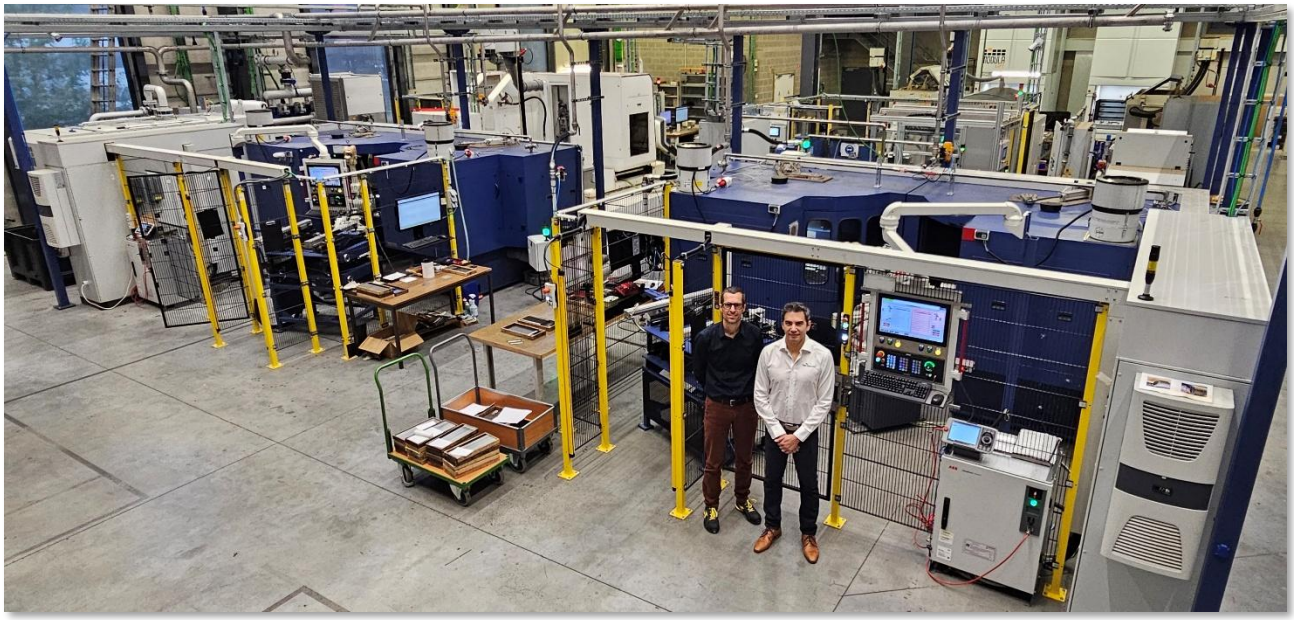
STUMABO además continúa desarrollando sus propios diseños de cortes especiales, disponibles para todos los procesadores de patatas. Asimismo, colabora directamente con sus clientes en el desarrollo de cortes exclusivos, creados específicamente para sus productos y cuyos diseños son confidenciales.

Una apuesta de futuro

STUMABO tiene previsto seguir invirtiendo en su gama de cuchillas y cabezales de hidrocorte para responder a las necesidades cambiantes de los procesadores de patatas.

“Queremos aprovechar esta oportunidad para agradecer a nuestros clientes la confianza que han depositado en nosotros a lo largo de los años”, concluye Mark Van Hemelrijk, CEO de FAM STUMABO. “Su confianza y apoyo constante han sido fundamentales para nuestro crecimiento. Esperamos seguir fortaleciendo estas relaciones y continuar avanzando juntos”.

Los profesionales que visiten Interpom 2026, que se celebrará en Kortrijk (Bélgica) del 29 de noviembre al 1 de diciembre, podrán reunirse con el equipo de FAM STUMABO en el pabellón 1, stand 199, para abordar sus necesidades específicas de corte de patatas fritas.



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

Noviembre 2026

COMUNICADO DE PRENSA

Solo para uso editorial



Noviembre 2026