



## **EQUIPOS FIABLES DE CORTE DE PRECISIÓN**

Soluciones avanzadas para alcanzar  
altas tasas de productividad



# Su socio ideal para el corte de precisión de hortalizas y frutas

**APTO PARA PRODUCIR PRODUCTOS FRESCOS CONGELADOS, ENLATADOS, DESHIDRATADOS, SECADOS AL AIRE Y LIOFILIZADOS**

**FAM STUMABO** cuenta con más de 40 años de experiencia en el diseño y la distribución en todo el mundo de soluciones de corte para numerosas aplicaciones alimentarias.

En FAM STUMABO encontrará un socio experimentado, innovador y de **mentalidad abierta**, que le ofrece equipos de corte diseñados para satisfacer las necesidades de corte de frutas y hortalizas **más versátiles y de mayor capacidad de nuestros días**.

Nuestra tecnología de corte le garantiza una producción máxima, **de alta calidad y con los mayores niveles de eficiencia a alta velocidad**.

Sabemos que el uso de productos de temporada limita el periodo de elaboración de los fabricantes de productos vegetales, por lo que estos dependen de la fiabilidad y la durabilidad de sus equipos de corte para **minimizar cualquier riesgo o parada de la actividad de la máquina**.

Nuestros equipos de corte de alto rendimiento ayudan a los productores de frutas y hortalizas a optimizar sus tiempos de producción con los **mínimos costes operativos**.

*"Juntos cortamos su producto a la perfección!"*

## SOLUCIONES INNOVADORAS DISEÑADAS PARA SU NEGOCIO

FAM STUMABO crea soluciones innovadoras que ayudan a nuestros clientes a producir los mejores productos del mercado.

**Las nuevas máquinas** se desarrollan con métodos de corte mejorados o totalmente nuevos, lo que mejora la eficiencia de la producción y garantiza un corte uniforme y de mayor calidad.

Además, estamos abiertos a desarrollar **nuevos productos** que den respuesta a las necesidades del mercado y a las tendencias del sector alimentario.

## GRAN FLEXIBILIDAD

Sabemos que el sector del corte de hortalizas es muy diverso y requiere un alto grado de flexibilidad. FAM STUMABO diseña sus máquinas con el objetivo de dotar a sus clientes de la capacidad de elaborar diversos productos con una sola máquina.

**Ejemplo:** La **Volantis** es la rebanadora de preferencia para el corte transversal de judías verdes, que es un producto de temporada.

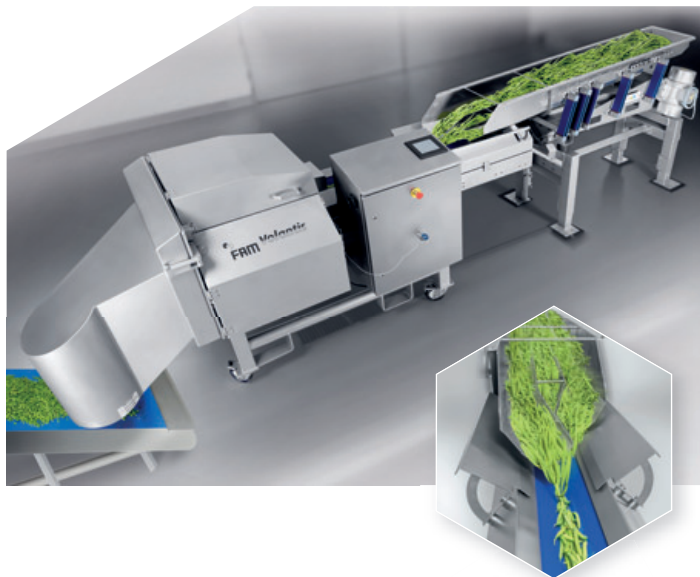
La **Volantis** puede también usarse fuera de temporada para productos alargados como zanahorias, apios, calabacines, etc.; es decir, es una verdadera cortadora multiproducto.





## CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

Además de su innovadora línea de soluciones, lo que distingue a FAM STUMABO es su **equipo de expertos altamente cualificados** y absolutos conocedores de las necesidades de los clientes. Nuestro equipo de especialistas en aplicaciones tratan siempre de comprender los parámetros que afectan al corte de cualquier producto, por ejemplo la forma, la temperatura, el tamaño, la textura y el estado del producto. Solo entonces pueden seleccionar la mejor solución de corte, proporcionando al cliente el máximo valor y los mejores resultados.



## CONOCIMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

FAM STUMABO diseña máquinas, cuchillas y cabezales de corte que satisfacen sus necesidades particulares de procesamiento, adaptándose a su línea de producción y con una mayor flexibilidad, lo que le permite **integrarlas fácilmente en cualquier línea de producción** sin ningún esfuerzo. Ofrecemos **sistemas de alimentación adecuados para aplicaciones específicas** de nuestras máquinas.

Un vibrador de alimentación especial garantiza que las judías verdes estén adecuadamente alineadas y colocadas horizontalmente sobre las correas en V antes de llevar a cabo el corte.

## EXPERIENCIA EN EL DISEÑO DE MÁQUINAS

Todas **las cuchillas se fabrican en nuestras propias instalaciones** con los mejores aceros inoxidables de grado alimentario. Nuestra experiencia ayuda a seleccionar la cuchilla más adecuada para cada aplicación.



El uso de cuchillas del grosor, el filo, el perfil de borde y la resistencia adecuados es fundamental para un corte de la máxima calidad, con los mínimos residuos y la máxima vida útil.



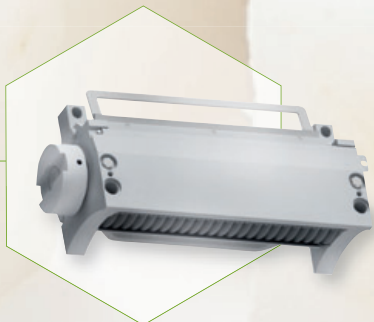
**La higiene, lo primero:** todos los equipos están diseñados para permitir una limpieza rápida pero concienzuda. Nuestras máquinas están diseñadas para manejarse sin esfuerzo y con total flexibilidad, con especial hincapié en **la seguridad de los operadores y el personal de mantenimiento en todo momento**. El diseño de nuestras máquinas y herramientas de corte asegura una larga vida útil bajo todas las condiciones con unos costes de mantenimiento y unos periodos de inactividad mínimos gracias a una estructura simplificada pero robusta. La estandarización de las herramientas de corte y las cuchillas ayuda a evitar errores humanos.

# Cortadoras en dados de alta calidad

**SureTec**  
240



**Robusta cubitadora de alta capacidad dotada de la unidad SureCut**



- Permite a los procesadores cortar en cubos a gran capacidad una amplia variedad de productos como fresas, melocotones, mangos, tubérculos duros como zanahorias, nabos y apionabos, así como remolachas, brócoli, cebollas y patatas.
- La **unidad SureCut** permite preconfigurar y ajustar las herramientas de corte lejos de la máquina. La unidad lista para montar libera al operario de adaptaciones de última hora en la máquina y garantiza la uniformidad de la calidad de corte desde el principio, maximizando el tiempo productivo.
- Acepta productos hasta 240 mm en cualquier dimensión.
- Una amplia gama de tamaños de corte, desde 3 mm hasta 25 mm, en cubos, tiras, formas lisas y onduladas, la convierten en una máquina muy versátil.
- El motor de acero inoxidable de 4 kW contribuye a mejorar el rendimiento y la fiabilidad de la producción.
- Diseño sanitario para una limpieza rápida y a fondo.

**Tridis**  
240



**Diseñada para altos volúmenes con una alimentación en continuo y adecuada para el corte de diversos productos**

- Permite a los procesadores cortar en cubos una amplia variedad de productos como mango, manzanas, peras y fresas, pero también tubérculos duros como zanahorias, nabos, apios y otros productos tales como remolacha, brócoli, cebollas o patatas a altas capacidades de entre 3000 kh/h (dados de 3 mm) y 12 000 kg/h (10 mm) dependiendo del tipo de producto.
- Acepta productos de hasta 240 mm en cualquier dimensión. Ejecución especial para productos de mayor diámetro tales como col roja y blanca.
- Hay disponible un amplio abanico de tamaños de corte en dados y tiras entre 3 mm y 25 mm, en formas tanto planas como onduladas, lo que le proporciona una gran versatilidad.
- Simplicidad en el diseño, incorporando el cambio rápido de herramientas de corte basado en el principio «Set and Forget».
- Su motor de acero inoxidable de 4 kW (5,5 CV) le permite alcanzar los niveles de producción más elevados y la máxima fiabilidad de producción.



# Tridis 180



Es la versión de la Tridis 240 con capacidad media, ofrece soluciones de corte para procesadores de tamaño mediano

- Con un tamaño más reducido y dotada de una gran fiabilidad, tiene la misma contrastada tecnología, y la ventaja de tener los mismos accesorios como la cubitadora de mayor volumen.
- Permite a los procesadores de hortalizas IQF (congelación rápida individual) y frutas cortar en cubos una amplia variedad de productos como mango, manzanas, peras y fresas, pero también tubérculos duros como zanahorias, nabos, apios y otros productos tales como remolacha, brócoli, cebollas, patatas a altas capacidades de 1500 kg/h (cubos de 3 mm) a 6000 kg/h (10 mm) dependiendo del tipo de producto.
- Acepta productos de hasta 180 mm en cualquier dimensión.
- Hay disponible un amplio abanico de tamaños de corte en dados y tiras entre 3 mm y 25 mm, en formas tanto planas como onduladas, lo que le proporciona una gran versatilidad.
- Simplicidad en el diseño, incorporando el cambio rápido de herramientas de corte basado en el principio «Set and Forget»
- Impulsada por un motor de 2,2 kW (2,95 CV) de acero inoxidable.

## Resultados del corte en dados de alta calidad



Dados de cebolla



Dados de calabaza



Dados de pimiento rojo



Dados de mango



Dados de remolacha



Dados de apio



Palitos de zanahoria



Dados de fresa

*"Estamos muy satisfechos con el rendimiento de la cubitadora de alta capacidad Tridis 240. Es una cortadora de dados y tiras versátil, que garantiza la máxima producción para una amplia variedad de productos perfectamente cortados. La sólida estructura de la máquina nos ayuda a procesar productos de temporada con rapidez y eficiencia, con tiempos de inactividad y costes operativos mínimos."*

Fruveco,  
procesador español de alimentos congelados que emplea la Tridis para el corte en dados de diversas hortalizas

# Rebanadoras de bandas en V de alta precisión

## Volantis

## Lifis<sub>2</sub>



**Rebanadora de bandas en V para el corte en rodajas transversales de alta precisión de una amplia variedad de productos alargados y oblongos tales como judías verdes, zanahorias o calabacines**

- Corte preciso de productos alargados y oblongos hasta un diámetro de 115 mm.
- La banda en V de 2 metros alineará/orientará a la perfección el producto hacia la rueda de corte y pondrá la máquina a la velocidad requerida.
- Diseño de la máquina de alta eficiencia que permite reducir al mínimo el mantenimiento y facilita el acceso
- Facilidad de manejo sin precedentes
- Su potente transmisión es capaz de manejar los picos de producción con facilidad
- Variedad de herramientas de corte disponibles para una mayor diferenciación de los productos (planos, ondulados, juliana, mitades)
- La pequeña pantalla táctil ofrece al operador una interfaz simple e intuitiva que agiliza la configuración y los cambios de producto para facilitar el funcionamiento.

**Rebanadora transversal de bandas en V de alto rendimiento empleada para un corte perfecto de hortalizas con hojas y una amplia variedad de hortalizas alargadas tales como puerro, apio o ruibarbo**

- Maneja con facilidad productos de hasta 180 mm de diámetro en caso de productos firmes tales como puerro, apio, ruibarbo o cabezas de col.
- Acepta hortalizas con hojas comprimibles de hasta 220 mm.
- La velocidad seleccionada o programada en los variadores de frecuencia de las cintas de entrada y la rueda rebanadora mantendrá la velocidad del producto durante el corte.
- El diseño de alta eficiencia de la máquina permite reducir al mínimo el mantenimiento y facilita el acceso para la limpieza

**Resultados del corte en lonchas de alta calidad de hortalizas alargadas u oblongas**



Zanahoria en rodajas



Aros de puerro



Judías verdes en tiras



Berenjena en rodajas



# Cubitadora de correa

**Yuron**  
Capcitec



## Robusta cortadora de correa de gran capacidad para pimientos y verduras

- Mayor capacidad de alimentación en comparación con la Yuron Hytec 240, gracias a una cinta de alimentación más ancha de 300 mm, un potente motor de 7,5 kW y un sistema de alimentación mejorado.
- Se utiliza principalmente para cortar pimientos (de todos tipos y tamaños, incluso enteros), así como espinacas, lechuga, col tanto frescos como escaldados.
- La cinta de alimentación de 2 metros de largo con un perfil de alta tracción, estabiliza el producto antes de ser cortado, evitando que el producto se amontone.
- La correa superior garantiza una perfecta alimentación del producto hacia los utillajes de corte lo que mejora altamente la calidad de los cortes y se traduce en una reducción significativa de la ruptura del producto.
- Gran apertura para productos no comprimibles hasta 25 mm y 125 mm para productos comprimibles.
- Excelente higiene y acceso para la limpieza, zona de transmisión y de producto completamente separadas, limitado uso de partes de desgaste, cintas de alimentación fáciles de remplazar y una mayor capacidad productiva, reducen notablemente el coste total de mantenimiento, garantizando un rápido retorno de la inversión.



Tiras de pimiento rojo



Sellos de espinacas

# Innovadora ralladora y rebanadora centrífuga

**Centris**  
400



## Resultados del corte en rebanadas y tiras de alta calidad



Rodajas de remolacha



Tiras de zanahoria



Tiras de col roja



Anillos de cebolla blanca

## Innovadora ralladora, diseñada para ofrecer una homogénea calidad de corte y flexibilidad a alta capacidad

- Proporciona una calidad de corte perfecta en una amplia gama de productos redondos y alargados en toda su longitud o pre-cortados, para determinar así la longitud de las tiras.
- Permite a los procesadores rebanar o rallar una amplia variedad de productos tales como remolachas, zanahorias, apios, cebollas, coles, ...
- Transmisión directa robusta, disponible con un motor 5 CV (4 kW)
- Gran calidad de corte en diversas formas y tamaños, grosor homogéneo de las rebanadas y las tiras a lo largo de todo el proceso de corte
- El conjunto del cabezal de corte consta de dieciséis compuertas de corte estacionarias individuales que le permiten trabajar a mayores capacidades y con una producción mejorada.
- Los cabezales de corte de sustitución rápida le permiten cambiar el tamaño y la forma en pocos segundos.

*"Estamos encantados de haber tomado la decisión de pasarnos a la Centris 400. Los cabezales de corte son más ligeros, lo cual facilita su manejo. Y la homogeneidad es impresionante: nunca tenemos que ajustar el cabezal de corte para obtener el mismo corte cada vez."*

Baltussen Konservenfabriek, procesador de alimentos enlatados de Países Bajos que usa la Centris para el corte en tiras de la remolacha roja







Nuestros equipos de corte de alto rendimiento ayudan a los productores de frutas y hortalizas a optimizar sus tiempos de producción con los mínimos costes operativos

# Le ayudamos a que su negocio prospere

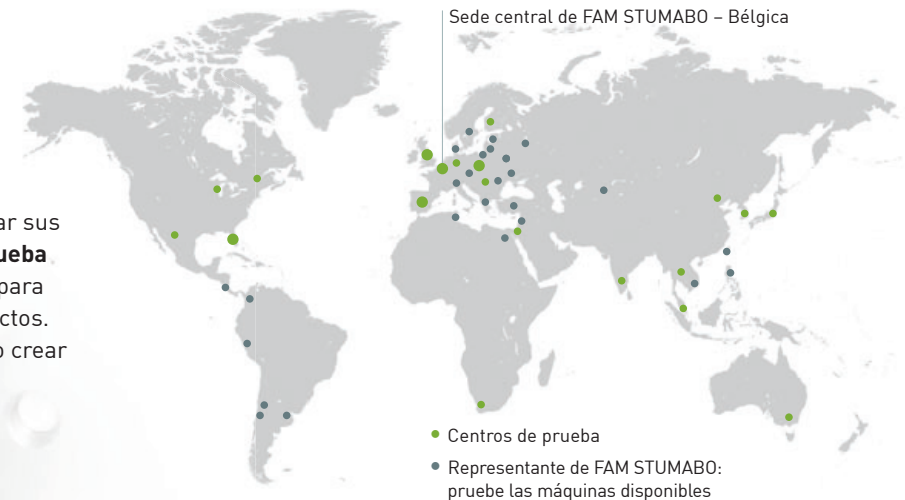
## PRUEBA DE PRODUCTOS PRUEBE ANTES DE INVERTIR

Antes de realizar su inversión, aproveche nuestros **equipos de demostración** y nuestro **asesoramiento a cargo de expertos** para identificar los equipos de corte que mejor se adapten a sus necesidades. Entregamos muestras finales de producto cortado, junto con **informes detallados de las pruebas**, imágenes, vídeos y recomendaciones.



## DESARROLLO DE PRODUCTO COMPARTIENDO NUESTRO CONOCIMIENTO

Le animamos a usar nuestros recursos para desarrollar sus productos alimentarios. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Se trata tan solo de una manera de ayudarle a probar o crear nuevos productos o de refinar los ya existentes.



## NUESTRA PRIORIDAD MANTENER SU MÁQUINA EN PLENO FUNCIONAMIENTO

El **equipo de atención al cliente** de FAM STUMABO garantiza un asesoramiento rápido y de la máxima calidad para su negocio siempre que sea necesario. Con el fin de maximizar sus tiempos de actividad, le ofrecemos un **servicio de mantenimiento** que abarca desde la localización y resolución de problemas a la asistencia en ingeniería y aplicaciones. Además, disponemos de un **amplio inventario de piezas disponibles en stock** como cuchillos y hojas.



## GARANTÍA DE PRODUCTIVIDAD, SEGURIDAD Y DURABILIDAD DE LOS EQUIPOS DE CORTE

La producción en altas capacidades requiere de **programas de mantenimiento sólidos**. FAM STUMABO dispone de varios paquetes para el **mantenimiento preventivo**. Nuestros **programas de formación** en profundidad son ideales para mejorar los conocimientos del operador y la eficacia de su instalación. **Póngase en contacto con nosotros para comentar cualquier aplicación que desee implantar.**



  
**fam stumabo**  
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | [www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

