



领先的奶酪切割技术

最佳的切丝、磨碎、切片和切丁解决方案



完美的奶酪切割设备合作伙伴

FAM STUMABO 拥有逾 40 年的经验和全球影响力，为众多食品应用设计和提供切割解决方案。

您将发现 FAM STUMABO 是一个思维开放的创新合作伙伴，我们设计的奶酪切割设备可以满足当今最全面、更高产能的奶酪切丝和切丁操作的需求。我们的主要目标是开发可以使客户的操作更高效的机械装置。我们考虑客户的具体需求，提供不同等级的机械装置，而不会影响质量和安全性。

我们与您合作，量身打造满足您具体需求的解决方案。我们的切割设备在卫生设计方面处于领先地位，旨在帮助您简化流程并生产超出预期的安全、高品质的食品。

携手共建， 助力切割完美产品

事实证明，FAM STUMABO 是新技术的先驱者。

创新一直是我们取得成功的核心。

我们花时间倾听客户的声音，共同创造、创新和设计满足其独特需求以及特定行业需求的设备：

Hymaks

有史以来第一台大滚筒大容量切丁机现已成为北美地区大多数领先的奶酪加工商使用，为大型披萨连锁店和食品服务业生产精确切丝和切丁的马苏里拉奶酪。极尽周到的设计和新颖的生产技术，造就了它无与伦比的卫生设计水平。

Flexifam

在披萨之乡意大利，现在，几乎所有披萨店都使用由 Flexifam 切成的马苏里拉奶酪块。由于这款中大容量加工设备干净卫生，可以生产出统一的奶酪丁和奶酪丝，因而已成为数百种干酪的最爱。

Centris : SureShred 16

在 2018 年威斯康星州奶酪技术展上，FAM STUMABO 推出革命性的 16 刀片切割头，提高了切割过程中预设切片厚度的精确度并使产能翻倍，从而树立了新的标准。由于重量轻、清洁时间短，新设计还将简化日常操作流程。



产品知识

FAM STUMABO 了解任何一种奶酪的复杂性和特点。奶酪的制作方式影响着它的切割方式：

- 蛋白质水平
- 含盐量
- 存放时间
- 温度
- 质地

我们的应用专家团队与客户合作，研究特定奶酪的特点，确定哪些备件和哪种切割方法可以提供最佳切割解决方案。

生产工艺知识

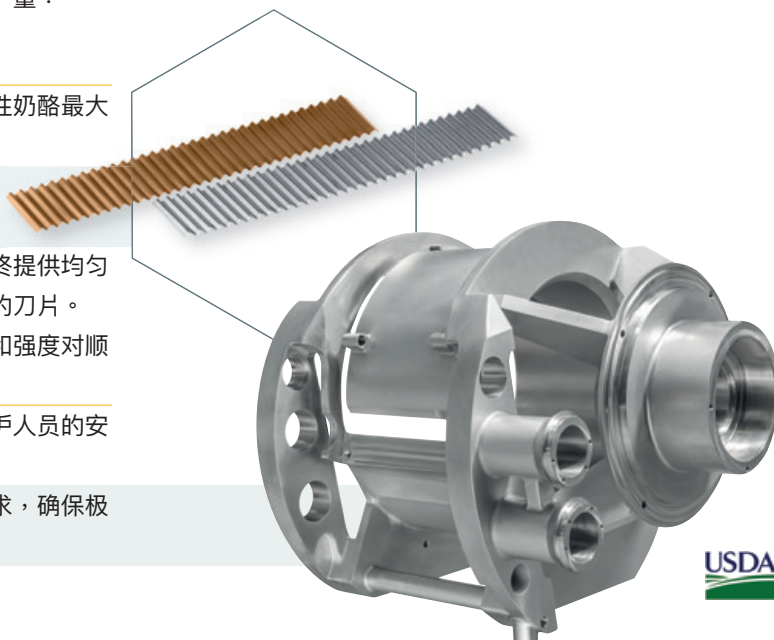
FAM STUMABO 设计的机器可以满足您独特的加工需求。我们的机器不仅为您的生产线量身定制，还为您提供更高的灵活性。这使您可以快速、轻松地转换机械装置，从而可以在同一生产线中生产具有不同切割样式的产品。我们帮助您找到一系列能够彼此无缝连接、相通和运行的设备和配件：

- 将大块切成小块以准备切丝的预切块机
- 进料和出料输送系统
- 粉末分配器
- 滚筒

机器设计知识

我们的设计师运用知识和实践经验为用户创造具有巨大价值的机器。设计中包含一些重要的元素，可最大程度提高您的产量：

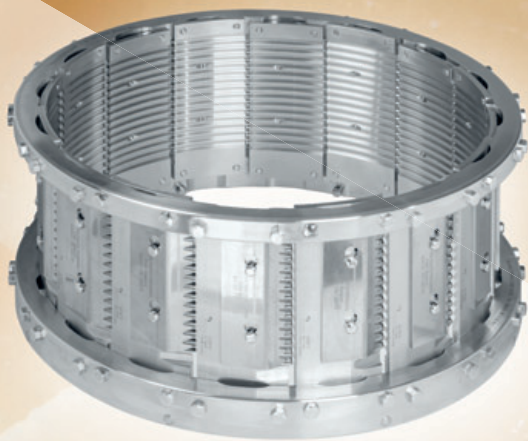
- 经过精心设计和测试的进料系统，可确保将粘性奶酪最大限度输送到切割过程。
- 所有刀片均为内部制造，由最好的食品级不锈钢材料制成。
- 选择正确的刀片将使切割非常精确和干净，最终提供均匀的产品并减少浪费。为您的奶酪应用遴选合适的刀片。采用正确的刀片厚度、刃口锋利度、刃口轮廓和强度对顺利的切割过程至关重要。
- 特别注重在各种风险级别上确保操作人员和维护人员的安全。
- 卫生设计满足美国农业部乳制品部门准则的要求，确保极致的食品安全。



Centris 系列切丝机

全部采用创新的

SureShred 16C 切割头



Centris SureShred 切割头 (获得专利)

- 经过特殊设计，可以满足当今全面和更高产能的奶酪切丝应用的需求。
- 16 刀头将使产能翻倍，并提供快速切割动作，从而减少奶酪在刀头上停留的时间。
- 预设切片厚度可提供均匀的奶酪丝，从而避免调节切片厚度。
- 切割段中包含连续凹槽，可使产品保持对齐，从而减少碎片、细丝的数量并减少浪费。
- 轻巧的设计。
- 获得美国农业部奶制品部门认可。

可以实现各种不同的切割类型，例如完全或缩小的 318 V、432 V 或 538 V 形奶酪丝、椭圆形和月牙形奶酪丝。

高品质切丝的成果



V 形埃曼塔尔奶酪丝 | 1.8 mm



V 形马苏里拉奶酪丝 | 2.5 mm



V 形切达干酪丝 | 3.2 mm



椭圆形切达干酪丝 | 3.2 x 6.4 mm

Centris 400C



即使在较高生产量下也能优化切割的强大切丝机。

- 紧凑型设计，占用很小的地面空间。
- 7.5 kW (10 hp) 不锈钢电机和行星变速箱。较大的进料量可为 16 刀片切割头提供均匀的产品流。
- 将电机和传动装置安装在切割区以外，消除了热量传递，从而避免奶酪融化或结块。
- 只需几分钟，即可更换切割头，方便对不同奶酪进行不同的切割。

Centris

400C Optitec



即使在较高生产量下也能优化切割的强大切丝机。

- 经过优化的技术，可以将高水分、柔软和坚硬的奶酪以及仿制奶酪切成奶酪丝。
- 耐用型 15 kW (20 hp) 不锈钢行星齿轮电机。
- 采用先进的涡轮扭矩技术，即使在最大生产量下，也可以提供一致的品质。
- 更大的进料量，可为 16 刀片切割头提供均匀的产品流。
- 将电机和传动装置安装在切割区以外，消除了热量传递，从而避免奶酪融化或结块。

Centris

400C Hytec



将大容量应用的优势与美国农业部认可的超卫生设计相结合。

- 获得美国农业部认可的超卫生设计，提供极致的食品安全。
- 强大的 15 kW (20 hp) 不锈钢行星齿轮电机。
- 采用先进的涡轮扭矩技术，即使在最大生产量下，也可以提供一致的品质。
- 更大的进料量，可确保为 16 刀片切割头提供均匀的产品流。
- 将电机和传动装置安装在切割区以外，消除了热量传递，从而避免奶酪融化或结块。

全面： Centris 磨头

- Centris 400C、Centris 400C Optitec 和 Centris 400C Hytec 的额外磨碎选件。
- 提供多种多样的新奶酪丝，增加您的选择。因此，您可以减少生产线中所需的机器数量。



磨碎的帕玛桑奶酪 | 粉末级

磨碎的埃曼塔尔奶酪 | 4 mm

适用于高质量切丁和切丝加工的机器

Hymaks



毫不妥协的卫生设计，实现大容量输出。

- 采用独特和毫不妥协的卫生设计的最大容量大滚筒切丁机，获得美国农业部奶制品部门认可。
- 使用两个 5.5 kW (7.5 hp) 和 15 kW (20 hp) 同步电机，冲击功率可达 20.5 kW (27.5 hp)。
- 高度均匀的切丁和切丝加工，最大程度减少浪费。
- 通过触摸屏操作机器。

CMD₂



连续运行以提高产能。

- 大容量，可获得均匀的切丁和精确的切丝加工。
- 带有变频驱动器的 11 kW (15 hp) 电机。
- 可拆卸的花键轴，能够快速轻松地更换切割工具。

“我们注意到，将切达干酪、古达干酪和红波奶酪切成 $4\text{ mm} \times 4\text{ mm} \times 25\text{ mm}$ 的奶酪丝时切割质量及产能显著提高。因为 Hymaks 将高质量和大容量相结合，降低了每条生产线的生产成本。”

Kings Co Ltd，
韩国奶酪加工商

高质量切丁和切丝加工的成果



马苏里拉奶酪丁 | $4 \times 4 \times 4\text{ mm}$



切达干酪丁 | $10 \times 10 \times 10\text{ mm}$



马苏里拉奶酪丝 | $4 \times 4 \times 25\text{ mm}$

Flexifam₂



专为灵活、轻松的操作而设计。

- 中大容量切丁和切丝加工。
- 带有可选变频驱动器的 5.5 kW (7 hp) 电机。
- 生产从极小到中等大小、非常干净的奶酪丁和奶酪丝。
- 独特的切割刀轴拆卸和重新组装系统可在短短几分钟内实现从一种切割尺寸到另一种切割尺寸的快速转换。
- 铰链式进料和出料槽，便于实现机器的彻底清洁。
- 铰链式控制柜，为驱动区域的维护和维修提供了快速通道。

“我们之前使用的切丁机切出的奶酪丝卷曲在一起，很难称重和包装。感谢 *Flexifam* 切割技术，使生产过程更加轻松，不粘连的产品更容易包装。”

Latteria Soligo，
意大利奶酪加工商

FAM STUMABO 设计的机器可以 满足您独特的加工需求

支持您建立业务

产品测试 在投资前进行测试

在您投资之前，利用我们的演示设备和我们的专家建议确定理想的切割设备，以取得理想的结果。

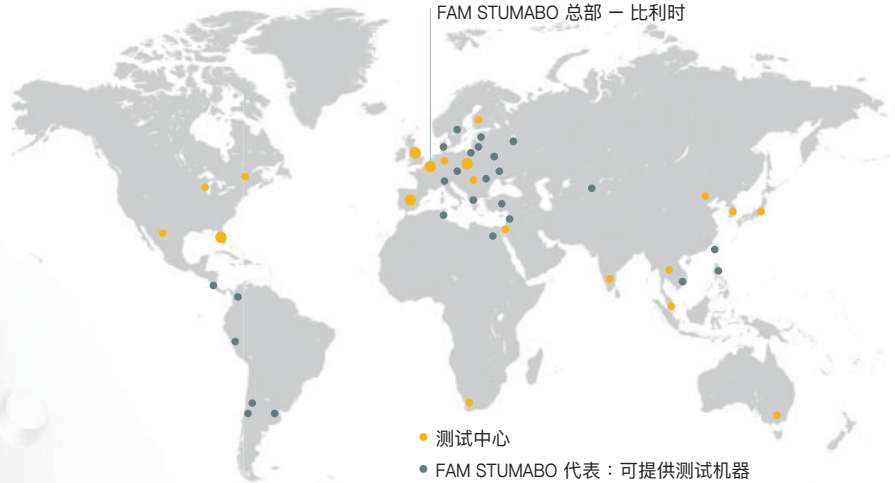
我们提供切割产品样品以及详细的测试汇总报告、图片、视频和建议。



产品开发 分享我们的知识

我们鼓励您利用我们的资源开发您的食品产品。我们遍布世界各地并且装备齐全的测试中心可以让您评估产品质量和外观。

这只是帮助您测试或创造新产品或改善现有产品的一种方式。



FAM STUMABO 总部 - 比利时

● 测试中心

● FAM STUMABO 代表：可提供测试机器

我们的首要任务 保持您的机器持续运转

在 FAM STUMABO，我们的客户关注支持团队保证在您需要时为您的业务提供快速、优质的支持。为了最大程度延长您的运行时间，我们提供从故障排除到工程和应用帮助的各种服务支持。

另外，我们储存了大量常用零件并为您的刀片提供刃磨设备和服务。



承诺生产率高、 安全、 经久耐用的切割设备

大批量生产需要可靠的维护计划。FAM STUMABO 提供多种预防性维护包。我们的深入培训计划非常适合提高操作人员的知识和您的整体安装效率。



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | www.fam-stumabo.com

