



EL LÍDER EN TECNOLOGÍA DE CORTE DE QUESO

Su mejor solución para el rallado y el corte
en tiras, dados o rodajas



El socio ideal para sus equipos de corte de queso

FAM STUMABO basa el diseño y la distribución de soluciones de corte para numerosas aplicaciones alimentarias en sus más de 40 años de experiencia y, además, su presencia es global. En FAM, encontrará un socio innovador, de mente abierta que aplica un enfoque libre de ideas preconcebidas a la

fabricación de equipos de corte de queso diseñados para satisfacer las necesidades de las aplicaciones de corte en tiras, dados, rallado y polvo.

Nuestro principal objetivo consiste en desarrollar maquinaria que ayude a nuestros clientes a optimizar sus operaciones.

Tenemos en cuenta las necesidades específicas de nuestros clientes, por lo que les ofrecemos diferentes niveles de maquinaria, siempre con los máximos niveles de calidad y seguridad.

Trabajamos con usted para **personalizar nuestras soluciones** a medida de sus necesidades.

Nuestros equipos de corte, líderes en **diseño higiénico**, están fabricados para ayudarle a optimizar sus procesos y elaborar alimentos seguros y de alta calidad que excedan sus expectativas.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

FAM STUMABO ha demostrado ser **un precursor de las nuevas tecnologías**.

La innovación ha sido siempre la base de nuestro éxito.

Nos tomamos el tiempo necesario para escuchar a nuestros clientes y diseñar juntos equipos innovadores que satisfagan sus necesidades y las de sus sectores específicos:

Hymaks

La primera cubitadora de tambor de gran capacidad jamás diseñada, es ahora usada por los principales procesadores de queso de Norteamérica para cortar mozzarella en tiras y dados con gran precisión para importantes cadenas de pizzerías y servicios alimentarios. Su diseño, de un nivel higiénico inigualable, es el resultado de un proceso creativo muy meditado con técnicas de fabricación novedosas.



Flexifam

En Italia, el hogar de la pizza, casi todas las pizzerías usan ahora cubos de mozzarella cortados por una Flexifam. Este procesador de alta capacidad se ha convertido en el favorito de cientos de "caseificios" gracias a su corte preciso, limpio y uniforme en cubos y tiras de juliana.



Centris: SureShred 16

En la exposición sobre tecnología del sector del queso celebrada en 2018 en Wisconsin, FAM STUMABO se convirtió en la nueva referencia del sector con la presentación de un revolucionario cabezal de corte de 16 cuchillas dotado de una gran precisión al ajustarse el grosor de las tiras y ofrecer el doble de capacidad. El nuevo diseño simplifica las operaciones cotidianas gracias a su ligereza y su fácil limpieza.



CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

FAM STUMABO comprende las complejidades y las características de cualquier queso. Su método de elaboración influye en la forma en que debe cortarse:

- Niveles de proteína
- Contenido en sal
- Tiempo desde la elaboración
- Temperatura
- Textura

Nuestro equipo de especialistas colaboran con nuestros clientes para analizar las características de cada queso y determinar qué elementos y qué métodos ofrecerán las mejores soluciones de corte.

CONOCIMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

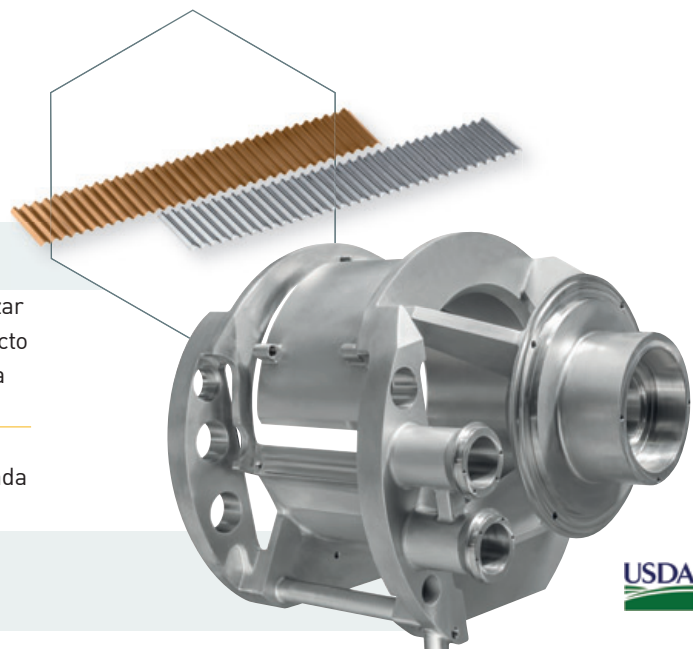
FAM STUMABO diseña máquinas que responden a sus necesidades de procesamiento. Nuestras máquinas se adaptan a su línea de producción y le ofrecen una mayor flexibilidad, permitiendo el intercambio de máquinas con rapidez y facilidad para producir diferentes productos cortados con técnicas diferentes en la misma línea de producción. Le ayudamos a encontrar una gama de equipos y accesorios que se conecten, se comuniquen y cooperen entre sí:

- Precortadoras que transforman los bloques en cubos listos para corte en cubos, tiras y rallado
- Sistemas de transporte de entrada y salida
- Dispensadores de polvo
- Tambores de Mezclado

EXPERIENCIA EN EL DISEÑO DE MÁQUINAS

Nuestros diseñadores usan sus conocimientos y su experiencia para crear máquinas con gran valor para el usuario. Hay elementos importantes incluidos en el diseño para maximizar su producción:

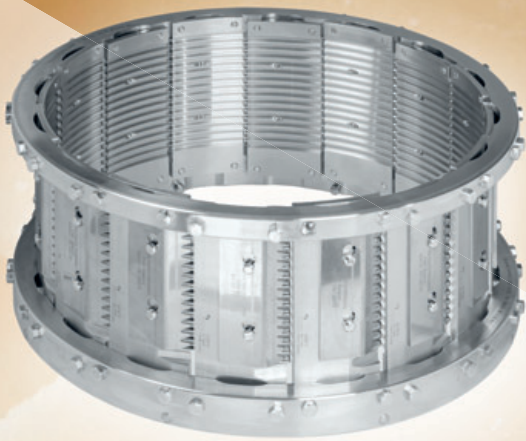
- **Sistemas de alimentación** meticulosamente diseñados y probados para maximizar el flujo de quesos pegajosos hacia el procesador de corte.
- Todas **las cuchillas** se fabrican en nuestras instalaciones con los mejores aceros inoxidables de grado alimentario.
- La elección de **la cuchilla más adecuada** permitirá realizar unos cortes muy precisos y limpios, obteniendo un producto uniforme con menos merma. Un experto elige la cuchilla ideal para su caso.
- Prestamos una especial atención a la **seguridad de los operarios y del personal de mantenimiento** frente a cada situación de riesgo.
- Diseño higiénico conforme a las directrices de la división de productos lácteos del Departamento de Agricultura de EE. UU (USDA).



Gama de ralladoras Centris

TODAS DOTADAS CON EL INNOVADOR

Cabezal de corte SureShred 16C



Cabezal de corte Centris SureShred (patentado)

- Diseñado para satisfacer las demandas actuales de rallado en términos de flexibilidad y capacidad.
- El cabezal de corte de 16 cuchillas, duplica la capacidad de rallado, reduciendo el tiempo que el queso pasa dentro de la máquina.
- El espesor de corte predefinido proporciona un rallado uniforme, eliminando la necesidad de ajustar permanentemente el cabezal.
- Cabezales de gran ligereza.
- Homologado por la división de productos lácteos del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA).

Disponible una amplia gama de diferentes tipos de corte, como por ejemplo el corte en V (318, 432 o 538 tiras) completo o reducido, corte oval y corte en medialuna.

Resultados del corte en tiras de alta calidad



Tira de emmental cortada en V | 1,8 mm



Tira de mozzarella cortada en V | 2,5 mm



Tira de cheddar cortada en V | 3,2 mm



Tira de cheddar cortada en óvalo | 3,2 x 6,4 mm

Centris 400C



Una ralladora que procesa una amplia variedad de quesos en diferentes formas

- Diseño compacto que ocupa muy poco espacio.
- Motor de 7,5 kW y una transmisión de acero inoxidable con engranajes planetarios. La tolva de alimentación de grandes dimensiones proporciona un flujo de producto uniforme al cabezal de corte de 16 cuchillas.
- Al mantener el motor y los engranajes alojados lejos de la zona del producto, se elimina la transferencia de calor y el queso no se funde ni se agrieta.
- Los cabezales de corte son intercambiables para obtener diferentes tipos de corte y pueden procesar una gran variedad de quesos en cuestión de pocos minutos.

Centris

400C Optitec



Una potente ralladora que optimiza el corte, incluso en condiciones de altas producciones

- Tecnología optimizada para el rallado de queso con un alto contenido de humedad, blandos y duros, así como sucedáneos de queso.
- Motor y transmisión en acero inoxidable con engranajes planetarios de 15 kW.
- Su avanzada tecnología de turbo-par garantiza una homogénea calidad de corte, incluso en condiciones de máxima productividad.
- La tolva de alimentación de gran tamaño proporciona un flujo de producto uniforme al cabezal de corte de 16 cuchillas.
- Al mantener el motor y los engranajes alojados lejos de la zona del producto, se elimina la transferencia de calor y el queso no se funde ni se agrieta.

Centris

400C Hytec



Combina la potencia para altas capacidades con un diseño ultrahigiénico homologado por el Departamento de Agricultura de EE. UU.

- Su diseño ultrahigiénico, homologado por el Departamento de Agricultura de EE. UU., proporciona los máximos niveles de seguridad alimentaria.
- Potente motor y transmisión de acero inoxidable con engranajes planetarios de 15 kW.
- Su avanzada tecnología de turbo-par proporciona una calidad homogénea, incluso en condiciones de máxima capacidad.
- La tolva de alimentación de gran tamaño garantiza un flujo de producto uniforme al cabezal de corte de 16 cuchillas.
- Al mantener el motor y los engranajes alojados lejos de la zona del producto, se elimina la transferencia de calor y el queso no se funde ni se agrieta.

VERSATILIDAD: cabezal de rallado

- Cabezales extra para obtención de polvo disponibles para la Centris 400C, la Centris 400C Optitec y la Centris 400C Hytec
- Amplíe sus opciones con una gran variedad de nuevas tiras, lo que le permitirá reducir el número de máquinas necesarias en su línea de producción.



Parmesano rallado | en polvo



Parmesano rallado | en polvo

Máquinas para el corte de alta calidad en

Hymaks



Diseño higiénico sin concesiones para altos volúmenes de producción

- Cubitadora de tambor de máxima capacidad y dotada de un exclusivo diseño higiénico, homologado por la división de productos lácteos del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA).
- Impresionante potencia de 20,5 kW con dos motores sincronizados de 5,5 kW y 15 kW.
- Corte en dados y tiras de gran uniformidad y con los mínimos residuos.
- Manejo de la máquina a través de una pantalla táctil.

CMD₂



Funcionamiento continuo para procesadores de alta capacidad

- Alta capacidad para un corte en dados uniforme y un corte en tiras preciso.
- Motor de 11 kW con variador de frecuencia.
- Ejes ranurados extraíbles que facilitan la sustitución de las herramientas de corte.

"Hemos notado un incremento en la calidad de corte y un mayor volumen de producción al cortar queso cheddar, gouda y edam en tiras de 4 x 4 x 25 mm. Puesto que las Hymaks combinan una alta calidad con la máxima capacidad, el coste de producción de cada línea de producción se ha reducido."

Kings Co Ltd,
productor coreano de queso

Resultados de corte de alta calidad en dados y tiras



Dados de mozzarella | 4 x 4 x 4 mm



Dados de cheddar | 10 x 10 x 10 mm



Tiras de mozzarella | 4 x 4 x 25 mm

dados y tiras

Flexifam₂



Diseñado para un funcionamiento flexible y sin esfuerzo

- Corte en dados y tiras a media y alta capacidad.
- Motor de 5.5 kW con variador de frecuencia.
- Corte limpio y en diversos tamaños de dados y tiras, desde muy pequeños a medianos.
- El exclusivo sistema de desmontaje y montaje de los husillos de corte permite cambiar rápidamente de un tamaño de corte a otro en solo unos minutos.
- El canal de alimentación y de descarga abatible facilita el acceso a la máquina y permite una limpieza a fondo.
- El armario eléctrico abatible proporciona un acceso rápido al compartimento de transmisión para intervenciones de mantenimiento y reparación.

"Con la cubitadora que usábamos antes, las tiras a menudo salían espiraladas, lo que dificultaba el pesaje y el envasado. Gracias al principio de corte de la Flexifam, el proceso se realiza con un mayor cuidado, de modo que el producto no pegajoso es más fácil de envasar."

Latteria Soligo,
procesador de queso italiano

FAM STUMABO diseña máquinas que responden necesidades de procesamiento

Le ayudamos a que su negocio prospere

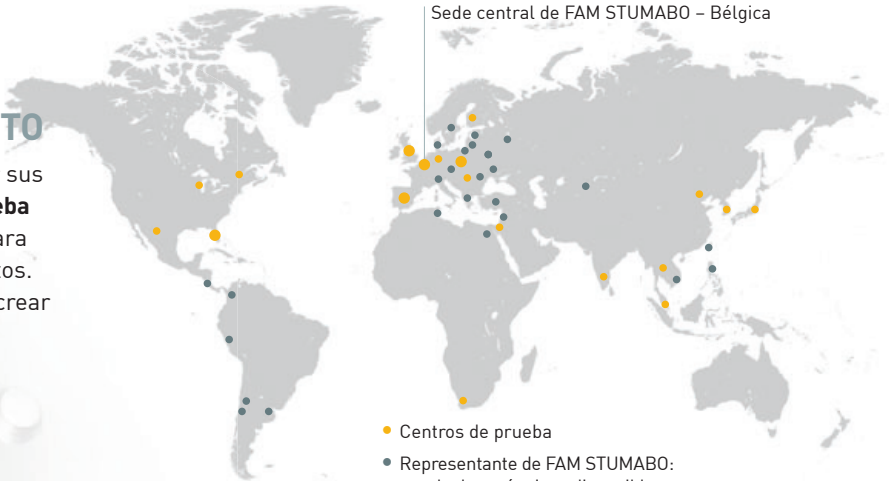
PRUEBA DE PRODUCTOS PRUEBE ANTES DE INVERTIR

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 COMPARTIR 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 su 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 **grandes stocks de las piezas más demandadas** y de herramientas y servicios de afilado para sus cuchillas.



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

La producción de alto volumen 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 global de su instalación.



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

T. +34 961 366 724 | E: info@fam-stumabo.es | www.fam-stumabo.com

