



TOONAANGEVENDE SNIJ- TECHNOLOGIE VOOR KAAS

Uw beste oplossing voor raspen en snijden in
reepjes, schijfjes en blokjes



Uw perfecte partner voor kaassnijmachines

FAM STUMABO ontwerpt en levert snijoplossingen voor uiteenlopende voedseltoepassingen, waarbij meer dan 40 jaar ervaring wordt gecombineerd met een wereldwijde vertegenwoordiging. Bij FAM STUMABO vindt u een innovatieve partner met een klantgerichte houding, wat resulteert in kaassnijmachines die voldoen aan de eisen van de

moderne kaasverwerking voor het snijden in reepjes en blokjes met optimale flexibiliteit en hoge volumes. Wij streven er in de eerste plaats naar om machines te ontwikkelen die de operaties van onze klanten efficiënter maken. Wij houden rekening met de specifieke behoeften van onze klanten door machines van verschillende niveaus aan te bieden zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit en veiligheid.

Samen met u ontwikkelen we **oplossingen op maat** voor uw specifieke behoeften. Onze snijmachines zijn toonaangevend op het gebied van **hygiënisch ontwerp** en helpen uw proces te stroomlijnen en veilig voedsel van hoge kwaliteit te produceren dat de verwachtingen overtreft.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

FAM STUMABO wordt wereldwijd erkend als een **pionier op het gebied van nieuwe technologieën**. Innovatie is altijd de kern van ons succes geweest. We nemen de tijd om naar onze klanten te luisteren en samen innovatieve snijmachineste ontwerpen om aan hun behoeften en die van hun specifieke sectoren te voldoen:

Hymaks

De eerste trommelsnijmachine voor hoge capaciteit die ooit is ontworpen, wordt nu gebruikt door de meeste toonaangevende kaasverwerkers in Noord-Amerika om mozzarella met grote precisie in reepjes en blokjes te snijden voor grote pizza- en foodserviceketens. Het unieke niveau van hygiënisch ontwerp werd mogelijk gemaakt door een zeer doordacht design en nieuwe productietechnieken.



Flexifam 55

In Italië, de bakermat van de pizza, gebruiken bijna alle pizzeria's nu blokjes mozzarella die zijn gesneden met een Flexifam. Door de manier waarop deze snijmachine met een gemiddelde tot hoge capaciteit zuivere, gelijkmatige en precieze blokjes en uniforme juliënesliertjes snijdt, is deze favoriet geworden bij honderden caseificio's.



Centris: SureShred 16

Op de expo voor kaastechnologie van 2018 in Wisconsin verlegden we de grenzen met de introductie van een revolutionaire snijkop met 16 messen die het snijproces verbetert door een vooraf ingestelde nauwkeurige schijfdikte en een verdubbeling van de capaciteit. Het nieuwe ontwerp maakt dagelijkse handelingen ook eenvoudiger door zijn lage gewicht en kortere reinigingstijd.



PRODUCTKENNIS

FAM STUMABO begrijpt de complexe aard en kenmerken van de verschillende kaassoorten. De manier waarop de kaas is gemaakt, bepaalt hoe deze gesneden moet worden:

- Proteïengehalte
- Zoutpercentage
- Leeftijd
- Temperatuur
- Textuur

In samenwerking met onze klanten onderzoekt ons team van toepassingspecialisten de kenmerken van een specifieke kaassoort en bepaalt welke elementen en welke snijtechnieken de beste snijoplossing opleveren.

KENNIS VAN HET PRODUCTIEPROCES

FAM STUMABO ontwerpt machines die voldoen aan uw unieke verwerkingsbehoeften. Onze machines worden niet alleen aangepast aan uw productielijn, maar bieden u ook extra flexibiliteit. Zo kunt u de machines snel en eenvoudig wisselen - en zo verschillende producten met verschillende snijmaten produceren in dezelfde productielijn. Wij helpen u bij het vinden van snijmachines en accessoires die onderling naadloos aansluiten, communiceren en samenwerken:

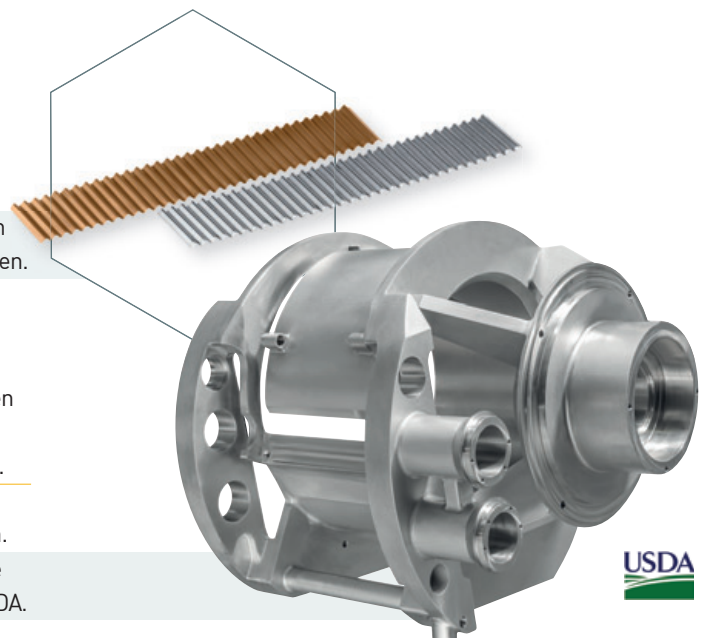
- Voorsnijders die grote blokken in blokjes snijden voor verwerking tot reepjes
- Transportsystemen voor aanvoer en afvoer
- Poederdispensers
- Tuimeltrommels

KENNIS VAN MACHINEONTWERP

Onze ontwerpers gebruiken hun kennis en praktijkervaring om machines met grote waarde voor de gebruiker te creëren.

Er zijn belangrijke elementen die in het ontwerp worden opgenomen om de opbrengst van uw productie te maximaliseren:

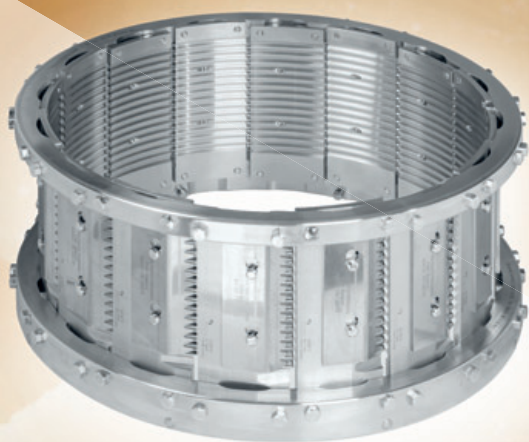
- Goed doordachte invoersystemen worden ontworpen en getest om te zorgen dat de aanvoer van plakkerige kazen naar het snijproces zo soepel mogelijk verloopt.
- Alle messen worden in onze eigen fabriek vervaardigd en zijn gemaakt van de beste voedselveilige roestvrijstalen materialen.
- Door de keuze van het juiste mes worden zeer nauwkeurige en schone sneden gemaakt, wat zorgt voor een uniform product en minder snijverlies. Vakkundige selectie van het juiste mes voor uw kaastoepassing. Het gebruik van messen met de juiste dikte, scherpte, sterkte en het correcte randprofiel, is essentieel voor de uniformiteit van het snijproces.
- Speciale aandacht om de veiligheid van gebruikers en onderhoudspersoneel op ieder risiconiveau te waarborgen.
- Hygiënisch ontwerp voor ultieme voedselveiligheid volgens de richtlijnen van het Amerikaanse Ministerie van Landbouw USDA.



Centris-shredderlijn

VOLLEDIG MOGELIJK GEMAAKT
DOOR DE INNOVATIEVE

SureShred 16C-snijkop



Centris SureShred-snijkop (gepatenteerd)

- Ontworpen voor kaastoeepassingen die veelzijdigheid en een hoge capaciteit vereisen.
- De snijkop met 16 messen verdubbelt de capaciteit en zorgt voor een snelle snijbeweging waardoor de tijd die de kaas in de snijkop zit, wordt gereduceerd.
- De vooraf ingestelde schijfdikte produceert uniforme sliertjes en zorgt ervoor dat deze niet hoeft te worden bijgesteld.
- De snijsegmenten hebben doorlopende groeven die het product correct georiënteerd houden waardoor er minder fijne snit, 'kammen' en snijverlies ontstaan.
- Lichtgewicht ontwerp.
- Goedgekeurd door de USDA.

Compleet gamma snijvormen beschikbaar: volledige of gereduceerde V-snit (318 V, 432 V of 538 V sliertjes), ovaalsnit of snit in halve maantjes.

Resultaten van sliertjes snijden met hoge kwaliteit



V-snit sliertjes emmentaler | 1,8 mm



V-snit sliertjes mozzarella | 2,5 mm



V-snit sliertjes cheddar | 3,2 mm



Ovale sliertjes cheddar | 3,2 x 6,4 mm

Centris 400C



Een hogesnelheidsshredder die een breed gamma aan kazen met verschillende vormen verwerkt

- Compact ontwerp dat weinig ruimte inneemt.
- 7,5 kW (10 pk) roestvrijstalen motor en planetaire tandwielkast.
- De ruime invoer zorgt voor een uniforme productstroom naar de snijkop met 16 messen.
- Het smelten of aankoeken van kaas wordt voorkomen doordat de motor en tandwielen buiten de productzone zijn geplaatst zodat er geen warmteoverdracht plaatsvindt.
- Snijkoppen verwisselen - voor verschillende snijvormen of kazen - binnen enkele minuten.

Centris

400C Optitec



Een krachtige shredder voor een optimaal snijresultaat, ook bij een hoge capaciteit

- Geoptimaliseerde technologie voor het shredden van zeer vochtige, zachte en harde kazen en imitatiekazen.
- Krachtige 15kW- (20pk-) roestvrijstalen planetaire tandwielmotor.
- Werkt met de zeer geavanceerde turbo-torquetechnologie voor een consistente kwaliteit, zelfs bij een maximale capaciteit.
- De ruimere invoer zorgt voor een uniforme productstroom naar de snijkop met 16 messen.
- Het smelten of aankoeken van kaas wordt voorkomen doordat de motor en tandwielen buiten de productzone zijn geplaatst zodat er geen warmteoverdracht plaatsvindt.

Centris

400C Hytec



Combineert het vermogen voor zware toepassingen met een ultrahygiënisch ontwerp, goedgekeurd door de USDA

- Het door de USDA goedgekeurde, ultrahygiënische ontwerp zorgt voor uitzonderlijke voedselveiligheid.
- Krachtige 15kW- (20pk-) roestvrijstalen planetaire tandwielmotor.
- Werkt met de zeer geavanceerde turbo-torquetechnologie voor een consistente kwaliteit, zelfs bij een maximale capaciteit.
- De ruimere invoer zorgt voor een uniforme productstroom naar de snijkop met 16 messen.
- Het smelten of aankoeken van kaas wordt voorkomen doordat de motor en tandwielen buiten de productzone zijn geplaatst zodat er geen warmteoverdracht plaatsvindt.

VEELZIJDIGHEID: Centris-raspkop

- Een extra rasp-optie voor de Centris 400C, Centris 400C Optitec en Centris 400C Hytec
- Voor meer opties met verschillende nieuwe snijvormen voor sliertjes. Hiermee vermindert u het benodigde aantal machines in uw productielijn.



Geraspte parmezaan | poedervorm

Geraspte emmentaler | 4 mm

Machines voor snijden in blokjes/sliertjes

Hymaks



Compromisloos hygiënisch ontwerp voor een hoog rendement

- Trommelsnijmachine met de hoogste capaciteit en een uniek, compromisloos hygiënisch ontwerp, goedgekeurd door het Amerikaanse Ministerie van Landbouw USDA.
- Indrukwekkend vermogen van 20,5 kW (27,5 pk) met twee gesynchroniseerde motoren van 5,5 kW (7,5 pk) en 15 kW (20 pk).
- Zeer uniforme snit in blokjes en sliertjes met een minimaal snijverlies.
- Machinebediening met touchscreen.

"Wij zien een hogere snijkwaliteit en een hoger rendement bij het snijden van cheddar, gouda en edam in sliertjes van 4 mm x 4 mm x 25 mm. Doordat de Hymaks hoge kwaliteit met een topcapaciteit combineert, verminderen de productiekosten op elke productielijn."

Kings Co Ltd,
Koreaanse kaasverwerker

CMD₂



Continubedrijf voor hoge capaciteit

- Hoge capaciteit voor uniform en nauwkeurig snijden in blokjes en sliertjes.
- 11kW- (15pk-) motor met variabele frequentiesturing.
- Verwijderbare veelspie-assen voor een snelle en eenvoudige wissel van snijgereedschappen.

Resultaten van snijden van blokjes en sliertjes van hoge kwaliteit



Blokjes mozzarella | 4 x 4 x 4 mm



Blokjes cheddar | 10 x 10 x 10 mm



Sliertjes mozzarella | 4 x 4 x 25 mm

van hoge kwaliteit

Flexifam
55



Ontworpen voor flexibele en moeiteloze bediening

- Snijden in blokjes en sliertjes met een middelhoog rendement.
- 5,5kW- (7pk-) motor met optionele variabele frequentiesturing.
- Produceert zeer zuivere blokjes en sliertjes in verschillende grootten, van zeer klein tot middelgroot.
- Snijgereedschappen kunnen snel en eenvoudig gewisseld worden, voor minder stilstand.

"De vorige snijmachine die wij gebruikten, resulteerde vaak in sliertjes die tegen elkaar gekruild waren, wat het wegen en verpakken moeilijk maakte. Dankzij het Flexifam-versnijdingsprincipe is het proces nu delicateser zodat het product niet aan elkaar klit en makkelijker kan worden verpakt."

Latteria Soligo,
Italiaanse kaasverwerker

FAM STUMABO ontwerpt machines die voldoen aan uw unieke verwerkings- behoeften

Ondersteuning waarop uw bedrijf kan bouwen

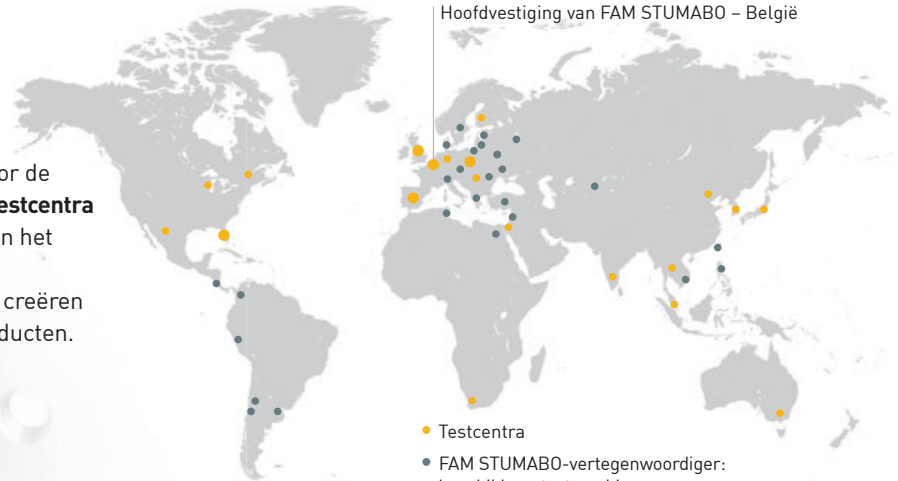
PRODUCTEN TESTEN TEST VOORDAT U INVESTEERT

Maak voordat u investeert gebruik van onze **demo-machines** en ons **deskundig advies** om de ideale snijmachine te vinden voor de resultaten die u wenst. Na de tests sturen wij u monsters van het gesneden product, samen met gedetailleerde **samenvattende testverslagen**, afbeeldingen, videomateriaal en aanbevelingen.



PRODUCTONTWIKKELING HET DELEN VAN ONZE KENNIS

Wij raden u aan gebruik te maken van onze resources voor de ontwikkeling van uw producten. Onze **volledig ingerichte testcentra over de hele wereld** zijn beschikbaar om u de kwaliteit en het aanzien van de producten te laten evalueren. Dit is slechts één manier om u te helpen bij het testen of creëren van nieuwe producten of het verfijnen van bestaande producten.



ONZE PRIORITEIT UW MACHINE AAN HET WERK HOUDEN

Het **klantenserviceteam** van FAM STUMABO garandeert een snelle, hoogwaardige ondersteuning voor uw bedrijf wanneer dat nodig is. Voor een maximale bedrijfstijd bieden wij een **serviceondersteuning** van probleemoplossing tot technische ondersteuning en hulp bij toepassingen. Bovendien hebben we **een grote voorraad van vaak verkochte onderdelen**, waaronder messen.



GEGARANDEERDE PRODUCTIVITEIT, VEILIGHEID EN DUURZAAM SNIJGEREEDSCHAP

Een hoge productiecapaciteit vraagt om betrouwbare **onderhoudsprogramma's**. FAM STUMABO biedt verschillende pakketten voor **preventief onderhoud**. Onze diepgaande **trainingsprogramma's** zijn ideaal om de vaardigheden van de gebruikers en de algemene werking van uw productielijn te verbeteren.

Neem contact met ons op als u wilt overleggen over een toepassing.



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

