



WIODĄCA TECHNOLOGIA KROJENIA SERA

Najlepsze rozwiązanie do wiórkowania,
tarcia i krojenia w kostkę



Twój idealny partner w zakresie urządzeń do krojenia sera

FAM STUMABO projektuje i dostarcza rozwiązania w zakresie cięcia dla wielu zastosowań spożywczych, ponad 40 lat doświadczenia połączonego z obecnością na światowym rynku.

W FAM STUMABO znajdziecie Państwo innowacyjnego partnera z otwartym podejściem, którego efektem są urządzenia do cięcia sera, zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom krojenia dużych ilości sera w kostkę, słupki i wiórki. Naszym głównym celem jest tworzenie maszyn, które pomagają naszym klientom w zwiększeniu efektywności ich produkcji. Uwzględniamy potrzeby naszych klientów, oferując różne rodzaje urządzeń, bez uszczerbku dla jakości i bezpieczeństwa. Współpracujemy z Wami, aby **dopasować rozwiązania** do Waszych konkretnych potrzeb. Nasze urządzenia do cięcia, będące liderami w dziedzinie **higienicznej konstrukcji**, zostały zaprojektowane tak, aby pomóc Ci usprawnić proces i produkować, wysokiej jakości bezpieczną żywność, która przewyższa oczekiwania.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

FAM STUMABO udowodniło, że jest **prekursorem nowych technologii**. Innowacja zawsze była w centrum naszego sukcesu. Poświęcamy czas na słuchanie naszych klientów, współtworząc, wprowadzając innowacje i projektując sprzęt spełniający ich unikalne potrzeby oraz potrzeby konkretnych sektorów:

Hymaks

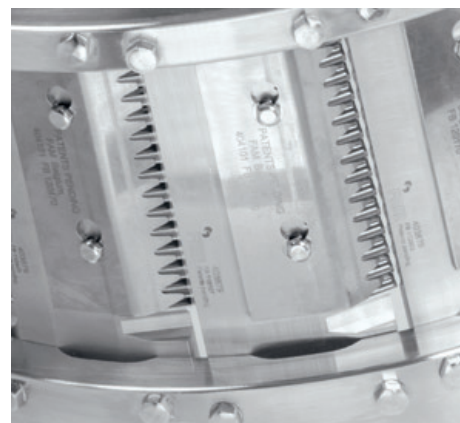
Pierwsza kostkownica bębnowa o wysokiej wydajności jaką kiedykolwiek zaprojektowano, jest obecnie używana przez większość wiodących przetwórców sera w Ameryce Północnej, produkujących precyzyjnie rozdrobnioną oraz pokrojoną w kostkę mozzarellę dla dużych sieci pizzerii i firm gastronomicznych. Jej niezrównany poziom higieny został osiągnięty dzięki bardzo przemyślanej konstrukcji i nowym technikom produkcji.

Flexifam 55

We Włoszech, ojczyźnie pizzy, prawie wszystkie pizzerie używają obecnie kostek mozzarelli pociętych przez Flexifam. Dzięki czystemu procesowi, w którym to urządzenie o średniej i dużej wydajności kroi w kostkę i wytwarza jednolite wiórki julienne, stał się ulubieńcem setek caseificio.

Centris: SureShred 16

Na targach 2018 Wisconsin cheese technology expo, FAM wyznaczył nowe standardy debiutując z rewolucyjną 16-ostrzową głowicą tnącą usprawniającą proces cięcia z zadaną dokładnością grubości plastrów i podwojoną wydajnością. Nowa konstrukcja ułatwia również codzienną pracę dzięki niewielkiej wadze i skróconemu czasowi czyszczenia.



WIEDZA O PRODUKTACH

FAM STUMABO rozumie złożoność i charakterystykę każdego sera. Sposób jego produkcji wpływa na sposób, w jaki należy go ciąć:

- Poziom białka
- Zawartość soli
- WIEK
- Temperatura
- Tekstura

Współpracując z naszymi klientami, nasz zespół specjalistów ds. aplikacji bada właściwości konkretnego sera i ustala, które elementy i jakie metody cięcia zapewnią najlepsze rozwiązania w zakresie cięcia.

ZNAJOMOŚĆ PROCESU PRODUKCJI

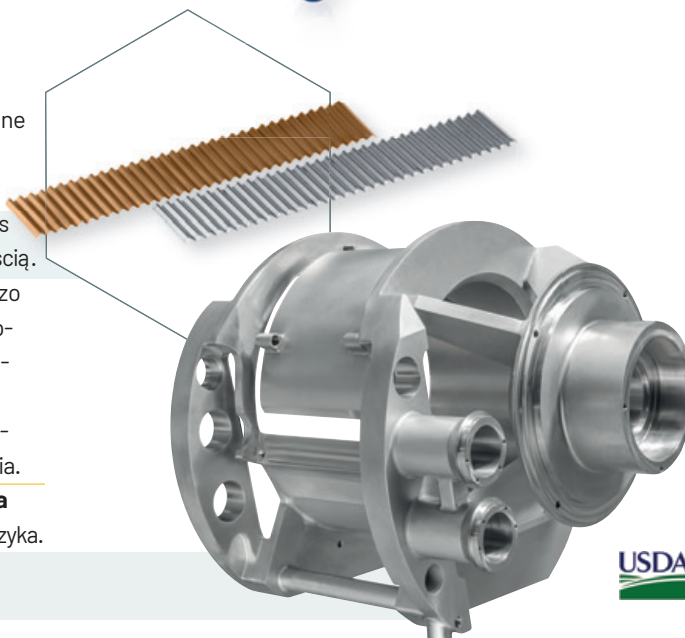
FAM STUMABO projektuje maszyny, które spełniają Wasze unikalne wymagania w zakresie przetwarzania. Nasze maszyny są dopasowane nie tylko do Państwa linii produkcyjnej, ale także oferują dodatkową elastyczność. Pozwala to na szybkie i łatwe przestawienie maszyn - dzięki temu na tej samej linii produkcyjnej można wytwarzać różne produkty o zróżnicowanym rodzaju cięcia. Pomagamy w znalezieniu urządzeń i akcesoriów, które łączą się, komunikują i bezproblemowo ze sobą współpracują:

- Wstępne kostkarki, które dzielą duże bloki na kostki, gotowe do rozdrabniania
- Systemy przenośników doprowadzających i odprowadzających
- Dozowniki proszku
- Mieszalnik bębnowy

ZNAJOMOŚĆ KONSTRUKCJI MASZYN

Nasi projektanci wykorzystują wiedzę i praktyczne doświadczenie, aby tworzyć maszyny o dużej wartości dla użytkownika. Istnieją ważne elementy, które są uwzględnione w konstrukcji, aby zmaksymalizować wydajność produkcji:

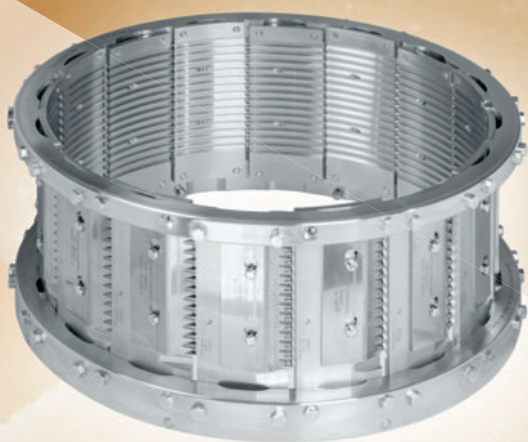
- Przemysłowe **systemy** podawania produktów zaprojektowane i testowane, aby zapewnić maksymalny przepływ kleistych serów w kierunku procesu cięcia.
- Wszystkie ostrza są produkowane przez Nas i wykonane z najlepszej jakości stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.
- **Wybór odpowiedniego ostrza** sprawi, że cięcia będą bardzo precyzyjne i dokładne, co w efekcie zapewni jednorodność produktu i zmniejszy ilość odpadów. Fachowy dobór odpowiedniego ostrza do zastosowania do serów. Zastosowanie odpowiedniej grubości ostrza, szlif krawędzi tnącej, profilu krawędzi i wytrzymałości jest kluczowe dla sprawnego procesu cięcia.
- Szczególny nacisk kładziemy na zapewnienie **bezpieczeństwa operatorów** i personelu serwisującego na każdym poziomie ryzyka.
- **Higieniczna konstrukcja** dla najwyższego bezpieczeństwa żywności zgodnie z wytycznymi USDA Dairy.



Linia rozdrabniaczy Centris

WSZYSTKIE WYPOSAŻONE W INNOWACYJNE

Głowice tnące SureShred 16C



Głowica tnąca Centris SureShred (opatentowana)

- Zaprojektowana, aby sprostać wymaganiom współczesnych wszechstronnych i wysokonakładowych zastosowań w zakresie wiórkowania sera.
- Głowica z 16 ostrzami podwoi wydajność i zapewni szybkie cięcie, które skróci czas, jaki ser spędza wewnątrz głowicy tnącej.
- Wstępnie ustawiona grubość plastrów zapewnia jednolite wiórki, eliminując konieczność regulacji grubości plastrów.
- Segmenty tnące zawierają ciągle rowki utrzymujące produkt w jednej linii, co skutkuje zmniejszeniem ilości ścinków, grzebieni i odpadów.
- Lekka konstrukcja.
- Zaaprobowane przez USDA Dairy.

Dostępna jest pełna gama różnych rodzajów cięć, takich jak pełne lub zredukowane 318 V-, 432 V- lub 538 V- wiórki owalne i owalne zredukowane-półksiężycowe.

Wyniki wysokiej jakości wiórkowania



Cięcie V-cut Emmentaler | 1,8 mm



Cięcie V-cut Mozzarelli | 2,5 mm



Cięcie V-cut Cheddara | 3,2 mm



Owalne cięcie Cheddara | 3,2 x 6,4 mm

Centris 400C



Szybkoobrotowa wiórkownica, która przetwarza szeroką gamę serów o różnych kształtach

- Kompaktowa konstrukcja, która zajmuje bardzo mało miejsca przestrzeni zakładu.
- Silnik ze stali nierdzewnej o mocy 7,5 kW (10 HP) i przekładnia planetarna. Duży podajnik zapewnia równomierny przepływ produktu do 16-ostrzowej głowicy tnącej.
- Unika się topienia lub zbrylania się sera dzięki umieszczeniu silnika i przekładni poza strefą cięcia w celu wyeliminowania wymiany ciepła.
- Zmieniaj głowice tnące - dla różnych kawałków różnych serów - w ciągu zaledwie kilku minut.

Centris 400C Optitec



Wydajna wiórkownica, który optymalizuje cięcie, przy dużej przepustowości

- Technologia zoptymalizowana do rozdrabniania serów o wysokiej wilgotności, miękkich i twardych oraz produktów seropodobnych.
- Mocny silnik z przekładnią planetarną o mocy 15 kW (20 KM) wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wykorzystuje wysoce zaawansowaną technologię turbotorque, aby zapewnić stałą jakość, nawet przy maksymalnej przepustowości.
- Większy podajnik zapewnia równomierny przepływ produktu do 16-ostrzowej głowicy tnącej.
- Unika się topienia lub zbrylania się sera dzięki umieszczeniu silnika i przekładni poza strefą cięcia w celu wyeliminowania wymiany ciepła.

Centris 400C Hytec



Łączy w sobie potężną wydajność z ultra-higieniczną konstrukcją akceptowaną przez USDA

- Ultra-higieniczna konstrukcja zatwierdzona przez USDA zapewnia najwyższy poziom bezpieczeństwa żywności.
- Wydajny silnik z przekładnią planetarną o mocy 15 kW (20 KM) wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wykorzystuje wysoce zaawansowaną technologię turbotorque, aby zapewnić stałą jakość, nawet przy maksymalnej przepustowości.
- Większy podajnik zapewnia równomierny przepływ produktu do 16-ostrzowej głowicy tnącej.
- Unika się topienia lub zbrylania się sera dzięki umieszczeniu silnika i przekładni poza strefą cięcia w celu wyeliminowania wymiany ciepła.

RÓŻNORODNOŚĆ: Głowica do tarcia Centris

- Dodatkowa opcja tarcia dla Centris 400C, Centris 400C Optitec i Centris 400C Hytec.
- Zwiększa Twoje możliwości dzięki nowym rodzajom rozdrabniania. W ten sposób zmniejszasz liczbę maszyn potrzebnych w Twojej linii produkcyjnej.



Tarty parmezan | proszek

Tarty Emmentaler | 4 mm

Maszyny do wysokiej jakości krojenia w kos

Hymaks



Bezkompromisowa higieniczna konstrukcja dla dużej wydajności

- Wytrzymałe, wysokowydajne urządzenie bębnowe do krojenia w kostkę o unikalnej i bezkompromisowej higienicznej konstrukcji, zaaprobowane przez oddział USDA Dairy.
- Potężny potencjał mocy 20,5 kW (27,5 KM) z dwoma zsynchronizowanymi silnikami o mocy 5,5 kW (7,5 KM) i 15 kW (20 KM).
- Bardzo jednolite kostki i słupki przy minimalnej ilości odpadów.
- Obsługa maszyny za pomocą ekranu dotykowego.

CMD₂



Praca ciągła dla dużych wydajności

- Duża pojemność dla równomiernego krojenia w kostkę i precyzyjnego krojenia w słupki.
- Silnik o mocy 11 kW (15 KM) z napędem o zmiennej częstotliwości.
- Demontowalne wałki wielowypustowe, dzięki którym można szybko i łatwo zmienić narzędzia tnące.

"Zauważamy wyższą jakość cięcia i zwiększoną wydajność przy krojeniu cheddara, goudy i edamu na kawałki 4mm x 4mm x 25 mm. Ponieważ Hymaks łączy wysoką jakość z najwyższymi możliwościami, koszt produkcji na każdej linii produkcyjnej spada."

Kings Co Ltd,
Koreański przetwórcza sera

Efekty wysokiej jakości kostkowania i krojenia w słupki



Mozzarella w kostkach | 4 x 4 x 4 mm



Cheddar w kostkach | 10 x 10 x 10 mm



Mozzarella w kawałkach | 4 x 4 x 25 mm

tkę i słupki

Flexifam
55



Zaprojektowana z myślą o elastycznej i łatwej pracy

- Wydajny proces krojenia w kostkę i słupki.
- Silnik 5,5 kW (7 KM) z opcjonalnym napędem o zmiennej częstotliwości.
- Produkuje bardzo jednolite kostki i kawałki w rozmiarach od bardzo małych do średnich.
- Wymiana narzędzi tnących jest szybka i łatwa, co zmniejsza czas przestoju.

"Poprzednia kostkarka, której używaliśmy, często powodowała rolowanie się pociętych fragmentów, sprawiając, że ważenie i pakowanie było trudne. Dzięki procesowi cięcia maszyny Flexifam, proces jest bardziej delikatny, więc produkt nieklejący się jest łatwiejszy do zapakowania."

Latteria Soligo,
Włoski przetwórcza sera

**FAM STUMABO
projektuje
maszyny, które
spełniają Wasze
unikalne
wymagania
w zakresie
przetwarzania**

Wsparcie w rozwoju działalności gospodarczej

TESTOWANIE PRODUKTU PRZETESTUJ, PÓŹNIEJ INWESTUJ

Zanim zainwestujesz, skorzystaj z naszego sprzętu demonstracyjnego i porad naszych ekspertów, aby wybrać idealny sprzęt do cięcia, który zapewni Ci oczekiwane rezultaty.

Dostarczamy pokrojone próbki produktów wraz ze szczegółowymi raportami podsumowującymi testy, zdjęciami, nagraniami wideo i rekomendacjami.



ROZWÓJ PRODUKTÓW DZIELENIE SIĘ WIEDZĄ

Zachęcamy do korzystania z naszych zasobów podczas opracowywania produktów spożywczych. Nasze w pełni wyposażone ośrodki testowe na całym świecie umożliwiają ocenę jakości i wyglądu produktu.

Jest to tylko jeden ze sposobów, dzięki którym możesz przetestować lub stworzyć nowe produkty lub udoskonalić już istniejące.

NASZ PRIORYTET UTRZYMANIE EKSPLOATACJI MASZYN

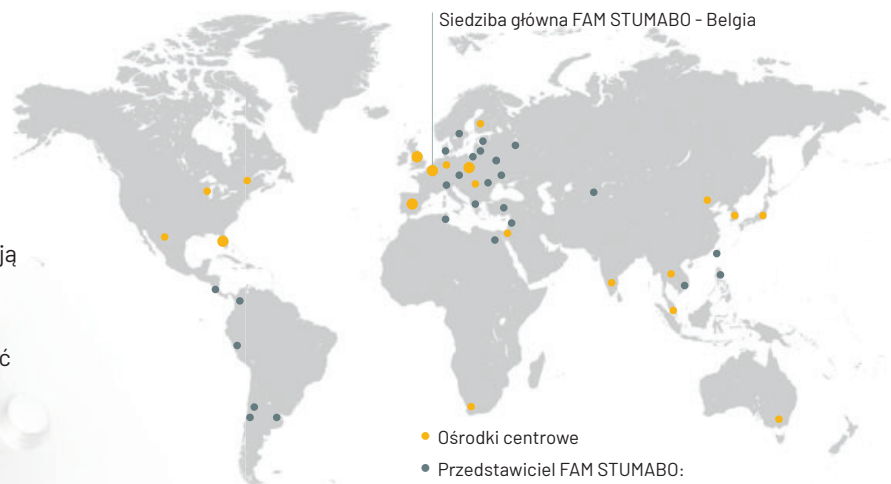
W FAM STUMABO nasz zespół obsługi klienta gwarantuje szybkie wsparcie premium Twojej firmy, kiedy tylko zajdzie taka potrzeba. Aby maksymalnie wydłużyć czas eksploatacji, oferujemy wsparcie serwisowe, począwszy od rozwiązywania problemów po pomoc techniczną i wsparcie podczas stosowania.

Ponadto posiadamy duży zapas często sprzedawanych części i oferujemy urządzenia do ostrzenia oraz usługi serwisowania posiadanych przez Ciebie ostrzy.

GWARANTOWANA PRODKTYWNOŚĆ BEZPIECZEŃSTWO ORAZ UTRZYMANIE EKSPLOATACJI MASZYN

Produkcja o wysokiej wydajności wymaga solidnych programów konserwacji. FAM STUMABO oferuje kilka wariantów pakietów konserwacji zapobiegawczej. Nasze rozbudowane programy szkoleniowe znakomicie nadają się do podnoszenia poziomu wiedzy operatorów i ogólnej wydajności instalacji.

Prosimy o kontakt z nami w sprawie wszelkich zamierzanych zastosowań.



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

T. +32 3 450 92 20 | T. +48 61 847 59 58 | E: sales@fam.be | E: biuro@fam-stumabo.pl | www.fam-stumabo.com

