



ВЕДУЩИЕ РЕШЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ НАРЕЗКИ СЫРА

Ваше лучшее решение для измельчения,
тёрки, нарезки на кубик и слайс



Ваш идеальный партнёр в оборудовании по нарезке сыра

FAM STUMABO разрабатывает и поставляет решения для нарезки различных пищевых продуктов, имея за спиной более 40 лет опыта в сочетании с работой по всему миру. С компанией FAM STUMABO вы найдете инновационного партнера с гибким подходом к производству оборудования для нарезки сыра, разработанному

с учетом самых строгих требований по качеству нарезки и гигиене производства на сегодняшний день. Наша основная цель - разработать оборудование, которое поможет нашим клиентам стать ещё более эффективными. Мы принимаем во внимание конкретные потребности наших клиентов, предлагая различные уровни оборудования без ущерба для качества и безопасности конечного продукта. Мы работаем вместе с вами, адаптируя наши решения под ваши потребности. Наше оборудование для нарезки является лидером по гигиеничности дизайна и призвано помочь вам в оптимизации производственного процесса, создавая безопасные и высококачественные продукты питания, которые превосходят ваши ожидания.

"Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!"

FAM STUMABO зарекомендовала себя как предвестник новых технологий. Инновация всегда была основной нашего успеха. Мы уделяем время на то, чтобы выслушать наших клиентов, создавая, а также внедряя инновационные решения и проектируя оборудование как для удовлетворения их уникальных потребностей, так и для удовлетворения потребностей целых производственных направлений:

Нумакс

Первый дайсер с большим барабаном, высокой производительности, в настоящее время используется большинством ведущих производителей сыра в Северной Америке, нарезающих на соломку и кубик моцареллу для крупных сетей пиццерий и предприятий общественного питания. Его непревзойденный уровень гигиеничности стал возможен благодаря чрезвычайно продуманному дизайну и новым производственным технологиям.



Flexifam

В Италии, на родине пиццы, почти все пиццерии теперь используют моцареллу, нарезанную на кубик с помощью Flexifam. Эта машина средней производительности, благодаря безупречной нарезке на кубик и соломку, стала любимым инструментом сотен кафе.



Centris: SureShred 16

На выставке Wisconsin Cheese Technology 2018, FAM STUMABO задал новые стандарты, представив революционную режущую головку с 16 режущими станциями, улучшающую процесс нарезки за счет задаваемой точности толщины реза и удвоенной производительности. Новый дизайн также упростит повседневные операции благодаря небольшому весу и сокращению времени очистки.



ЗНАНИЕ ПРОДУКТА

FAM STUMABO понимает сложность и особенность производства каждого из сыров. Способ его изготовления влияет на способ его нарезки:

- Уровень белка
- Содержание соли
- Возраст
- Температура
- Текстура

Работая с нашими клиентами, наша команда специалистов изучает характеристики конкретного сыра и определяет, какие элементы и какие методы нарезки обеспечат наилучшие результаты.

ЗНАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

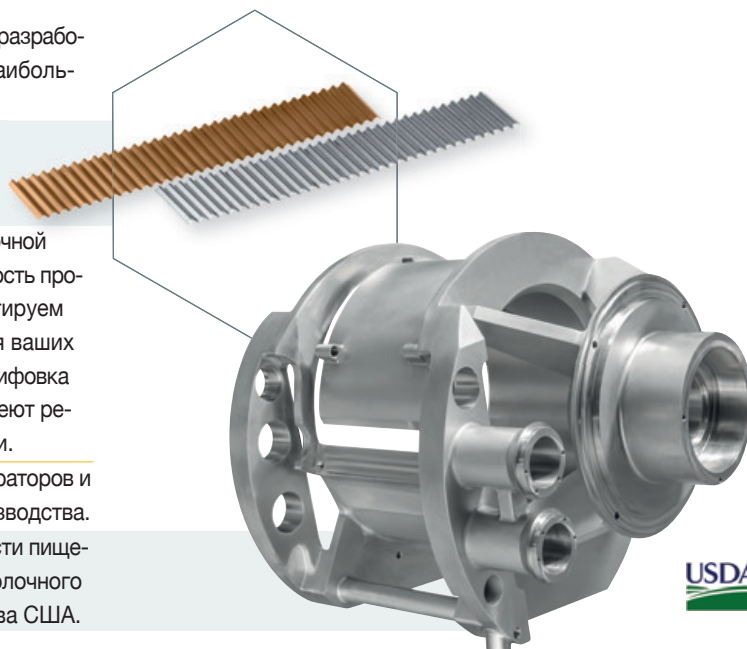
FAM STUMABO разрабатывает машины, отвечающие вашим уникальным технологическим потребностям. Наши машины адаптированы не только к вашей производственной линии, но и дают вам дополнительную гибкость. Это позволяет быстро и легко подключать оборудование, тем самым работая с различными продуктами и вариантами нарезки на одной и той же производственной линии. Мы поможем вам найти ряд оборудования и аксессуаров, которые соединяются, обмениваются данными и без проблем работают друг с другом:

- Машины резки блоков, которые измельчают большие блоки в кубики, готовые к измельчению.
- Системы подающих и выгрузных конвейеров
- Дозаторы порошка
- обсыпочные барабаны

ЗНАНИЯ В ОБЛАСТИ ПРОЕКТИРОВКИ МАШИН

накопленные знания и практический опыт для создания машин, представляющих наибольшую ценность для конечного пользователя. В дизайн включены важные элементы, позволяющие увеличить объем производства:

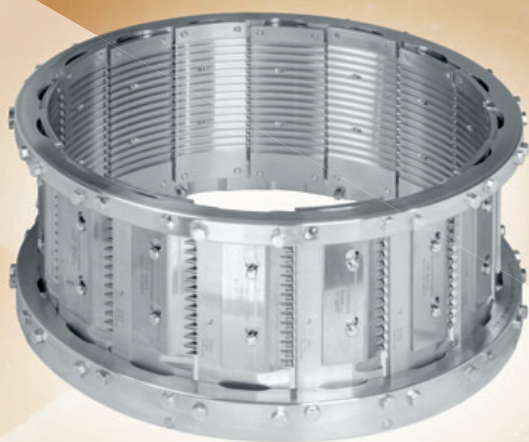
- Хорошо продуманные системы подачи продукта, разработанные и протестированные для транспортировки наибольшего кол-ва липких сыров к зоне нарезки.
- Все лезвия изготавливаются на собственном предприятии из лучших материалов и нержавеющей стали для работы с пищевыми продуктами.
- Правильный выбор лезвия сделает нарезку очень точной и чистой, что в конечном итоге обеспечит однородность продукта и уменьшит количество отходов. Мы гарантируем профессиональный выбор подходящего ножа для ваших сырных продуктов. Правильная толщина лезвия, шлифовка режущей кромки, профиль кромки и прочность имеют решающее значение для плавного процесса нарезки.
- Особое внимание к обеспечению безопасности операторов и обслуживающего персонала на всех уровнях производства.
- Гигиеничный дизайн для максимальной безопасности пищевых продуктов в соответствии с предписаниями молочного подразделения Министерства сельского хозяйства США.



Линейка измельчителей Centris

Оснащены инновационной режущей головкой

SureShred 16C



Режущая головка Centris SureShred (Запатентовано)

- Разработана для удовлетворения текущих стандартов в области универсального и высокоэффективного измельчения сыра.
- Головка с 16 лезвиями удваивает производительность и обеспечивает быструю нарезку, что сокращает время нахождения сыра внутри режущей головки.
- Предварительно заданная толщина обеспечивает равномерную терку без необходимости регулировки толщины.
- Режущие сегменты содержат непрерывные канавки, которые удерживают продукт ровно, что приводит к уменьшению количества мелких частиц, гребешков и отходов.
- Легкая конструкция.
- Режущие сегменты содержат непрерывные канавки, которые удерживают продукт ровно, что приводит к уменьшению количества мелких частиц, гребешков и отходов.

Доступен полный спектр различных типов нарезки, например, полный или уменьшенный 318 V-, 432 V- или 538 V-образный, овальный и серповидный.

Непревзойденное качество измельчения



V-образная соломка Эмменталь | 1,8 MM



V-образная соломка Моцареллы | 2,5 MM



V-образная соломка Чеддера | 3,2 MM



Овальная соломка Чеддера | 3,2 x 6,4 MM

Centris 400C



Высокоскоростной шредер, который перерабатывает широкий перечень сыров различной формы.

- Компактный дизайн, занимающий минимальное пространство.
- Двигатель 7,5 кВт (10 л.с.) и планетарный редуктор из нержавеющей стали. Широкая зона загрузки обеспечивает равномерный поток продукта к режущей головке с 16 ножами.
- Плавление или слипание сыра предотвращается за счет размещения двигателя и зубчатой передачи вне зоны резки, чтобы исключить передачу тепла.
- Замена режущих головок - для разных нарезок разных сыров - всего за несколько минут.

Centris

400C Optitec



Мощный измельчитель, оптимизирующий резку даже при высокой производительности.

- Технология, оптимизированная для измельчения мягких и твердых сыров с высоким содержанием влаги, а также имитационных сыров.
- Сверхмощный планетарный мотор-редуктор 15 кВт (20 л.с.) из нержавеющей стали.
- Использует передовую технологию турбонаддува для обеспечения стабильного качества продукта даже при максимальной производительности.
- Большая подача обеспечивает равномерный поток продукта к режущей головке с 16 ножами.
- Плавление или слипание сыров предотвращается за счет размещения двигателя и редуктора вне зоны резки, чтобы исключить передачу тепла.

Centris

400C Hytec



Сочетает в себе мощность для высокопроизводительного производства с ультрагигиеничным дизайном, одобренным Министерством сельского хозяйства США.

- Ультрагигиеничный дизайн, одобренный Министерством сельского хозяйства США, обеспечивает максимальную безопасность пищевых продуктов.
- Мощный 15 кВт (20 л.с.) планетарный мотор-редуктор из нержавеющей стали.
- Использует передовую технологию турбонаддува для обеспечения стабильного качества даже при максимальной производительности.
- Увеличенная подача обеспечивает равномерный поток продукта к режущей головке с 16 ножами.
- Плавление или слипание сыров предотвращается за счет размещения двигателя и зубчатой передачи вне зоны резки, чтобы исключить передачу тепла.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ: терочная голова Centris

- Дополнительные опции по терке для Centris 400C, Centris 400C Optitec и Centris 400C Hytec.
- Расширяет ваши возможности за счет различных видов нарезки. Таким образом, вы сокращаете количество машин, необходимых на вашей производственной линии.



Тертый пармезан | размер: порошок



Тертый эмменталь | 4 мм

Машины для качественной нарезки кубиками

Нутакс



Бескомпромиссный гигиеничный дизайн и высокая производительность.

- Большой барабан для высокопроизводительной нарезки с уникальным и бескомпромиссным гигиеничным дизайном, одобренным молочным подразделением Министерства сельского хозяйства США.
- Поразительный потенциал, мощностью 20,5 кВт (27,5 л.с.) с двумя синхронизированными двигателями 5,5 кВт (7,5 л.с.) и 15 кВт (20 л.с.).
- Высокая однородность при нарезке кубиками и соломкой с минимумом отходов.
- Управление машиной с помощью сенсорного экрана.

« Мы замечаем более высокое качество резки и увеличение производительности при нарезке Чеддера, Гауды и Эдама на соломку 4 мм x 4 мм x 25 мм. Поскольку Нутакс сочетает в себе высокое качество с максимальной производительностью, стоимость производства на каждой производственной линии снижается. »

Kings Co Ltd, Корейский производитель сыров

CMD₂



Непрерывная работа с высокой производительностью.

- Высокая производительность для равномерной точной нарезки кубиками и соломкой.
- Двигатель мощностью 11 кВт (15 л.с.) с частотно-регулируемым приводом.
- Съёмные валы, позволяющие быстро и легко менять режущие инструменты.

Результаты качественной нарезки кубиками и соломкой



Кубики моцареллы | 4 x 4 x 4 мм



Кубики чеддера | 10 x 10 x 10 мм



Соломка моцареллы | 4 x 4 x 25 мм

И СОЛОМКОЙ

Flexifam₂



Разработан для гибкой и легкой работы.

- Нарезка кубиками и соломкой, как средней, так и высокой производительности.
- Двигатель 5,5 кВт (7 л.с.) с опциональным частотно-регулируемым приводом.
- Производит очень чистые кубики и соломку размером от очень маленького до среднего размера.
- Уникальная система разборки и сборки режущих шпинделей позволяет быстро переключаться с одного размера нарезки на другой всего за несколько минут.
- Загрузочный и разгрузочный желоба на петлях облегчают легкий доступ к машине и обеспечивают тщательную очистку.
- Контрольный кабинет крепится к корпусу на шарнирах, и его можно отодвигать для доступа к зоне привода машины.

«Предыдущая машина, которую мы использовали, часто приводила к тому, что соломка скручивалась вместе, что затрудняло взвешивание и упаковку. Благодаря принципу нарезки Flexifam процесс стал более деликатным, позволяя легче упаковать липкий продукт.»

Latteria Soligo, Итальянский производитель сыров

FAM STUMAVO разрабатывает машины, отвечающие вашим уникальным технологическим потребностям

Поддержка в развитии вашего бизнеса

ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДУКТА

ТЕСТ ПЕРЕД ИНВЕСТИРОВАНИЕМ

Прежде чем вкладывать свои средства, воспользуйтесь нашим демонстрационным оборудованием и советами наших экспертов, чтобы выбрать идеальное режущее оборудование для достижения желаемых вами результатов. Мы доставляем нарезанные образцы продукции вместе с подробными, сводными отчетами об испытаниях, с изображениями, видеоматериалами и рекомендациями.

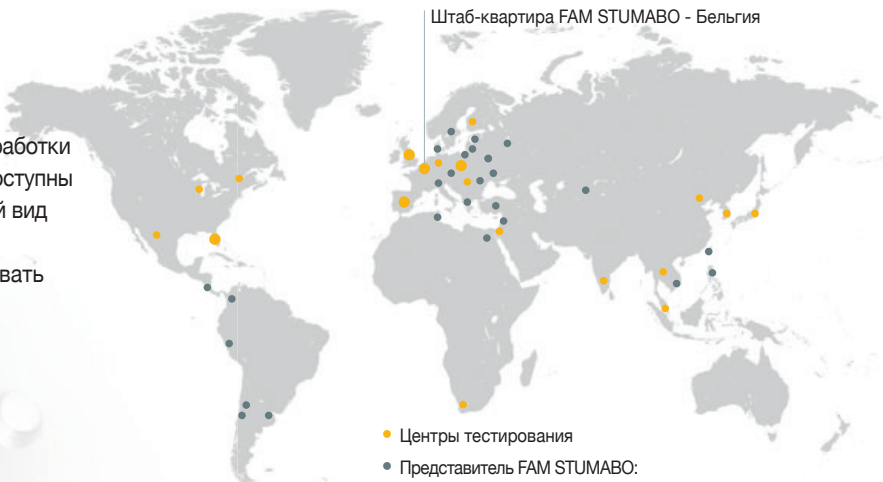


РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА

ОБМЕН ЗНАНИЯМИ

Мы рекомендуем вам использовать наши ресурсы для разработки ваших пищевых продуктов. Наши испытательные центры доступны по всему миру, чтобы вы могли оценить качество и внешний вид готовой продукции.

Это всего лишь один из способов помочь вам протестировать или создать новые продукты или усовершенствовать уже существующие.



НАШИ ПРИОРИТЕТЫ

ПОДДЕРЖКА РАБОТСПОСОБНОСТИ ВАШЕЙ МАШИНЫ

В FAM STUMABO наша служба поддержки клиентов гарантирует быструю и пер- воклассную поддержку вашего бизнеса. Чтобы максимально увеличить время работы, мы предлагаем сервисную поддержку, начиная от устранения неполадок и заканчивая технической поддержкой и поддержкой приложений.

Кроме того, мы храним большой ассортимент часто продаваемых деталей и предоставляем оборудование для заточки ваших лезвий и услуги.



ГАРАНТИРОВАННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, БЕЗОПАСНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Для высокопроизводительного производства требуется надёжная программа по обслуживанию. FAM STUMABO предлагает несколько пакетов профилактического обслуживания. Наши программы углубленного обучения идеально подходят для повышения знаний оператора и повышения общей эффективности вашего производства.



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | www.fam-stumabo.com | T.+7 926 215 16 01 | E: info@foodtech.pro | www.agfoodtech.ru

