



INNOVATORI NELLA TECNOLOGIA DEL TAGLIO DELLE PATATE

Offriamo intuizioni e soluzioni rivoluzionarie per le patatine fritte e altri snacks disidratati o fritti

**Il vostro partner
perfetto per
soluzioni di taglio
di precisione**

**IMPIEGATE PER PRODURRE CHIPS
DI PATATE E VERDURE ED ALTRI SNACKS
DISIDRATATI O FRITTI**

"La soluzione FAM STUMABO offre realmente una qualità migliore ed una capacità maggiore. Utilizziamo la loro tecnologia già da un po' e possiamo dire in tutta onestà che siamo ancora impressionati dalla differenza sia di qualità che di prestazione. Siamo in grado di produrre più prodotti di qualità superiore."

Old Dutch Foods



FAM progetta e fornisce soluzioni di taglio per una moltitudine di applicazioni alimentari, con oltre 40 anni di esperienza combinata ad una presenza globale. Nel corso degli anni FAM ha costruito una solida collaborazione con trasformatori di patate in tutto il mondo. Le nostre soluzioni di taglio meccanico sono conosciute per la loro precisa qualità di taglio, la resa massimizzata ad alta capacità e la facilità d'uso.



Stumabo International, un produttore di lame di precisione per l'industria alimentare, produce vari milioni di lame all'anno. Stumabo utilizza la propria conoscenza per integrare la lama migliore nelle taglia-trici meccaniche FAM. Tutte le lame e le attrezzature di taglio cruciali sono costruite in casa.



FAM STUMABO ha un solo obiettivo in mente: aiutare i trasformatori di patate a tagliare le patate alla perfezione. La nostra **conoscenza** combinata ci consente di offrire ai clienti esattamente le innovazioni e le rivoluzioni che stavano cercando. Disponiamo di **Centri d'Eccellenza** per soluzioni di taglio delle patate sia presso la sede centrale in Belgio che presso gli uffici in Nord America. Queste strutture forniscono laboratori ove effettuare prove supportati da specialisti applicativi, professionisti locali di (post-)vendita ed assistenza, ricambi, formazione ed altro ancora per supportare l'esigente industria della trasformazione delle patate. Siamo **un giocatore globale** affermato, con una reputazione solida per **qualità, creatività e supporto alla clientela**. Vengono sviluppate nuove macchine con metodi di taglio nuovi o migliorati ed attrezzature di taglio di speciale concezione che incrementano l'efficacia produttiva ed assicurano una qualità di taglio migliore e costante.

Inoltre siamo disposti a sviluppare nuovi prodotti in risposta alle necessità e alle tendenze del mercato.

ALL'AVANGUARDIA NEL TAGLIO DELLE PATATE

L'innovazione è sempre stata al centro del nostro successo. Si è realizzato questo ascoltando le richieste e le necessità dei nostri clienti.

Linea Centris con la tecnologia di taglio SureSet

FAM STUMABO ha dato il via ad una rivoluzione con l'introduzione della nuova linea di macchine Centris con la tecnologia brevettata di affettatura e filettatura centrifuga.

Le teste di taglio brevettate SureSet pongono **nuovi standard** con il debutto di una rivoluzionaria testa con 12 e 16 stazioni di taglio che permette il processo di taglio con un accurato spessore fetta prefissato e un raddoppio della capacità. Le operazioni quotidiane risultano semplificate grazie alla leggerezza della testa di taglio e al ridotto tempo di pulizia.



Taratura di alta precisione:
SureSet regolazione fine



SureSet Stone Defender

Dopo anni di continui miglioramenti, FAM STUMABO ha lanciato la successiva generazione di teste di taglio SureSet, rafforzando ancora una volta la sua reputazione **di comprovato leader tecnologico**: **SureSet Stone Defender** è un sistema integrato che funge da protezione attiva contro gli urti. L'impatto di corpi estranei viene limitato solo sulla lama e sul suo blocco. Corpi estranei non causeranno più danni ai componenti più critici della testa di taglio, riducendo ulteriormente il Costo Totale di Proprietà (TCO).

Nuovi formati di taglio innovativi

Nuovi ed interessanti formati per le patatine fritte sono sempre rilevanti nel mercato in quanto suscitano interesse nel consumatore. Mettiamo a disposizione dei nostri clienti **tutti i formati tradizionali insieme a nuovi formati innovativi**. Molti nuovi formati di patatine fritte sono il risultato di una stretta collaborazione tra la nostra R&S e team applicativi nonché della collaborazione con marche sia private che rinomate.



CONOSCENZA DELLA PRODUZIONE

FAM STUMABO comprende la complessità e le sfide del taglio delle patate. Diverse variabili influenzano il modo in cui devono essere tagliate.

- Le condizioni di crescita dipendono da fattori difficili da controllare. Pertanto, la soluzione per ottenere un prodotto finale perfetto si affida sempre più alla tecnologia di lavorazione. La selezione della corretta tecnologia di taglio per le patate è un passo cruciale nel viaggio compiuto dalla patata dal raccolto iniziale alla sua forma e qualità finale. La patata dev'essere utilizzata nella misura massima possibile riducendo al minimo gli scarti. Secondo gli esperti la qualità delle lame ed il metodo di taglio impiegato possono fare una grande differenza in tal senso.

CONOSCENZA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

FAM STUMABO progetta macchine, lame e teste di taglio che rispondono alle **vostre specifiche esigenze produttive**. Obiettivo: la stabilità della frittura. Comprendiamo l'impatto dell'accuratezza della fetta sulla fase di frittura, per prevenire la formazione di acrilamide, ridurre scarti, prevenire l'eccesso di umidità ed ottimizzare l'assorbimento di olio.

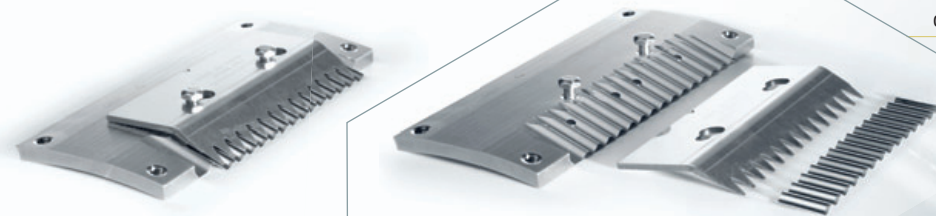
L'uniformità dello spessore fetta è cruciale per la frittura



CONOSCENZA NELLA PROGETTAZIONE DELLA MACCHINA

I nostri progettisti usano la conoscenza e l'esperienza pratica per creare macchine con il massimo valore per l'utente. Nella progettazione vengono inclusi elementi importanti per massimizzare la vostra produzione.

- Costruzioni uniche** per linee continue o a lotti, basate sul metodo di alimentazione impiegato.
- La brevettata ruota a **pale DualStage protegge** la patata nelle lame dalla patata in ingresso riducendo scarti, tagli obliqui ed incrementando la resa.
- La scelta **della lama ideale** previene il rilascio di amido e rende i tagli estremamente accurati, assicurando uniformità di prodotto e riducendo lo scarto.
- Un punto d'accesso per l'acqua consente **la distribuzione di acqua** durante il processo, per un flusso prodotto ottimale.
- Un **sistema di interblocco a chiavi** combinate protegge gli operatori dall'area di taglio durante il funzionamento della macchina.
- Provisto di un Sistema a Trasmissione Diretta molto affidabile. Nessuna scatola d'ingranaggi che richiede continua manutenzione.
 - Segmenti Sandgate consentono a piccoli sassolini di scivolare via senza danneggiare le lame.



Collaboriamo con fornitori primari di **linee complete** sia continue che a lotti. Vi offriamo l'attrezzatura di taglio che connette, comunica e lavora in sintonia con i vostri altri impianti. Possiamo **integrare perfettamente le nostre macchine** nelle conosciute linee di lavorazione snack sia che si tratti di una linea continua di patatine fritte che a lotti o di una linea per chips di verdure.

Teste di taglio FAM STUMABO rivoluzionarie



TECNOLOGIA SURESET

Teste di taglio GAPSET

Inserti di precisione per imposizione dello spessore fissato:

Regola e dimentica

Stone Defender:

Sistema attivo di protezione contro gli urti

GapSet 12:

Disponibile solo sulla Centris 315P

GapSet 16:

Disponibile solo sulla Centris 400P

Kit di conversione:

Sia per GapSet 12 & GapSet 16

SURESET cutting heads

Calibratura accurata dello spessore impostato:

SureSet dial

Stone Defender:

Active crash protection system

SureSet 16:

Only available on Centris 400P

Conversion kit:

For SureSet 16



Inserti di precisione

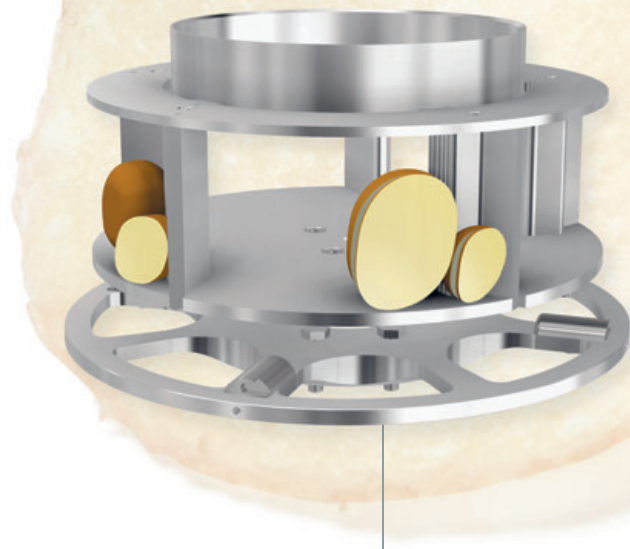


SureSet regolazione fine

Come integrare le tes

1 Kit di conversione: ampliate le vostre linee esistenti con tutti i benefici della tecnologia SureSet.

Per incorporare i molteplici vantaggi della tecnologia SureSet nella vostra affettatrice esistente, FAM STUMABO offre diversi kit di conversione per ampliare le vostre linee esistenti con tutti i vantaggi della tecnologia SureSet.



Viene fornito un kit di conversione con **la ruota a pale brevettata DualStage** e la piastra di supporto per adattare la tecnologia SureSet alla vostra affettatrice esistente. La ruota a pale brevettata DualStage assicura che la patata resti ferma per tutto il tempo durante il processo di taglio.

Risultati di taglio preciso di alta qualità



Chips lisce



Bastoncini di patate



Chips ondulate



Chips taglio a V

te di taglio nella vostra linea di lavorazione?

2 La gamma superiore di prodotti Centris per l'affettatura e filettatura centrifuga introduce una tecnologia di taglio innovativa nella vostra linea di patatine fritte.



Scalibur
Dual Rotation Technology



Centris
400P

Presentazione della Tecnologia a Doppia Rotazione per un'impreggiabile affettatura delicata ed efficiente

- Affettatrice innovativa dotata della **tecnologia a doppia rotazione**, un sistema in cui gira la testa di taglio in aggiunta alla ruota a pale.
- Si ottiene un taglio delicato e controllato grazie a questa tecnologia unica in quanto laddove prima la patata veniva spinta contro il coltello fisso, ora la lama taglia attraverso la patata e ad una velocità inferiore. Il fatto che la forza centrifuga creata dalla ruota a pale sia indipendente dalla velocità di taglio procura minori danni da impatto alla struttura cellulare della patata.
- Vantaggi nella qualità del taglio:
 - Minori danni da impatto alla struttura cellulare della patata.
 - Fette di patate più lisce e fessurazioni ridotte quasi a zero.
- Vantaggi nella resa grazie a meno perdite di amido e scarti, da cui deriva una minore contaminazione.
- La dotazione di due motori di acciaio inossidabile di 3.7 kW e le trasmissioni a frequenza variabile consentono la regolazione della velocità differenziata.
- Compatibile con le provate teste di taglio SureSet a 16 lame con componenti Stone Defender integrati.

Utilizza le teste di taglio GapSet 16 & SureSet16 Per le capacità massime alla massima qualità

Dotata della tecnologia di taglio SureSet 16P

- Le teste di taglio GapSet 16 e SureSet 16 garantiscono un'accuratezza nell'uniformità della fetta per tutto il processo di taglio.
 - La testa di taglio pesa solo 12 kg.
 - Con 16 stazioni di taglio ed un diametro di 400 mm garantisce la massima capacità.
 - Le teste di taglio consentono una regolazione senza sforzi della misura di taglio; non è richiesto alcun attrezzo specifico.
 - La tecnologia SureSet ha prodotto i risultati migliori in termini di riduzione della perdita di amido, meno tagli obliqui e scarti.
- La ruota a pale brevettata DualStage assicura che la patata resti stabile per tutto il tempo del processo di taglio senza spostarsi. Massimizza anche la capacità in quanto può tagliare due patate in contemporanea nella stessa stazione di taglio.
- Poca manutenzione, trasmissione diretta con un motore di acciaio inossidabile di 4 kW.
- Sistema di sicurezza a chiavi combinate incorporato con blocco meccanico.
- Il disegno compatto facilita l'inserimento in pressochè tutte le linee di produzione patatine fritte.

Chips di verdure

La produzione di chips di verdure comporta differenti sfide, quindi soluzioni, rispetto alla produzione di chips di patate.



Centris
315P

Utilizza la testa di taglio GapSet12
Per capacità medio-basse alla massima qualità

Dotata della tecnologia di taglio brevettata GapSet 12

- La testa di taglio GapSet 12 di acciaio inossidabile al 100%
 - Pesa solo 8 kg.
 - Con 12 stazioni di taglio ed un diametro di 315 mm consente di alimentare prodotto con le stesse dimensioni di tutte le affettatrici tradizionali.
 - La funzione Regola e Dimentica garantisce una qualità di taglio uniforme senza ulteriori regolazioni. La testa di taglio resterà sempre impostata.
 - La tecnologia GapSet ha prodotto risultati migliori in termini di riduzione della perdita di amido, meno tagli obliqui e scarti.
- Poca manutenzione, trasmissione diretta con un motore di acciaio inossidabile di 1,5 kW.
- Sistema di sicurezza a chiavi combinate incorporato con blocco meccanico.
- Il disegno compatto facilita l'inserimento in pressochè tutte le linee di produzione di patatine fritte.



Centris
400

Centris 400 ha specifiche caratteristiche per posizionare, tagliare e trattare tutti i tipi di prodotti di forma allungata, con differenti contenuti solidi per creare la fetta perfetta, sia longitudinale che trasversale

- Le speciali ruote a pale per verdure assicurano che prodotti di forma allungata si posizionino durante il processo di taglio. Possiamo posizionare i prodotti di forma allungata per il taglio sia in lunghezza che di rondelle in base al prodotto finito desiderato. Il prodotto resta fermo per tutto il tempo del processo di taglio senza che scivoli, riducendo i tagli obliqui.
- La tecnologia di taglio brevettata ed in attesa di brevetto SureSet garantisce un'accurata uniformità della fetta per tutto il processo di taglio e ha la miglior protezione contro l'impatto di corpi estranei.
- L'ampia gamma di misure di taglio può trattare tutte le misure per tutti i tipi di verdure.
- Centris 400 è geniale per la sua semplicità, rendendo facile la sua manutenzione e uso grazie alla robusta trasmissione diretta.

Risultati di taglio preciso di alta qualità



Chips di verdure



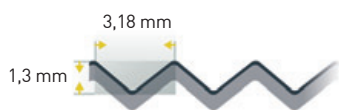
Chips di patate dolci

Formati

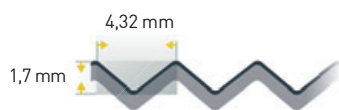
Taglio liscio



Taglio a V 318



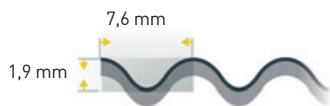
Taglio a V 432



Taglio a V 538



Taglio ondulato



Taglio julienne -
Tagliatella | Bastoncino



Misure:
2,4 / 3,2 / 4,8 & 9,6 mm

**COSA DICONO I NOSTRI CLIENTI
SULLE SOLUZIONI DI TAGLIO FAM
STUMABO PER CHIPS DI PATATE ED
ALTRI SNACKS DISIDRATATI O FRITTI.**

"Le teste di taglio robuste e ben progettate sono facili da sostituire e pulire. Le lame di alta qualità assicurano un risultato di taglio eccellente, anche dopo ore di taglio. Le macchine Centris 400P sono facili da integrare in linee sia continue che a lotti."

TNA

"Il miglioramento della qualità è innegabile. Abbiamo un Ritorno sull'Investimento superiore ed un costo di proprietà inferiore. SureSet 16 è facile da usare. Le microregolazioni e la sostituzione dei coltelli sono a prova di inesperto. Abbiamo già ordinato una seconda linea e programiamo di sostituire gradualmente tutte le nostre teste di taglio esistenti con questa tecnologia veramente innovativa."

Better Made

"La tecnologia SureSet è in grado di trattare tutti i tipi di prodotti irregolari con consistenze e contenuti solidi differenti. I coltelli delle teste di taglio producono prodotto di elevata qualità per molte ore. Possiamo essere certi di ottenere un'accuratezza uniforme della fetta."

Yellow Chips

Chips taglio a V

Un supporto per avviare la tua impresa

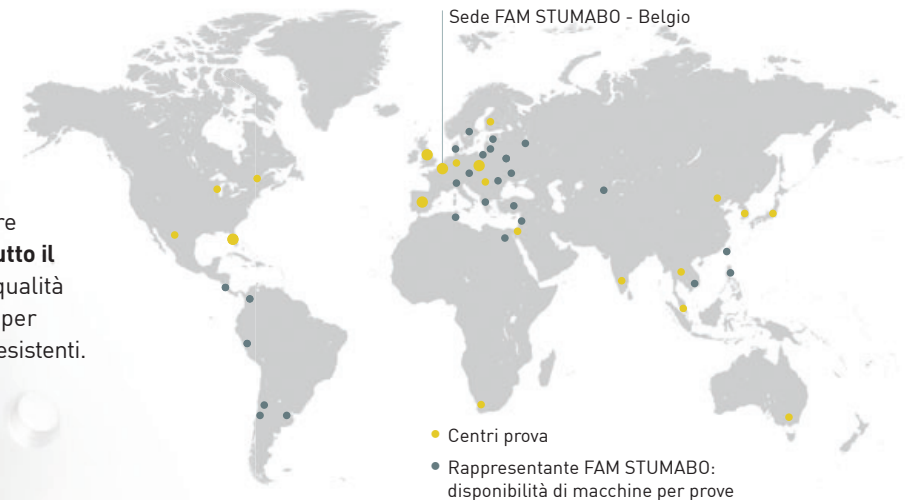
PROVA PRODOTTO PROVA PRIMA DI INVESTIRE

Prima di fare un investimento approfitta del **laboratorio prove** e della **consulenza dei nostri esperti** per identificare la tagliatrice più adatta a realizzare il risultato desiderato. Forniamo campioni del prodotto tagliato insieme ad un **rapporto della prova**, foto, video e raccomandazioni. **Prove di rendimento in loco** possono consentirti di valutare la capacità e la qualità presso la vostra sede. Contattateci per organizzare una verifica qualitativa del taglio di patatine per ottenere proiezioni del ritorno **dell'investimento esclusive, riservate ed accurate.**



SVILUPPO PRODOTTO CONDIVISIONE DELLA NOSTRA ESPERIENZA

Vi invitiamo ad utilizzare le nostre risorse per sviluppare i vostri prodotti. I **nostri centri-prova ben attrezzati in tutto il mondo** sono a disposizione perchè possiate valutare la qualità del prodotto ed il suo aspetto. Si tratta di uno dei modi per aiutarvi a fare prove o creare nuovi tagli o ridefinire quelli esistenti.



LA NOSTRA PRIORITA' MANTENERE LE VOSTRE MACCHINE IN FUNZIONE

I tecnici FAM STUMABO forniscono assistenza per garantire **un rapido supporto** alla vostra impresa quando è necessario. Per massimizzare il tempo di lavoro offriamo **un supporto di assistenza** che va dalla ricerca guasti fino alla progettazione e all'assistenza applicativa. In più abbiamo un'ampia **scorta delle parti maggiormente vendute** e forniamo affilacoltelli e assistenza per i vostri coltelli.



TAGLIATRICI DI LUNGA DURATA, SICURE, CON UNA PRODUTTIVITA' GARANTITA

Alti volumi produttivi richiedono solidi **programmi di manutenzione**. FAM STUMABO offre vari pacchetti di **manutenzione preventiva**. I nostri **programmi di approfondito addestramento** sono perfetti per migliorare la conoscenza degli addetti e la completa efficienza delle vostre macchine.

Prendete contatto per qualsiasi applicazione desideriate discutere.



Le nostre
soluzioni per
un prodotto finito
perfetto basate
su tecnologia di
taglio innovativa

fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

