



EQUIPOS VERSÁTILES DE CORTE DE PRECISIÓN

Ofrecen una perfecta calidad de corte e incrementan la fecha de caducidad

Su proveedor ideal de equipos de corte de frutas y hortalizas frescas

FAM STUMABO cuenta con más de 40 años de experiencia en el diseño y la distribución en todo el mundo de soluciones de corte para numerosas aplicaciones alimentarias. En FAM STUMABO encontrará un socio innovador, de **mentalidad abierta** y un enfoque libre de ideas preconcebidas en la fabricación y el diseño de equipos de corte para satisfacer las necesidades de corte de frutas y hortalizas más **versátiles** en la actualidad.

La fortaleza FAM STUMABO es que podemos ofrecer **una gama muy amplia de soluciones de corte adaptadas a las necesidades de nuestros clientes**. Además de las máquinas de alta potencia y capacidad, disponemos de soluciones más pequeñas y económicas capaces de ofrecer la misma calidad, pero con una productividad inferior, lo que resulta adecuado para volúmenes de producción más bajos y una mayor variedad de productos.

Nuestros equipos de corte con **diseño higiénico** están pensados para ofrecer seguridad, alimentos de alta calidad, disminuyendo los tiempos de lavado y limpieza. Nuestras soluciones de corte incrementarán su productividad y minimizarán los costes. Un corte limpio y de alta precisión **reduce los residuos y aumenta la longevidad**.

FAM STUMABO cuenta con los conocimientos y la experiencia en el corte de numerosos productos, y es su consejero ideal para adaptar las soluciones a sus necesidades específicas.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

SOLUCIONES INNOVADORAS DISEÑADAS PARA SU NEGOCIO

Creamos soluciones innovadoras que ayudan a nuestros clientes a producir los mejores productos del mercado.

Las **nuevas máquinas** se desarrollan con métodos de corte mejorados y herramientas de corte especialmente diseñadas que aumentan la eficiencia de la producción y garantizan una constante y mejor calidad de corte.

Además, estamos abiertos a desarrollar **nuevos productos** que den respuesta a las necesidades del mercado y a las tendencias del sector alimentario.



Ejemplo: El cabezal de corte de nuestra Centris 400 cuenta con **16 cuchillas**, que incrementa la velocidad de producción y mejora notablemente la calidad del producto cortado.

GRAN FLEXIBILIDAD EN UNA AMPLIA VARIEDAD DE HORTALIZAS

Sabemos que el sector del procesamiento de hortalizas es muy diverso y requiere un alto grado de flexibilidad. FAM STUMABO diseña sus máquinas con el objetivo de **ofrecer a sus clientes la capacidad de elaborar más productos con una sola máquina**.

A veces, la necesidad de flexibilidad supera a la necesidad de capacidad. Tanto la **Dorphy** como la **Centris 315** pueden cortar una amplia variedad de verduras y frutas de diversos tamaños simplemente cambiando las herramientas de corte.

La capacidad de cambiar rápidamente la configuración le permite preparar muchas recetas en un período muy breve sin comprometer la calidad del corte.



CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

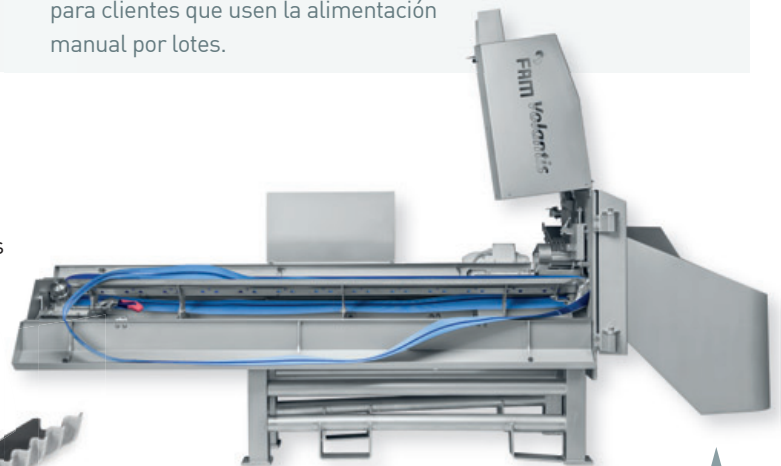
Además de su innovadora línea de soluciones, lo que distingue a FAM STUMABO, es su **equipo de expertos altamente cualificados** y absolutos conocedores de las necesidades de los clientes. Nuestro equipo de especialistas en aplicaciones tratan siempre de comprender los parámetros que afectan al corte de cualquier producto, por ejemplo la forma, la temperatura, el tamaño, la textura y el estado del producto. Solo entonces podemos seleccionar la mejor solución de corte, proporcionando al cliente el máximo valor y los mejores resultados.



CONOCIMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

FAM STUMABO diseña máquinas, cuchillas y cabezales de corte que satisfacen sus necesidades únicas de procesamiento, lo que le permite **integrarlas fácilmente en cualquier línea de producción** y cambiar de equipo de corte sin ningún esfuerzo. Nuestras máquinas **cuentan con sistemas adecuados de alimentación** ya sean manuales o en continuo.

La Dorphy con carro cutter de 200 L en la tolva de salida, ideal para clientes que usen la alimentación manual por lotes.



EXPERIENCIA EN EL DISEÑO DE MÁQUINAS

La elección de **la cuchilla ideal** evita el daño celular y hace que los cortes sean extremadamente precisos, garantizando una mayor longevidad, proporcionando uniformidad al producto y educiendo los residuos.



Todas las cuchillas se fabrican en nuestras propias instalaciones con los mejores aceros inoxidables de grado alimentario. Nuestros años de experiencia nos permiten seleccionar la cuchilla adecuada para cada producto y forma de corte.

La higiene, lo primero: todos los equipos están diseñados para permitir una rápida y cuidadosa limpieza.

Nuestras máquinas están diseñadas para operarse sin esfuerzo y con total flexibilidad, con especial hincapié en **la seguridad de los operadores y el personal de mantenimiento** en todo momento. En FAM STUMABO no nos limitamos a diseñar un modelo estándar, sino que adaptamos nuestras máquinas al procesamiento de determinados productos y desarrollamos herramientas especiales adaptadas a las características del producto.

Cortadoras en dados de alta calidad

SureTec
240



Robusta cubitadora de alta capacidad dotada de la unidad SureCut



- Permite a los procesadores cortar en cubos una amplia variedad de verduras como zanahorias, apionabos, coles, pepinos, calabacines, pimientos, berenjenas, tomates y calabazas. Además, se pueden procesar frutas como fresas, melón, manzanas y mango.
- La **unidad SureCut** permite preconfigurar y ajustar las herramientas de corte lejos de la máquina. La unidad lista para montar libera al operario de adaptaciones de última hora en la máquina y garantiza la uniformidad de la calidad de corte desde el principio, maximizando el tiempo productivo.
- Acepta productos hasta 240 mm en cualquier dimensión.
- Una amplia gama de tamaños de corte, desde 3 mm hasta 25 mm, en cubos, tiras, formas lisas y onduladas, la convierten en una máquina muy versátil.
- El motor de acero inoxidable de 4 kW contribuye a mejorar el rendimiento y la fiabilidad de la producción.
- Diseño sanitario para una limpieza rápida y a fondo.

Tridis
240



Diseñada para altos volúmenes y un flujo de producto continuo y adecuado para el corte de muy diversos productos

- Permite a los procesadores cortar en cubos una amplia variedad de productos blandos como mango, manzanas, peras, fresas, tomates, pimientos morrones o calabacines, pero también tubérculos duros como zanahorias, nabos, apios y otros productos tales como remolacha, brócoli, col, cebollas o patatas a altas capacidades a partir de 3.000 kg/h (dados de 3 mm), dependiendo del tipo de producto y el grosor seleccionado.
- Acepta productos de hasta 240 mm en cualquier dimensión. Disponible una configuración especial para productos de mayor diámetro tales como col roja y blanca.
- Hay disponible un amplio abanico de tamaños de corte en dados y tiras entre 3 mm y 25 mm, en formas tanto planas como onduladas, lo que le proporciona una gran versatilidad.
- Simplicidad en el diseño, incorporando el cambio rápido de herramientas de corte basado en el principio «Set and Forget».
- Su motor de acero inoxidable de 5,5 CV le permite alcanzar los niveles de producción más elevados y la máxima fiabilidad de producción.

Tridis 180



Versión de capacidad inferior de la Tridis 240, con soluciones de corte para procesadores de tamaño mediano

- De tamaño más reducido, pero dotado de una gran fiabilidad de la mano de la misma tecnología de solvencia contrastada y la ventaja añadida de accesorios como la cubitadora de mayor volumen.
- Permite a los procesadores cortar en cubos una amplia variedad de productos blandos como mango, manzanas, peras, tomates, pimientos morrones o calabacines, pero también tubérculos duros como zanahorias, nabos, apios y otros productos tales como remolacha, brócoli, col, cebollas o patatas a capacidades medianas a partir de 1.500 kg/h (dados de 3 mm), dependiendo del tipo de producto y el grosor de rodaja.
- Acepta productos de hasta 180 mm en cualquier dimensión.
- Hay disponible un amplio abanico de tamaños de corte en dados y tiras entre 3 mm y 25 mm, en formas tanto planas como onduladas, lo que le proporciona una gran versatilidad.
- Simplicidad en el diseño, incorporando el cambio rápido de herramientas de corte basado en el principio «Set and Forget».
- Impulsada por un motor de 2,95 CV de acero inoxidable.

Resultados de corte de alta calidad en dados y tiras



Dados de apio



Dados de calabaza



Dados de pimiento mixtos



Dados de mango



Dados de remolacha



Dados de cebolla



Palitos de zanahoria



Dados de tomate

“Las máquinas de FAM STUMABO han mejorado nuestra eficiencia de funcionamiento y la calidad del producto que ofrecemos a nuestros clientes. Podemos cambiar las herramientas de corte de forma sencilla y rápida para cortar una amplia gama de hortalizas a diferentes tamaños de corte.”

Arthur David,

Distribuidor de productos frescos (Reino Unido)

Dorphy



Cubitadora de gama básica que combina la calidad de corte de las cubitadoras de alta capacidad con la máxima flexibilidad para mantener a raya los costes de la mano de obra y maximizar la productividad

- Ideal para cortar en cubos y tiras una amplia variedad de hortalizas y frutas blandas como mango, manzanas, peras, tomates, pimientos morrones, calabacines, etc., pero también tubérculos duros como zanahorias, nabos, apios y otros productos tales como remolacha, brócoli, col, cebollas o patatas a una capacidad de 600 kg/h (dados de 3 mm), dependiendo del tipo de producto.
- Hay disponibles tres tipos de configuraciones de la máquina: de alimentación en continuo mediante elevador o manual con una plataforma ergonómica para facilitar su alimentación, y un modelo con Eurobin para una alimentación por lotes.
- Diseño compacto que ocupa poco espacio en el suelo.
- La rapidez de alimentación y el aumento de la producción reducen los tiempos de preparación de horas a minutos.
- El fácil cambio de los husillos de corte permite un cambio rápido del producto.
- Impulsada por un motor de 2 CV.

Innovadoras rebanadoras

Centris 400



Ralladora innovadora de alta capacidad, diseñada para ofrecer una calidad de corte homogénea con la máxima flexibilidad

- Perfecto rallado y rebanado de una amplia gama de productos redondos como tomates, rábanos, apios, coles, remolachas, etc., y productos alargados (en toda su longitud o previamente cortados para determinar la longitud de la tira) tales como zanahorias, pepinos, calabacines, etc.
- Transmisión directa y robusta, disponible con un motor 5 CV
- Los cabezales de corte se pueden intercambiar con gran rapidez y ofrecen flexibilidad para realizar todo tipo de cortes y formas, como tiras y rodajas lisas, onduladas o en forma de V, en numerosos productos vegetales.
- El sistema de enclavamiento de seguridad de llave, garantiza una protección óptima para el operador.
- Puede integrarse en una línea de procesamiento o usarse como máquina individual. Hay disponibles diferentes configuraciones de las tolvas de alimentación y de salida.

Se obtiene así un corte en rodajas y tiras de alta calidad



Rodajas de remolacha

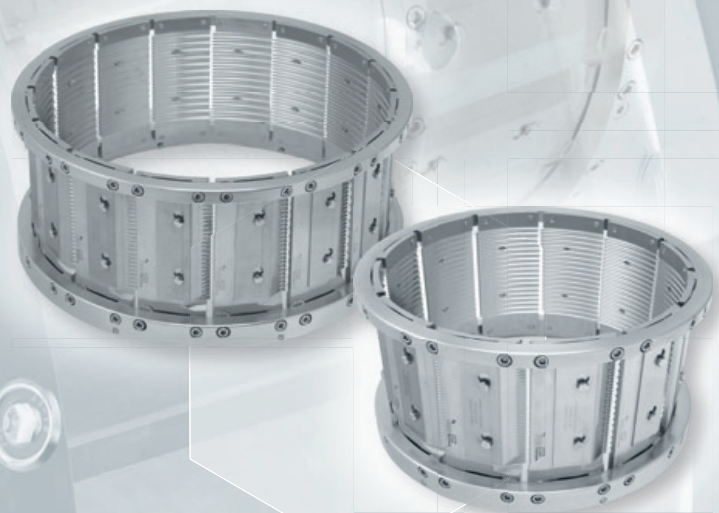


Tiras de zanahoria

y ralladoras centrífugas

AMBAS CON Tecnología GapSet

La tecnología GapSet evita que el operador tenga que hacer ajustes para garantizar la homogeneidad del grosor de las rodajas.



Centris 400

Centris 315

Con el cabezal de corte GapSet 16

Con el cabezal de corte GapSet 12

El conjunto del cabezal de corte 100 % en acero inoxidable consta de 16 compuertas de corte estacionarias individuales que le permiten trabajar a mayores capacidades y con una mejor producción.

El conjunto del cabezal de corte 100 % en acero inoxidable consta de 12 compuertas de corte estacionarias individuales.

Su bajo peso (12 kg) facilita su manejo.

Su bajo peso (8 kg) facilita su manejo.

Procesado perfecto de todo el producto introducido. Los residuos se reducen al mínimo.

Los cabezales de corte de rápida sustitución permiten diferentes formas y tamaños de corte.

Las apretadores patentados de las cuchillas garantizan una posición muy precisa y estable de las cuchillas, así como la homogeneidad del grosor de las tiras y las rodajas.

El bajo coste de las cuchillas usadas reduce los costes de producción.

Centris 315



Ralladora compacta, diseñada para empresas que busquen una perfecta calidad de corte, una prolongada fecha de caducidad, flexibilidad y velocidad, con el tiempo mínimo necesario para completar cada trabajo

- Perfecto rallado y rebanado de una amplia gama de productos redondos como tomates, rábanos, apios, coles, remolachas, etc., y productos alargados (en toda su longitud o previamente cortados para determinar la longitud de la tira) tales como zanahorias, pepinos, calabacines, etc.
- Motor trifásico de 2 CV de CA de acero inoxidable diseñado para un bajo consumo de energía y para una limpieza fácil
- Los cabezales de corte se pueden intercambiar con gran rapidez y ofrecen flexibilidad para realizar todo tipo de cortes y formas, como rodajas lisas, onduladas o en forma de V, en numerosos productos vegetales.
- La sustitución de los cabezales de corte y el ajuste del grosor de la rebanada puede realizarse sin esfuerzo por personal no cualificado.
- Alimentación de la máquina fácil para el operador, diseñada para su uso manual o automático y para ofrecer buenas condiciones de trabajo al operador.



Rodajas de tomate

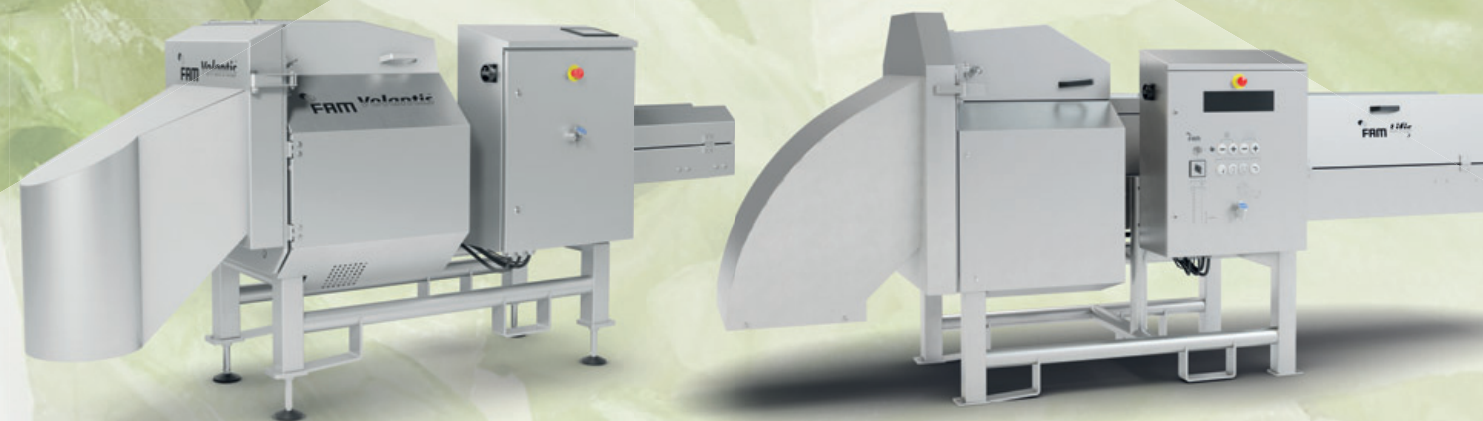


Tiras de col roja

Rebanadoras de correa en V de precisión extrema

Volantis

Lifis₂



Rebanadora de bandas en V para el corte preciso transversal en rodajas de una amplia gama de productos alargados y oblongos, lechugas de hojas sueltas comprimibles y otras hortalizas con hojas

- Corte preciso de productos alargados y oblongos de un diámetro de hasta 115 mm tales como pepinos, zanahorias, calabacines y verduras con hojas de hasta 160 mm.
- La banda en V de 2 metros alineará/orientará a la perfección el producto hacia la rueda de corte y pondrá la máquina a la velocidad requerida.
- El principio de corte transversal permite un corte en rodajas preciso a alta velocidad con una calidad excelente, lo que prolonga la longevidad de los productos frescos cortados en rodajas.
- El diseño de alta eficiencia de la máquina permite reducir al mínimo el mantenimiento y facilita el acceso.
- Variedad de herramientas de corte disponibles para una mayor diferenciación de los productos (planos, ondulados, juliana, mitades).
- La pequeña pantalla táctil ofrece al operador una interfaz simple e intuitiva que agiliza la configuración y los cambios de producto para facilitar el funcionamiento.



Palitos de pepino



Rodajas de pepino



Tiras de ensalada Iceberg



Rodajas de apio

Rebanadora transversal de bandas en V de alto rendimiento empleada para el corte perfecto de hortalizas con hojas y una amplia variedad de hortalizas alargadas

- Acepta hortalizas de hojas comprimibles de hasta 220 mm, en particular todo tipo de lechugas (romana, escarola, etc.)
- Maneja con facilidad productos de hasta 180 mm de diámetro en caso de productos firmes tales como puerro, apio, ruibarbo o cabezas de col.
- Los variadores de frecuencia de la rueda de corte y de las bandas en V ofrecen un control preciso de la velocidad y la máxima flexibilidad al permitir diferentes tamaños de corte.
- Su excelente calidad de corte prolonga enormemente el período de caducidad de los productos frescos cortados.
- El diseño de alta eficiencia de la máquina permite reducir al mínimo el mantenimiento y facilita su accesibilidad.
- Una gran variedad de herramientas de corte disponibles para una mayor diferenciación de los productos (lisos, ondulados, juliana, mitades).

Nuestras máquinas ofrecen cortes muy precisos y limpios, reduciendo el desperdicio y aumentando la vida útil del producto cortado

Cubitadora de correa

Yuron
Capcitech



Robusta cortadora de correa de gran capacidad para pimientos y verduras

- Mayor capacidad de alimentación en comparación con la Yuron Hytec 240, gracias a una cinta de alimentación más ancha de 300 mm, un potente motor de 7,5 kW y un sistema de alimentación mejorado.
- Se utiliza principalmente para cortar pimientos morrones, capia, jalapeño y chile, así como verduras crudas como espinacas, rábano, col rizada, repollo y hojas de mostaza.
- La cinta de alimentación de 2 metros de largo con un perfil de alta tracción, estabiliza el producto antes de ser cortado, evitando que el producto se amontone.
- La correa superior garantiza una perfecta alimentación del producto hacia los utillajes de corte lo que mejora altamente la calidad de los cortes y se traduce en una reducción significativa de la ruptura del producto.
- Gran apertura para productos no comprimibles hasta 25 mm y 125 mm para productos comprimibles.
- Excelente higiene y acceso para la limpieza, zona de transmisión y de producto completamente separadas, limitado uso de partes de desgaste, cintas de alimentación fáciles de reemplazar y una mayor capacidad productiva, reducen notablemente el coste total de mantenimiento, garantizando un rápido retorno de la inversión.



Tiras de pimiento rojo



Sellos de espinaca

"Para crear productos sabrosos con las hortalizas como ingrediente principal, es importante que nuestros productos tengan un aspecto apetitoso porque los clientes no solo buscan una gama de colores atractivos sino también dados y tiras de corte perfecto. Colaboramos conjuntamente con FAM STUMABO y aunamos esfuerzos para mejorar continuamente esto."

HAK Fresh,
Compañía de productos frescos (Países Bajos)

Le ayudamos a que su negocio prospere

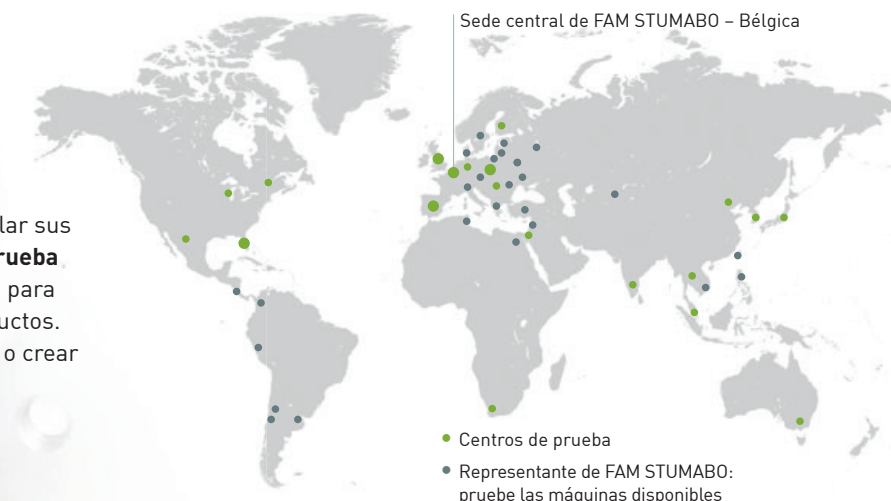
PRUEBA DE PRODUCTOS PRUEBE ANTES DE INVERTIR

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 COMPARTIENDO 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 sus tiempos de 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 un **amplio inventario de piezas disponibles en stock** como cuchillos y hojas.



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

La producción en altas capacidades 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 de su instalación. **Póngase en contacto con nosotros para comentar cualquier aplicación que desee implantar.**



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

