



UNIWERSALNE URZĄDZENIA DO PRECYZYJNEGO CIĘCIA

Zapewniające dokładne cięcie i dłuższy okres przydatności do spożycia

Niezawodny dostawca sprzętu do cięcia świeżych warzyw i owoców

FAM STUMABO opracowuje i dostarcza rozwiązania do rozdrabniania do wielu zastosowań żywnościowych, posiada przeszło 40-letnie doświadczenie i jest obecna na światowych rynkach.

W **FAM STUMABO** znajdują Państwo innowacyjnego, otwartego partnera, który dostarczy uniwersalny sprzęt, by sprostać wymogom najróżniejszych procesów cięcia warzyw i owoców.

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA ZAPROJEKTOWANE DLA PAŃSTWA FIRMY

Kreujemy innowacyjne rozwiązania, które pomagają naszym klientom wytwarzać najlepsze produkty na rynku. Nowe urządzenia wykorzystują udoskonalone metody cięcia i specjalne zaprojektowane narzędzia, które zwiększają wydajność produkcji i zapewniają lepszą, niezmienną jakość cięcia.

Poza tym jesteśmy otwarci na rozwijanie nowych produktów w odpowiedzi na potrzeby rynkowe i trendy w branży żywieniowej.



Przykład: Głowica tnąca krawalnicy Centris 400 jest wyposażona w 16 noży, co zwiększa prędkość produkcji i znacznie poprawia jakość ciętego produktu.

Mocną stroną **FAM STUMABO** jest możliwość zaoferowania bardzo bogatej palety rozwiązań związanych z cięciem dostosowanych do potrzeb naszych klientów. Poza wysokowydajnymi urządzeniami o dużej mocy oferujemy urządzenia bardziej ekonomiczne, które zapewniają tę samą jakość co większe, lecz mają niższą wydajność dostosowaną do krótszych cykli i większego zróżnicowania produktów.

Nasz higienicznie zaprojektowany sprzęt do cięcia został stworzony do wytwarzania bezpiecznych produktów żywnościowych wysokiej jakości, a przy tym zapewnia krótszy czas mycia urządzeń.

Nasze rozwiązania związane z cięciem poprawiają produktywność i minimalizują koszty. Bardzo dokładne i precyzyjne cięcia redukują ilość odpadów i wydłużają okres przydatności do spożycia.

FAM STUMABO ma rozległą wiedzę i doświadczenie w zakresie cięcia wielu różnych produktów, więc będzie doskonałym doradcą, który dostosuje stosowane rozwiązania do Państwa indywidualnych potrzeb.

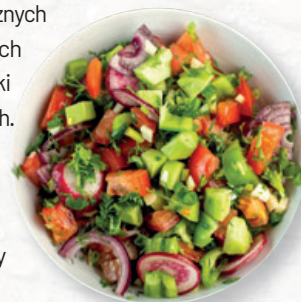
"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

DOSKONAŁA ELASTYCZNOŚĆ DO WIELU RÓŻNYCH WARZYW

Rozumiemy potrzebę elastyczności wymaganej w przypadku bardzo zróżnicowanej branży przetwórstwa warzyw. **FAM STUMABO** projektuje swoje urządzenia, by umożliwić klientom wytwarzanie większej liczby produktów przy użyciu jednego urządzenia.

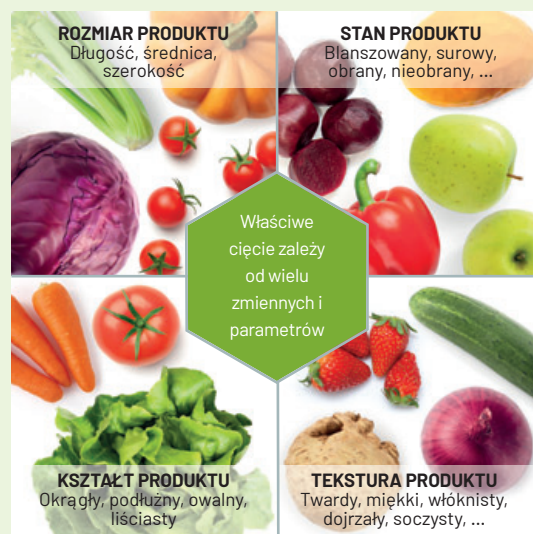
Potrzeba elastyczności bywa większa niż potrzeba wydajności. Zarówno **Dorphy**, jak i **Centris 315** umożliwiają cięcie wielu różnych warzyw i owoców na kawałki o wielu różnych rozmiarach – wszystko to odbywa się dzięki szybkiej i prostej wymianie narzędzi tnących.

Możliwość szybkiej zmiany konfiguracji pozwala na realizację wielu receptur w bardzo krótkim czasie, nie powodując przy tym obniżenia jakości cięcia.



WIEDZA O PRODUKCIE

Oprócz innowacyjnej linii rozwiązań, wysoko stawiamy sobie poprzeczkę w FAM STUMABO jeśli chodzi o wysoko wykwalifikowany zespół ekspertów, który świetnie zna potrzeby klientów. Nasz zespół specjalistów ds. aplikacji zawsze stara się zrozumieć wszystko na temat parametrów, które wpływają na cięcie (dowolnego produktu), takich jak temperatura, rozmiar, tekstura i stan produktu. Tylko wtedy możemy dobrać najlepsze rozwiązanie w zakresie cięcia, gwarantujące największą wartość i najlepszy wynik dla klienta.



ZNAJOMOŚĆ PROCESU PRODUKCJI

FAM STUMABO projektuje maszyny, ostrza i narzędzia tnące, które odpowiadają na Państwa wyjątkowe potrzeby w zakresie obróbki. Dostosowane nie tylko do aktualnej linii produkcyjnej, ale także oferujące dodatkową elastyczność. Pozwala to na łatwą integrację naszych maszyn z każdą linią produkcyjną oraz na szybką i bezproblemową zmianę urządzeń tnących. Oferujemy w naszych urządzeniach inteligentne systemy zarówno do podawania ręcznego, jak i przy użyciu przenośnika.

Model Dorphy z kanałem wylotowym Eurobin 200 l jest idealnie dostosowany do odbierania produktu do dużych 200L zbiorników.



WIEDZA O PROJEKTOWANIU URZĄDZEŃ

Wybór idealnego ostrza pozwala uniknąć uszkodzeń komórek i zapewnia niezwykle dokładne cięcie, co gwarantuje długi okres przydatności, zapewnia jednolity produkt i pozwala zmniejszyć ilość odpadów.



Wszystkie ostrza są wykonywane w firmie z najlepszych materiałów ze stali nierdzewnej przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nasze wieloletnie doświadczenie pozwala nam dobrać odpowiednie ostrze do każdego produktu i kształtu cięcia..

Skupienie na higienie: Cały sprzęt został zaprojektowany, aby umożliwić szybkie, a jednocześnie dokładne czyszczenie.

Nasze urządzenia są zaprojektowane do elastycznych i bezproblemowych procesów z uwzględnieniem zwłaszcza bezpieczeństwa operatorów i personelu serwisowego na każdym poziomie ryzyka. W FAM STUMABO nie tylko projektujemy standardowe modele. Dostosowujemy nasze urządzenia, aby umożliwić przetwarzanie konkretnych produktów i rozwijamy specjalne narzędzia dopasowane do cech produktu.

Wysokiej jakości kostkownice bębnowe

SureTec
240



Tridis
240



**Solidna,
wytrzymała
kostkownica z
modułem SureCut**



- Umożliwia przetwórcom krojenie w kostkę szerokiej gamy produktów, takich jak truskawki, brzoskwinie, mango i twarde warzywa korzeniowe takie jak marchew, rzepa, seler, ale także buraki, brokuły, cebula i ziemniaki, przy najwyższej wydajności.
- Jednostka **SureCut** umożliwia wstępne złożenie podzespołów tnących i ich idealne ustawienie poza maszyną. Gotowy do montażu moduł zwalnia operatora od konieczności dokonywania zmian w maszynie w ostatniej chwili i zapewnia stałą jakość cięcia od samego początku, maksymalizując czas sprawności produkcyjnej.
- Dla produktów o średnicy do 240 mm (9,5") w dowolnym wymiarze.
- Szeroki zakres rozmiarów cięcia od 3 mm do 25 mm (1/8" do 1"), w kostkę, słupki o kształtach płaskich i karbowanych sprawia, że jest to bardzo wszechstronna maszyna.
- Silnik ze stali nierdzewnej o mocy 4 kW (5,5 KM) zapewnia doskonałą wydajność i niezawodność produkcji.
- Higieniczna konstrukcja zapewniająca szybkie i dokładne czyszczenie.

Zaprojektowana do dużych wydajności i ciągłej produkcji oraz odpowiednia do cięcia wielu różnych produktów

- Umożliwia wytwórcom cięcie w kostkę wielu różnych miękkich produktów, takich jak mango, jabłka, gruszki, truskawki, pomidory, papryka, cukinia i wiele innych, ale także twardych warzyw korzennych, na przykład marchewki, rzepy, selera i innych produktów, takich jak buraki, brokuły, kapusta, cebula czy ziemniaki z dużą wydajnością od 3000 kg na godzinę (kostka 3 mm lub 1/8") i więcej w zależności od rodzaju produktu i wybranej grubości plastra.
- Do produktów, których dowolny wymiar nie przekracza 240 mm (9,5"). Jest dostępne specjalne wykonanie do produktów o większej średnicy, takich jak biała i czerwona kapusta.
- Szeroki zakres rozmiarów cięcia od 3 mm (1/8") do 25 mm (1") kostek i słupków oraz płaskich i falistych kształtów czyni z niej niezwykle uniwersalne urządzenie.
- Prostota konstrukcji umożliwiającą szybką wymianę narzędzi tnących na zasadzie „Set-and-Forget” czyli "załóż i zapomnij”.
- Silnik 4 kW (5,5 KM) ze stali nierdzewnej zapewnia największą przepustowość i niezawodność produkcji.

Tridis 180



Wersja modelu Tridis 180 o niższej wydajności oferująca rozwiązania dla przetwórców średniej wielkości

- Zajmuje mniejszą powierzchnię, ale oferuje niezawodność dzięki tej samej sprawdzonej technologii i wbudowanych udogodnieniach, takich jak większa kostkownica.
- Umożliwia wytwórcom cięcie w kostkę wielu różnych miękkich produktów, takich jak mango, jabłka, gruszki, pomidory, papryka, cukinia i wiele innych, ale także twardych warzyw korzennych, na przykład marchewki, rzepy, selera i innych produktów, takich jak buraki, brokuły, kapusta, cebula czy ziemniaki ze średnią wydajnością od 1500 kg na godzinę (kostka 3 mm lub 1/8") i więcej w zależności od rodzaju produktu i grubości plastra.
- Do produktów, których dowolny wymiar nie przekracza 180 mm (7").
- Szeroki zakres rozmiarów cięcia od 3 mm (1/8") do 25 mm (1") kostek i słupków oraz płaskich i falistych kształtów czyni z niej niezwykle uniwersalne urządzenie.
- Prostota konstrukcji umożliwiająca szybką wymianę narzędzi tnących na zasadzie „Set-and-Forget” czyli „załóż i zapomnij”.
- Zasilana silnikiem 2,2 kW (2,95 KM) ze stali nierdzewnej.

Rezultaty wysokiej jakości cięcia w kostkę i słupki



Kostki selera



Kostki dyni



Kostki papryki (miks)



Kostki mango



Kostki buraka



Kostki cebuli



Słupki marchewki



Kostki pomidora

"Dzięki maszynom FAM STUMABO wzrosła efektywność naszej działalności oraz jakość produktów oferowanych klientom. Możemy prosto i szybko wymieniać narzędzia tnące, aby ciąć wiele różnych warzyw na różne wymiary."

Arthur David,

dystrybutor świeżej żywności (Wielka Brytania)

Dorphy



Podstawowy model kostkownicy łączący jakość cięcia wysokowydajnych wariantów z doskonałą elastycznością, dzięki czemu koszty pracy są niskie przy odpowiednich wydajnościach

- Jest idealnie dostosowana do cięcia w kostkę i słupki w małych i dużych rozmiarach wielu różnych miękkich owoców i warzyw, takich jak mango, jabłka, gruszki, pomidory, papryka, cukinia i wiele innych, ale także twardych warzyw korzennych, na przykład marchewka, rzepa, seler i inne produkty, takie jak buraki, brokuły, kapusta, cebula czy ziemniaki z wydajnością 600 g na godzinę (kostka 3 mm lub 1/8") w zależności od rodzaju produktu.
- Dostępne trzy różne wersje urządzenia – do podawania przenośnikiem, do podawania ręcznego na niższej pozycji oraz model Eurobin do odbioru do dużych 200L zbiorników.
- Kompaktowa konstrukcja zajmuje niewiele miejsca.
- Szybkie podawanie i zwiększona prędkość produkcji redukują czas przygotowania z godzin do minut.
- Szybka wymiana narzędzi tnących umożliwiającą sprawną zmianę kształtu i wymiaru krojonego produktu.
- Zasilana silnikiem 1,5 kW (2 KM).

Innowacyjne krajalnice

Centris 400



Wysokowydajna innowacyjna wiórkownica zapewnia niezmienną jakość cięcia przy maksymalnej elastyczności

- Idealne wiórkowanie i plastrowanie wielu różnych okrągłych produktów, takich jak pomidory, rzodkiewka, seler, kapusta, burak i wiele więcej oraz podłużnych produktów (całych lub wstępnie ciętych, by określić długość cięcia), takich jak marchewka, ogórki, cukinia i nie tylko.
- Solidny, zasilany bezpośrednio układ napędowy – dostępny z silnikiem 4 kW (5 KM).
- Szybko wymienne głowice tnące zapewniają elastyczność cięć i kształtów, takich jak plastry płaskie, faliste i karbowane oraz wiórki rozmaitych warzyw.
- System blokady sterowanej blokowanym kluczem gwarantuje optymalną ochronę operatora.
- Możliwość zintegrowania z linią produkcyjną lub wykorzystania jako urządzenia wolnostojące. Dostępne różne modele lejów wlotowych i wylotowych.

Rezultaty wysokiej jakości plastrowania i szatkowania



Plastry buraków

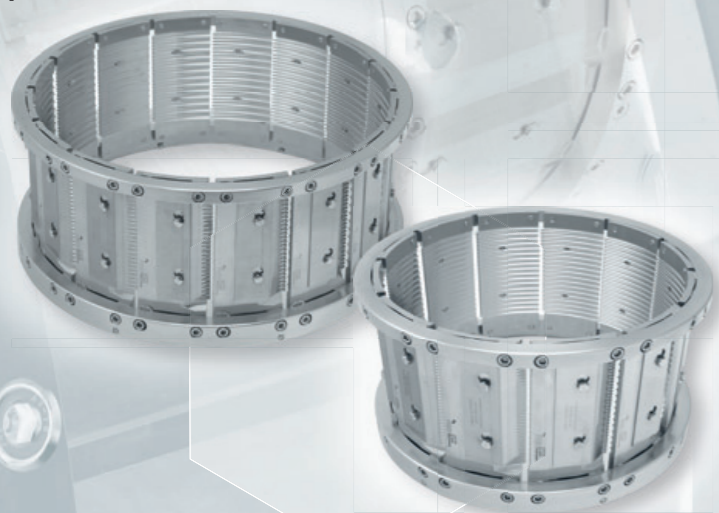


Wiórki marchewki

i wiórkownice odśrodkowe

OBA URZĄDZENIA WYPOSAŻONE W technologia GapSet

Technologia GapSet oznacza, że operator nie musi już dokonywać regulacji, aby zagwarantować grubość plastrów.



Centris 400

Centris 315

Wykorzystano głowicę tnącą GapSet 16

Wykorzystano głowicę tnącą GapSet 12

Zespół głowicy tnącej wykonany w 100% ze stali nierdzewnej składa się z 16 pojedynczych stacji tnących, umożliwiając działanie z większą wydajnością i z większym uzyskiem.

Głowica tnąca wykonana w 100% ze stali nierdzewnej składa się z 12 pojedynczych stacjonarnych stanowisk tnących.

Niska masa (12 kg / 26 lb) ułatwia obsługę.

Niska masa (8 kg / 18 lb) ułatwia obsługę.

Wszystkie wprowadzane produkty będą doskonale przetworzone. Odpady są zredukowane do minimum.

Szybko wymienne głowice tnące umożliwiają cięcie w różnych kształtach i rozmiarach.

Opatentowane zaciski gwarantujące niezwykle dokładne i stabilne położenie noży i niezmienną grubość plastrów i wiórków.

Wykorzystanie niedrogich noży redukuje koszty produkcji.

Centris 315



Kompaktowa wiórkownica zaprojektowana dla przedsiębiorstw oczekujących doskonałej jakości cięcia, długiego okresu przydatności, elastyczności i prędkości przy minimalizowaniu kosztów i skracaniu czasu potrzebnego na ukończenie każdego zadania

- Idealne wiórkowanie i plastrowanie wielu różnych okrągłych produktów, takich jak pomidory, rzodkiewka, seler, kapusta, burak i wiele więcej oraz podłużnych produktów (całych lub wstępnie ciętych, by określić długość cięcia), takich jak marchewka, ogórek, cukinia i nie tylko.
- Wyposażona w trójfazowy silnik prądu zmiennego 1,5 kW (2 KM) o małym poborze energii oraz konstrukcji ułatwiającej czyszczenie
- Szybko wymienne głowice tnące zapewniają elastyczność cięć i kształtów, takich jak plastry płaskie, faliste i karbowane rozmaitych warzyw.
- Głowice tnące są wymienne, a grubość plastrów można bezproblemowo dostosować bez udziału specjalnie przeszkolonych operatorów.
- Łatwość obsługi, lej wlotowy zaprojektowany pod kątem ręcznego i/lub liniowego podawania produktów i zagwarantowania operatorowi korzystnych warunków pracy.



Plastry pomidora



Wiórki czerwonej kapusty

Precyzyjne krajalnice z przenośnikiem w kształcie "V"

Volantis

Lifis₂



Krajalnica z przenośnikiem w kształcie litery V zaprojektowana do precyzyjnego poprzecznego plastrowania wielu różnych podłużnych i owalnych produktów oraz odmian sałaty o luźno zbitych liściach oraz innych warzyw liściastych

- Precyzyjne cięcie podłużnych i owalnych produktów o średnicy do 115 mm (4,5"), takich jak ogórek, marchewka i cukinia oraz warzyw liściastych do 160 mm (6,3").
- Dwumetrowy przenośnik w kształcie litery V umożliwia idealne umieszczenie/zorientowanie produktu w kierunku koła tnącego i ustawienie wymaganej prędkości.
- Zasada cięcia poprzecznego umożliwia precyzyjne plastrowanie z zachowaniem doskonałej jakości, co znacznie wydłuża okres przydatności świeżo krojonych produktów.
- Wysokowydajna konstrukcja maszyny zapewnia niskie koszty utrzymania i łatwą dostępność.
- Do wyboru narzędzia tnące do większego zróżnicowania produktów (płaskie, falowane, julienne, półkulkujące).
- Kompaktowy ekran dotykowy wyświetla prosty w obsłudze interfejs operatora, który umożliwia szybkie wprowadzanie ustawień i zmianę produktów, co ułatwia obsługę.



Słupki ogórka



Cucumber slices



Iceberg salad strips



Celery slices

Wysokowydajna poprzeczna krajalnica z przenośnikiem w kształcie litery V używana do idealnego cięcia warzyw liściastych i wielu różnych podłużnych warzyw

- Mieści produkty do 220 mm (8,6") w przypadku zbitych warzyw liściastych, zwłaszcza wszystkich rodzajów sałaty (rzymskiej, radicchio itp.).
- Łatwe przetwarzanie twardych produktów o średnicy do 180 mm (7"), takich jak por, seler, rabarbar, cukinia i główki kapusty.
- Przemienne częstotliwości zastosowane w układach napędowych koła tnącego i przenośników taśmowych umożliwiają precyzyjną kontrolę szybkości i maksymalną elastyczność w związku z cięciem produktów w różnych wymiarach.
- Doskonała jakość plastrowania, co znacznie wydłuża okres przydatności świeżo krojonych produktów.
- Wysokowydajna konstrukcja maszyny zapewnia niskie koszty utrzymania i łatwą dostępność.
- Do wyboru narzędzia tnące do większego zróżnicowania produktów (płaskie, falowane, julienne, półkulkujące).

Nasze urządzenia oferują precyzyjne i dokładne cięcie, redukując odpad zwiększając przydatność do spożycia

Belt dicer

Yuron
Capcitech



Solidna, wysokowydajna krajalnica taśmowa z pasem podającym do cięcia słupków i kostek z papryki oraz warzyw

- Większa wydajność podawania w porównaniu z Yuron Hytec 240 dzięki szerszemu pasowi podającemu o średnicy 300 mm (11,8 cala), mocnemu silnikowi o mocy 7,5 kW (10 KM) i ulepszonej metodzie podawania.
- Przeznaczona do cięcia papryki, cypis, jalapeño i papryczek chili, a także surowych lub blanszowanych warzyw, takich jak szpinak, rzodkiewka, jarmuż, kapusta i liście gorczycy.
- Profilowany pas podający o długości 2 m, o dużej przyczepności, stabilizuje produkt przed krojeniem, zapobiegając gromadzeniu się produktu.
- Napędzany górny pas gwarantuje stabilne doprowadzanie produktu w kierunku narzędzi tnących i znacznie poprawia jakość krojenia przy znacznej redukcji pęknięcia produktu.
- Duży otwór wlotowy na produkty twarde do 25 mm i 125 mm na produkty ściśliwe.
- Higieniczna konstrukcja i dostęp do czyszczenia, oddzielna strefa produktu i napędu, ograniczone wykorzystanie części zużywalnych, łatwe do wymiany pasy podające i zwiększona wydajność łącznie zmniejszają całkowity koszt posiadania (TCO), zapewniając szybki zwrot z inwestycji.



Paski czerwonej papryki



Płatki szpinaku

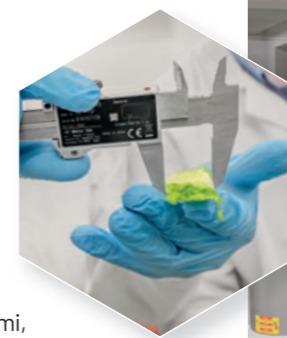
"Aby stworzyć bogate w smaku posiłki na bazie warzyw, ważne jest, aby nasze produkty apetycznie wyglądały, ponieważ klienci nie tylko oczekują ładnej kolorystyki, ale także doskonale pociętych słupków i kostek. Wraz z FAM STUMABO łączymy siły, by nieustannie to poprawiać."

HAK Fresh,
firma produkująca świeżą żywność (Holandia)

Wsparcie w rozwoju działalności gospodarczej

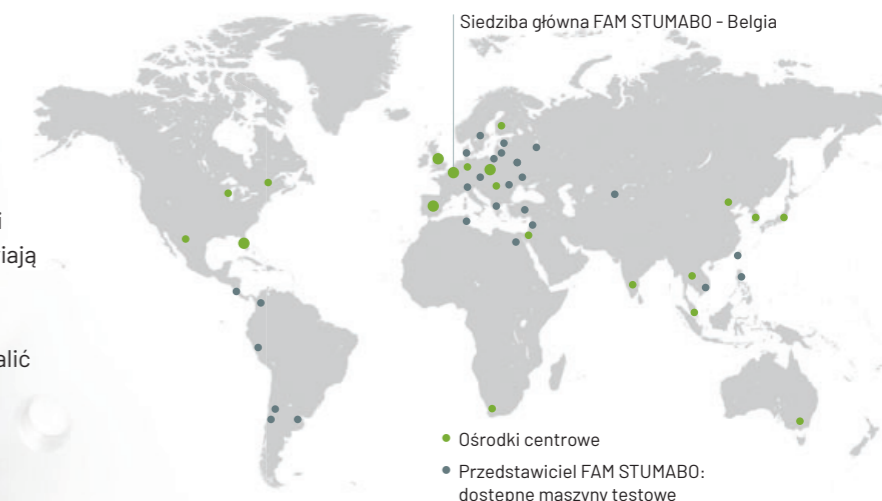
TESTOWANIE PRODUKTU PRZETESTUJ, PÓŹNIEJ INWESTUJ

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 | E: sales@fam.be | www.fam-stumabo.com

