



ZUVERLÄSSIGE PRÄZISIONS-SCHNEIDEGERÄTE

Fortschrittliche Lösungen für
hohe Produktionsraten

Ihr perfekter Partner für das präzise Schneiden von Gemüse und Obst

ZUR HERSTELLUNG VON GEFROSTETEN, KONSERVIERTEN, DEHYDRIERTEN, LUFT- UND GEFRIERGETROCKNETEN PRODUKTEN

FAM STUMABO entwirft und liefert Schneidelösungen für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen mit mehr als 40 Jahren Erfahrung, kombiniert mit einer globalen Präsenz. Mit uns finden Sie einen erfahrenen und innovativen Partner mit **einer pragmatischen Herangehensweise**. Schneidegeräte, entwickelt für die Anforderungen der heutigen **vielseitigsten und leistungsstärksten** Gemüse- und Obstschneideanwendungen.

Unsere Schneidetechnik gewährleistet die Spitzenproduktion von **hochwertigen Produkten mit höchster Effizienz bei hoher Geschwindigkeit**.

Bei der Verwendung von saisonalen Produkten liegt es auf der Hand, dass Gemüseproduzenten nur eine begrenzte Produktionszeit haben. Daher sind sie auf die Zuverlässigkeit und Langlebigkeit der Schneidegeräte angewiesen, **um jegliches Risiko und Ausfallzeiten der Maschine zu minimieren**.

Unsere Hochleistungsschneidegeräte helfen Gemüse- und Obstproduzenten bei der Optimierung ihrer Produktionszeit bei **minimalen Betriebskosten**.

"Gemeinsam schneiden wir Ihr Produkt zur Perfektion!"

INNOVATIVE LÖSUNGEN ENTWICKELT FÜR IHR UNTERNEHMEN

FAM STUMABO schafft innovative Lösungen, die unseren Kunden helfen, die besten Produkte herzustellen.

Wir entwickeln **neue Maschinen** mit verbesserten oder neuen Schneidmethoden, die die Produktionseffizienz erhöhen und einen verbesserten und gleichmäßigen Schnitt gewährleisten.

Darüber hinaus entwickeln wir ständig **neue Produkte** als Antwort auf die Marktbedürfnisse und Lebensmittel-trends.

GROSSE FLEXIBILITÄT

Wir wissen um die in der überaus vielfältigen Gemüseschneideindustrie erforderliche Flexibilität.

FAM STUMABO konstruiert ihre Maschinen so, dass die Kunden mehrere Produkte mit einer Maschine herstellen können.

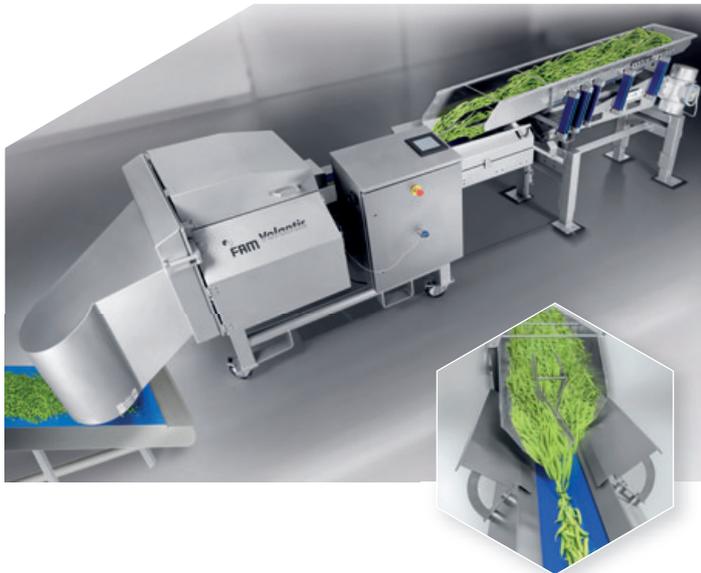


Ein Beispiel: Die **Volantis** ist die bevorzugte Schneidemaschine für das Querschneiden von grünen Bohnen, die ein saisonales Produkt sind. Die Volantis kann aber auch außerhalb der Saison für längliche Produkte wie Karotten, Stangensellerie, Zucchini u.a. verwendet werden, ist also ein ausgesprochen multifunktionales Schneidegerät.



PRODUKT KENNTNIS

Was uns wirklich auszeichnet, ist neben einem innovativen Lösungsangebot **ein hochqualifiziertes Expertenteam**, das mit den Bedürfnissen der Kunden bestens vertraut ist. Unser Team von Anwendungsspezialisten ist immer bestrebt, mehr über die Faktoren zu erfahren, die für das Schneiden (jedes Produkts) relevant sind, wie z. B. die Form, Temperatur, Größe, Textur und der Zustand des Produkts. Nur dann können wir die beste Schneidelösung mit dem größten Wert und dem besten Ergebnis für den Kunden auswählen.



KENNTNISSE DES PRODUKTIONSPROZESSES

FAM STUMABO konstruiert auf Ihre individuellen Bearbeitungsanforderungen abgestimmte Maschinen, Klingen und Schneideköpfe. Nicht nur auf Ihre Produktionslinie zugeschnitten, sondern auch sehr flexibel. So können Sie **unsere Maschinen in jede komplette Linie integrieren** und schnell und mühelos die Schneidgerätschaften wechseln. Für unsere Maschinen **bieten wir anwendungsspezifische Einfuhrsysteme** an.

Ein speziell entwickelter Einfuhrüttler richtet grüne Bohnen flach auf die V-Bänder aus bevor der Schneidvorgang beginnt.

KNOW-HOW DER MASCHINENKONSTRUKTION

Alle **Messer werden im Hause hergestellt** und aus den besten lebensmittelechten Edelstahlmaterialien gefertigt. Unser Fachwissen hilft bei der Auswahl des richtigen Messers für die Anwendung.



Die richtige Auswahl von Klingienstärke, Schneidkantenschliff, Kantenprofil und -festigkeit ist entscheidend für den besten Schneidprozess mit minimalem Abfall und maximaler Lebensdauer.



Schwerpunkt Hygiene: Alle Geräte sind für die schnelle und dennoch gründliche Reinigung ausgelegt. Unsere Maschinen sind für einen flexiblen und mühelosen Betrieb ausgelegt, wobei die **Sicherheit des Bedien- und Wartungspersonals auf jeder Risikostufe** im Vordergrund steht. Die vereinfachte und zugleich robuste Bauweise unserer Maschinen und Schneidwerkzeuge gewährleistet eine lange Lebensdauer unter allen Bedingungen bei einem Minimum an Wartungskosten und Ausfallzeiten. Die Standardisierung der Schneidwerkzeuge und Messer hilft bei der Vermeidung von menschlichen Fehlern.

Vielseitige Trommel-Würfler

SureTec
240



Tridis
240



**Robuster
Hochleistungs
Würfelschneider
mit SureCut Unit**



- Ermöglicht es den Verarbeitern, eine Vielzahl von Produkten wie Erdbeeren, Pfirsiche, Mango und hartes Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben, Knollensellerie, aber auch Rote Beete, Brokkoli, Zwiebeln und Kartoffeln mit höchster Leistung zu würfeln.
- Die **SureCut Unit** ermöglicht die Voreinstellung und Einstellung der Schneidwerkzeuge vor Einbau in die Maschine. Die einbaufertige Einheit befreit den Bediener von Anpassungen im Produktionsumfeld und gewährleistet ab dem Start eine gleichbleibende Schnittqualität, wodurch die Produktionszeit maximiert wird.
- Nimmt Produkte bis zu 240 mm in jeder Abmessung auf.
- Eine breite Palette von Schnittgrößen von 3 mm bis 25 mm, in Würfeln, Streifen, flachen und gewellten Formen macht sie zu einer sehr vielseitigen Maschine.
- Der Edelstahlmotor von 4 kW trägt zu hohem Durchsatz und maximaler Produktionssicherheit bei.
- Sanitäres Design für schnelle und gründliche Reinigung.

Konzipiert für hohe Volumen und kontinuierlichen Produktfluss und geeignet für das Schneiden vieler verschiedener Produkte

- Ermöglicht Verarbeitern das Würfeln einer Vielzahl von Produkten wie Mango, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, aber auch hartem Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben, Sellerieknollen und anderer Produkte wie Rote Bete, Brokkoli, Zwiebeln, Kartoffeln, mit hohen Leistungen von 3.000 kg pro Stunde (3 mm-Würfel) bzw. bis zu 12.000 kg pro Stunde (10 mm), je nach Produktart.
- Nimmt Produkte bis zu 240 mm in jeder Form auf. Sonderausführung für Produkte mit größerem Durchmesser wie Weiß- und Rotkohl.
- Eine große Vielfalt von Schnittgrößen ist verfügbar. Würfel und Streifen lassen sich von 3 mm bis zu 25 mm flach und gewellt schneiden. Das macht die Maschine äußerst vielseitig.
- Einfacher Aufbau mit schnellem Wechsel der Schneidwerkzeuge durch das "Set and Forget"-Prinzip.
- Der 4 kW (5,5 PS) starke Edelstahlmotor garantiert höchsten Durchsatz und höchste Zuverlässigkeit bei der Produktion.

Tridis 180



Version der Tridis 240 mit mittlerer Leistung für Schneidlösungen für mittelgroße Verarbeiter

- Hat eine kleinere Stellfläche, bietet aber eine zuverlässige Leistung mit der gleichen bewährten Technologie und allen Vorteilen wie beim Tridis 240.
- Ermöglicht Verarbeitern von IQF-Gemüse und -Früchten das Würfeln einer Vielzahl von Produkten wie Mango, Äpfel, Birnen, aber auch hartem Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben, Sellerieknollen und anderen Produkten wie Brokkoli, Zwiebeln, Kartoffeln bei mittleren Leistungen von 1.500 kg pro Stunde (3 mm-Würfel) und bis zu 6.000 kg pro Stunde (10 mm), je nach Produktart.
- Nimmt Produkte bis zu 180 mm in jeder Form auf.
- Eine große Vielfalt von Schnittgrößen ist verfügbar. Würfel und Streifen lassen sich von 3 mm bis zu 25 mm flach und gewellt schneiden. Das macht die Maschine äußerst vielseitig.
- Einfacher Aufbau mit schnellem Wechsel der Schneidwerkzeuge durch das "Set and Forget"-Prinzip.
- Der Antrieb erfolgt über einen 2,2 kW (2,95 PS) starken Edelstahlmotor.

Ergebnisse des hochwertigen Trommel-Würfeln



Zwiebelwürfel



Kürbiswürfel



Rote Paprika-Würfel



Mangowürfel



Rote Beete-Würfel



Selleriewürfel



Karottenstäbchen



Erdbeerwürfel

"Wir sind sehr zufrieden mit der Leistung des Tridis 240 Hochleistungsschneiders. Es ist ein vielseitiger Würfler/Streifenschneider, der Spitzenproduktionskapazitäten für eine Vielzahl von perfekt geschnittenen Produkten sicherstellt. Die solide Konstruktion der Maschine hilft uns bei der schnellen und effizienten Verarbeitung saisonaler Produkte bei einem Minimum an Ausfallzeiten und Betriebskosten."

Fruveco

Verarbeiter von Tiefkühlkost in Spanien mit Tridis zum Würfeln von mehreren Gemüsesorten

Äußerst präzise V-Band-Schneider

Volantis

Lifis₂



V-Band-Schneider zum präzisen Querschneiden einer Vielzahl von langen und länglichen Produkten wie z. B. grüne Bohnen, Karotten, Zucchini

- Präzises Schneiden von langen und länglichen Produkten bis zu einem Durchmesser von 115 mm (4,5").
- Die 2m langen V-Bänder richten das Produkt perfekt zum Schneidrad aus und bringt es auf die erforderliche Geschwindigkeit.
- Das hoch effiziente Maschinendesign resultiert in geringem Wartungsaufwand und leichtem Zugang.
- Unerreichter Bedienungskomfort.
- Der leistungsstarke Antriebsstrang bewältigt Spitzenkapazitäten mit Leichtigkeit.
- Verschiedene Schneidwerkzeuge für eine große Produktvielfalt verfügbar (flach, gewellt, julienne, halbiert).
- Der kompakte Touchscreen bietet eine einfache, leicht verständliche Bedieneroberfläche für eine schnelle Einrichtung und einen schnellen Produktwechsel und erleichtert so die Bedienung.

Leistungsstarker Transversal-V-Band-Schneider zum perfekten Schneiden von Blattgemüse und einer Vielzahl von länglichen Gemüsesorten wie Lauch, Staudensellerie, Rhabarber

- Verarbeitet mühelos Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 180 mm (7") bei festen Produkten wie Lauch, Staudensellerie, Rhabarber, Zucchini und Kohlköpfen.
- Nimmt Produkte bis zu einer Größe von 220 mm (8,6") bei komprimierbarem Blattgemüse auf.
- Die gewählte oder programmierte Geschwindigkeit an den FUs der Einfuhrbänder und des Schneidrads hält die Geschwindigkeit des Produkts während des Schneidens aufrecht.
- Das sehr leistungsfähige Maschinenkonzept führt zu geringem Wartungsaufwand und leichtem Zugang für die Reinigung.

Ergebnisse des hochwertigen Schneidens von langem und länglichem Gemüse



Karottenscheiben



Porreeringe



Flache Bohnenscheiben



Auberginenscheiben

Bandschneider

Yuron
Capcitech



Robuster Bandschneider für Würfel- und Streifenschnitte bei hoher Leistung

- Höhere Förderleistung gegenüber dem Yuron Hytec 240 dank des 300 mm breiteren Förderbandes, des leistungsstarken 7,5 kW Motors und der verbesserten Fördermethode.
- Wird normalerweise zum Schneiden von Paprika, Kapia, Jalapeño und Chilischoten sowie von frischem oder blanchem Gemüse wie Spinat, Rettich, Grünkohl, Kohl und Senfblättern verwendet.
- Ein 2 Meter langes, profiliertes Zuführband mit hoher Griffigkeit stabilisiert das Produkt vor dem Schneiden und verhindert so Produktaufbau.
- Das angetriebene Oberband garantiert eine positive Zufuhr des Produkts in die Schneidwerkzeuge und verbessert die Qualität der Schnitte durch eine deutliche Verringerung der Bruchstellen im Produkt.
- Große Produktöffnung bis zu 25 mm für feste Produkte und 125 mm für komprimierbare Produkte.
- Hervorragende Hygiene- und Reinigungsmöglichkeiten, Trennung von Produkt- und Antriebsbereich, begrenzter Einsatz von Verschleißteilen, leicht austauschbare Zufuhrbänder und eine höhere Leistung senken die Gesamtbetriebskosten (TCO) und sorgen für eine schnelle Amortisierung der Investition.



Rote Paprika-Streifen



Spinatflocken

Innovativer Zentrifugalschneider

Centris
400



Ergebnisse des hochwertigen Zerkleinerns und Schneidens



Rote Bete-Scheiben



Karottenscheiben



Rotkohlscheiben



Weißer Zwiebel-Scheiben

Innovative Zentrifugal-Schneidemaschine und Zerkleinerer

- Bietet eine perfekte Schnittqualität bei einer Vielzahl von Produkten, wie z. B. runden und länglichen Produkten in voller Länge oder vorgeschritten für eine festgelegte Streifenlänge.
- Ermöglicht Verarbeitern das Schneiden oder Zerkleinern einer Vielzahl von Produkten wie Rote Bete, Karotten, Sellerieknollen, Zwiebeln, Kohl, ...
- Robuster, direkt angetriebener Antriebsstrang: Erhältlich mit 4 kW (5 PS)
- Hervorragende Schnittqualität in verschiedenen Formen und Größen, gleichbleibende Scheiben- und Schnittdicke während des gesamten Schneidevorgangs
- Die Schneidekopfbaugruppe besteht aus sechzehn einzelnen stationären Schneidstationen, wodurch höhere Leistungen und ein besserer Ertrag erzielt werden können.
- Schnell austauschbare Schneideköpfe ermöglichen die Anpassung von Größe und Form in Sekundenschnelle.

"Wir sind sehr zufrieden mit unserer Entscheidung, zur Centris 400 zu wechseln. Die Schneideköpfe sind leichter, wodurch sie leichter handzuhaben sind. Und die Konsistenz ist beeindruckend: Wir müssen unseren Schneidekopf niemals einstellen und erzielen immer die gleiche Schnittqualität."

Baltussen Konservenfabrik

Verarbeiter von Lebensmittellkonserven in den Niederlanden mit der Centris zum Zerkleinern von Roter Beete





Hochleistungs
Schneidegeräte von
FAM STUMABO
helfen Gemüse- und
Obstproduzenten
bei der
Optimierung ihrer
Produktionszeit
bei minimalen
Betriebskosten

Unterstützung, auf die Sie bauen können

PRODUKTTESTS

ERST TESTEN, DANN INVESTIEREN

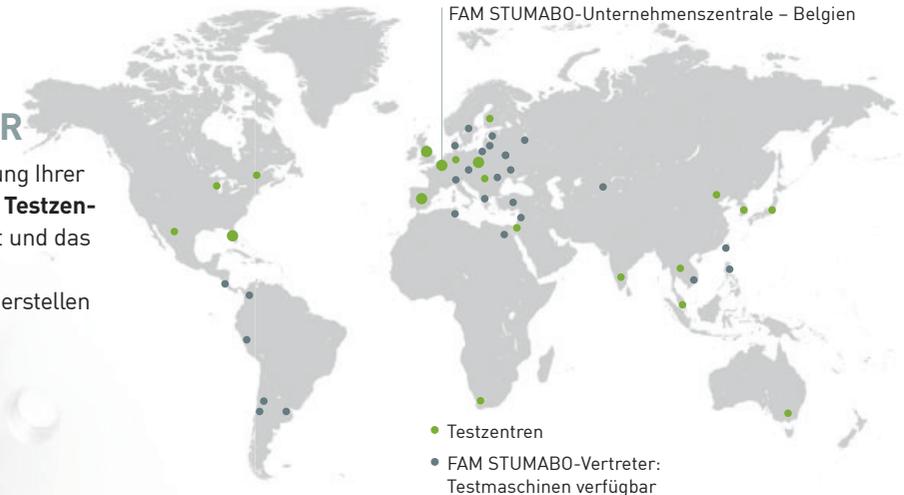
Bevor Sie investieren, nutzen Sie unsere **Vorführgeräte** und unsere **Expertenberatung**, um das ideale Schneidegerät für die von Ihnen gewünschten Ergebnisse zu ermitteln. Wir liefern geschnittene Produktmuster, zusammen mit detaillierten **Testergebnissen**, Bildern, Videomaterial und Empfehlungen.



PRODUKTENTWICKLUNG

WIR GEBEN UNSER WISSEN WEITER

Wir bieten Ihnen an, unsere Ressourcen für die Entwicklung Ihrer Lebensmittel zu nutzen. In unseren **voll ausgestatteten Testzentren** auf der ganzen Welt können Sie die Produktqualität und das Erscheinungsbild bewerten. Dies ist nur eine Möglichkeit, neue Produkte zu testen, zu erstellen oder bestehende Produkte weiterzuentwickeln.



UNSERE PRIORITÄT

IHRE MASCHINE AM LAUFEN ZU HALTEN

Das **Kundenbetreuungsteam** von FAM STUMABO garantiert einen schnellen, erstklassigen Support für Ihr Unternehmen, wann immer es nötig ist. Um Ihre Betriebszeit zu maximieren, bieten wir einen **Service-Support** an, der von der Problembehandlung bis zur technischen Unterstützung und Anwendungshilfe reicht. Darüber hinaus **führen wir ein umfangreiches Lager**, einschließlich Messern und Klingen.



GARANTIERTE PRODUKTIVITÄT, SICHERHEIT UND LANGLEBIGE SCHNEIDEGERÄTE

Die Massenproduktion erfordert solide **Wartungsprogramme**. FAM STUMABO bietet mehrere Pakete für die **präventive Wartung** an. Unsere eingehenden **Schulungsprogramme** sind perfekt geeignet für die Verbesserung der Bedienerkenntnisse und der Gesamteffektivität Ihrer Anlagen. **Bitte wenden Sie sich an uns bezüglich jeder Anwendung, über die Sie mehr erfahren möchten.**




fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

