



NIEZAWODNE URZĄDZENIA DO PRECYZYJNEGO CIĘCIA

Oferowanie zaawansowanych rozwiązań dla dużych wolumenów produkcyjnych

Twój idealny partner do precyzyjnego cięcia warzyw i owoców

UŻYWANE DO PRODUKTÓW ŚWIEŻO MROŻONYCH, KONSERWOWYCH, ODWODNIONYCH, LIOFILIZOWANYCH I SUSZONYCH POWIETRZEM

FAM STUMABO projektuje i dostarcza rozwiązania w zakresie cięcia dla wielu zastosowań spożywczych i posiada ponad 40 lat doświadczenia połączonego z globalną obecnością na rynku. W FAM Stumabo znajdziecie Państwo doświadczonego i innowacyjnego partnera o **podejściu opartym na otwartości**. Urządzenia tnące zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom dzisiejszych najbardziej zróżnicowanych i wydajnych operacji cięcia warzyw i owoców.

Nasza technologia cięcia zapewnia produkcję **wysokiej jakości produktów z najwyższym poziomem wydajności przy dużej prędkości**.

Przy wykorzystaniu produktów sezonowych rozumiemy, że producenci warzyw mają tylko ograniczony czas produkcji i dlatego zależą od niezawodności i trwałości urządzeń tnących, i zależy im by **zminimalizować wszelkie ryzyko lub przestoje maszyny**.

Nasze przemysłowe urządzenia tnące pomogą producentom warzyw i owoców zoptymalizować czas produkcji przy **minimalnych kosztach operacyjnych**.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA ZAPROJEKTOWANE DLA PAŃSTWA FIRMY

FAM STUMABO tworzy innowacyjne rozwiązania, które pomagają naszym klientom wytwarzać najlepsze produkty na rynku.

Tworzymy **nowe maszyny** z ulepszonymi lub nowymi metodami cięcia, które zwiększają wydajność produkcji, zapewniając lepsze i jednolite cięcie.

Ponadto jesteśmy otwarci na rozwój **nowych produktów** w odpowiedzi na potrzeby rynku i trendy żywieniowe.

DUŻA ELASTYCZNOŚĆ

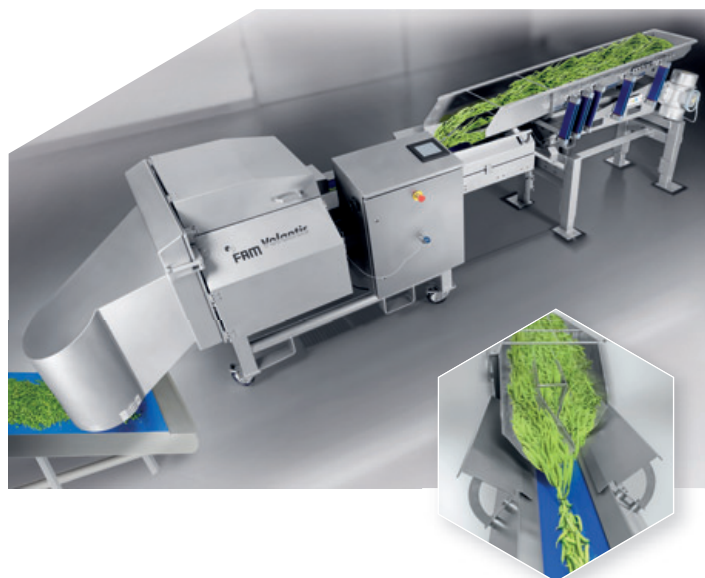
Rozumiemy potrzeby w bardzo zróżnicowanej branży cięcia warzyw. FAM STUMABO projektuje swoje maszyny tak, aby dać klientom możliwość wytwarzania wielu produktów za pomocą jednej maszyny.

Przykład: Volantis jest preferowaną maszyną do cięcia poprzecznego zielonej fasolki, która jest produktem sezonowym. Volantis może być również używany poza tym sezonem do produktów podłużnych takich jak marchew, seler naciowy, cukinia, więc jest to naprawdę urządzenie wieloproduktowe.



WIEDZA O PRODUKTACH

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 wybrać najlepsze rozwiązanie w zakresie cięcia, zapewniające największą wartość i najlepszy wynik dla klienta.



ZNAJOMOŚĆ PROCESU PRODUKCJI

FAM Stumabo projektuje maszyny, ostrza i głowice tnące, które odpowiadają na Państwa 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 zamianę urządzeń tnących. **Oferujemy w naszych maszynach systemy podawania produktu odpowiednie do konkretnych zastosowań.**

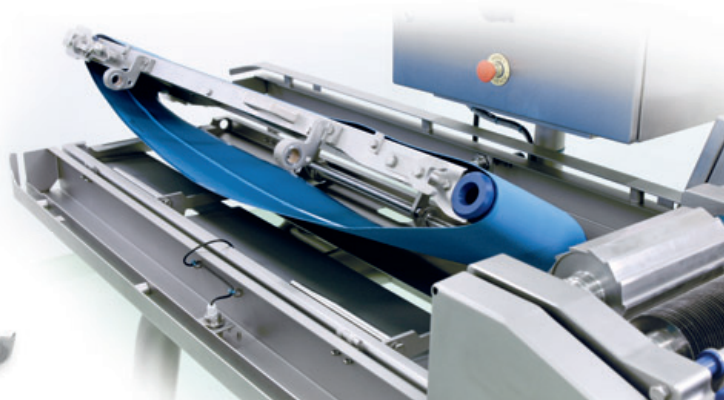
Specjalnie zaprojektowany podajnik zapewnia, że zielona fasolka jest prawidłowo wyrównana i ułożona płasko na podajniku klinowym przed rozpoczęciem krojenia.

ZNAJOMOŚĆ KONSTRUKCJI MASZYN

Wszystkie ostrza są produkowane przez Nas we własnym zakresie i wykonane z najlepszych materiałów ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Nasza wiedza pomaga w doborze odpowiedniego ostrza do danego zastosowania.



Zastosowanie odpowiedniej grubości ostrza, szlifowania krawędzi tnącej, profilu i wytrzymałości, jest kluczowe dla osiągnięcia najlepszego procesu cięcia z minimalną ilością odpadów i maksymalną żywotnością.



Skupienie się na higienie: Wszystkie urządzenia są zaprojektowane tak, aby umożliwić szybkie, a jednocześnie dokładne czyszczenie. Nasze maszyny zostały zaprojektowane z myślą o elastycznej i bezproblemowej pracy, ze szczególnym uwzględnieniem zapewnienia **bezpieczeństwa operatorów i personelu obsługi na każdym poziomie ryzyka**. Konstrukcja naszych maszyn i narzędzi tnących zapewnia długą żywotność w każdych warunkach przy minimalnych kosztach utrzymania i przestojach dzięki **uproszczonej, ale wytrzymałej konstrukcji**. Standaryzacja narzędzi tnących i noży pomaga uniknąć błędów ludzkich.

Wszechstronne kostkarki bębnowe

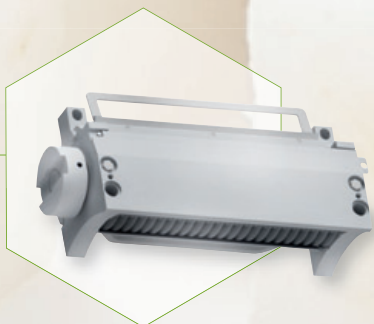
SureTec
240



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.
- Do produktów, których dowolny wymiar nie przekracza 240 mm.
- Szeroki zakres rozmiarów cięcia od 3 mm do 25 mm, 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 dla dużych wydajności i ciągłego przepływu produktów, odpowiednia do cięcia wielu różnych produktów

- Pozwala przetwórcom na krojenie w kostkę szerokiej gamy produktów, takich jak mango, jabłka, gruszki, truskawki, ale także warzyw korzeniowych typu twardego, takich jak marchew, rzepa, seler oraz innych produktów, takich jak buraki, brokuły, cebula, ziemniaki przy wysokiej wydajności od 3.000 kg na godzinę (kostka 3 mm) do 12.000 kg na godzinę (10 mm) w zależności od rodzaju produktu.
- Przyjmuje produkty o wymiarach do 240 mm w dowolnym wymiarze. Specjalne wykonanie dla produktów o większej średnicy, takich jak kapusta biała i czerwona.
- Szeroki zakres rozmiarów cięcia od 3 mm do 25 mm kostek i pasków, kształtów płaskich i karbowanych sprawia, że jest to bardzo uniwersalna maszyna.
- Prosta konstrukcja, uwzględniająca szybką wymianę narzędzi tnących dzięki zasadzie "ustaw i zapomnij".
- Silnik ze stali nierdzewnej o mocy 4 kW (5,5 HP) przyczynia się do osiągnięcia najwyższej przepustowości i niezawodności produkcji.

Tridis 180



Wersja Tridis 180 o średniej wydajności, oferująca rozwiązania w zakresie cięcia dla średnich przetwórców

- Zajmuje mniejszą powierzchnię, ale oferuje niezawodną wydajność dzięki tej samej sprawdzonej technologii i dodatkowym korzyściom wynikającym z wbudowanych elementów, jak w przypadku większych objętościowo kostkownic.
- Pozwala przetwórcom warzyw i owoców IQF na krojenie w kostkę szerokiej gamy produktów takich jak mango, jabłka, gruszki, ale także warzyw korzeniowych typu twardego takich jak marchew, rzepa, seler oraz innych produktów takich jak brokuły, cebula, ziemniaki przy średnio wysokich wydajnościach od 1.500 kg na godzinę (kostka 3 mm) do 6.000 kg na godzinę (kostka 10 mm) w zależności od rodzaju produktu.
- Przyjmuje produkty do 180 mm w każdym wymiarze.
- Szeroki zakres rozmiarów cięcia od 3 mm do 25 mm kostek i pasków, kształtów płaskich i karbowanych sprawia, że jest to bardzo uniwersalna maszyna.
- Prostota konstrukcji, obejmująca szybką wymianę narzędzi tnących dzięki zasadzie "ustaw i zapomnij".
- Napędzany przez silnik ze stali nierdzewnej o mocy 2,2 kW (2,95 KM).

Wyniki wysokiej jakości krojenia bębnowego



Cebula w kostkach



Dynia w kostkach



Czerwona papryka w kostkach



Mango w kostkach



Buraki pokrojone w kostkę



Seler w kostkach



Pałeczki marchewki



Kostki truskawki

"Jesteśmy bardzo zadowoleni z wydajności wysokowydajnych kostkownic Tridis 240. Jest to wszechstronna maszyna do cięcia w kostkę/paski, która zapewnia najwyższą wydajność produkcji szerokiej gamy produktów ciętych idealnie. Solidna konstrukcja maszyny pomaga nam szybko i sprawnie przetwarzać produkty sezonowe przy minimalnych przestojach i kosztach operacyjnych."

Fruveco

przetwórcą produktów mrożonych z Hiszpanii, wykorzystujący Tridis do krojenia w kostkę wielu warzyw

Niezwykłe precyzyjne krajalnice z pasem "V"

Volantis

Lifis₂



Krajalnica z pasem "V" przeznaczona do precyzyjnego, poprzecznego krojenia szerokiej gamy produktów podłużnych i wydłużonych, takich jak fasolka szparagowa, marchew, cukinia

- Precyzyjne cięcie wydłużonych i podłużnych produktów do średnicy 115 mm.
- Dwumetrowy pas "V" idealnie ustawi produkt w kierunku koła krojącego i doprowadzi go do wymaganej prędkości przed krojeniem.
- Wysokowydajna konstrukcja maszyny zapewniająca niskie koszty utrzymania i łatwą dostępność.
- Niezrównana łatwość obsługi.
- Potężny układ napędowy z łatwością radzi sobie z największymi obciążeniami.
- Różnorodność dostępnych narzędzi tnących dla większego zróżnicowania produktów (płaskie, karbowane, julienne, do krojenia na pół).
- Kompaktowy ekran dotykowy oferuje uproszczony, łatwy w obsłudze interfejs operatora, umożliwiający szybką konfigurację i szybką zmianę produktu, co ułatwia pracę.

Wysokowydajna krajalnica z pasem "V" przeznaczona do perfekcyjnego poprzecznego krojenia warzyw liściastych oraz szerokiej gamy warzyw podłużnych takich jak por, seler, rabarbar

- Z łatwością obsługuje produkty o średnicy do 180 mm w przypadku twardych produktów, takich jak por, seler, rabarbar, cukinia i główki kapusty.
- Przyjmuje produkty do rozmiaru 220 mm dla ściśniętych warzyw typu liściastego.
- Wybrana lub zaprogramowana prędkość na VFD taśm podających i koła krojącego, będzie utrzymywać prędkość produktu podczas krojenia.
- Wydajna konstrukcja maszyny zapewnia niskie koszty utrzymania i łatwy dostęp w celu czyszczenia.

Wyniki wysokiej jakości krojenia warzyw wydłużonych i podłużnych



Plasterki marchwi



Por



Płaskie plastry fasoli



Plastry bakłażana

Krajalnica taśmowa

Yuron
Capcitech



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

- Większa wydajność podawania w porównaniu z Yuron Hytec 240 dzięki szerszemu pasowi podającemu o szerokości 300 mm (11,8 cala), mocnemu silnikowi o mocy 7,5 kW (10 KM) i ulepszonej metodzie podawania.
- Przeznaczona do cięcia papryki, capia, jalapeño i papryczek chili, a także surowych lub blanszowanych warzyw, takich jak szpinak, rzodkiewka, jarmuż, kapusta i liście gorczyca, leek.
- 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

Innowacyjna wiórkownica odśrodkowa i krajalnica

Centris
400



Wyniki wysokiej jakości wiórkowania i plastrowania



Plasterki buraków



Wiórki marchwi



Wiórki kapusty



Białe krążki cebuli

Innowacyjna wiórkownica, zaprojektowana z myślą o stałej jakości cięcia i elastyczności przy dużej wydajności

- Zapewnienie doskonałej jakości cięcia na szerokiej gamie produktów, takich jak produkty okrągłe i wydłużone na całej długości lub wstępnie pocięte w celu określenia długości rozdrobnienia.
- Umożliwia przetwórcom krojenie lub szatkowanie wielu różnych produktów, takich jak buraki, marchew, seler, cebula, kapusta, ...
- Solidny układ napędowy z napędem bezpośrednim: dostępny z silnikiem o mocy 4 kw (5HP).
- Doskonała jakość cięcia w różnych kształtach i rozmiarach, stała grubość plastrów i wiórków w całym procesie krojenia.
- Zespół głowicy tnącej składa się z szesnastu pojedynczych stacjonarnych stacji tnących, które umożliwiają pracę z większą wydajnością i lepszą produktywnością.
- Szybko wymienne głowice tnące pozwalają na zmianę rozmiaru i kształtu w kilka sekund.

"Jesteśmy bardzo zadowoleni, że podjęliśmy decyzję by przestawić się na Centris 400. Głowice tnące są lżejsze, co ułatwia ich obsługę. A powtarzalność jest imponująca: nigdy nie musimy dostosowywać naszej głowicy tnącej i osiągamy to samo cięcie za każdym razem."

Baltussen Konservenfabriek,
Przetwórca żywności w puszkach z Holandii korzystający z Centris do rozdrabniania czerwonych buraków



**Nasze
przemysłowe
urządzenia tnące
pomogą
producentom
warzyw i owoców
zoptymalizować
czas produkcji przy
minimalnych
kosztach
operacyjnych.**

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.

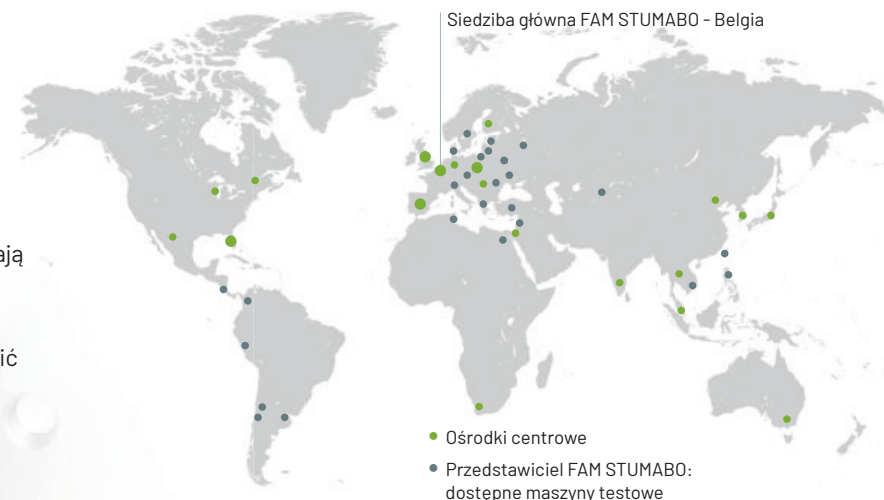
Dostarczamy pokrojone próbki produktów wraz ze szczegółowymi raportami podsumowującymi testy, zdjęciami, nagraniami wideo i rekomendacjami.



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 | T. +48 61 847 59 58 | E: sales@fam.be | E: biuro@fam-stumabo.pl | www.fam-stumabo.com

