



"Desde que integramos el Yuran Hytec 300 en nuestra línea de producción, hemos experimentado una flexibilidad sin igual en la producción de múltiples alternativas de carne. El cambio rápido de herramientas de corte para diferentes cortes, desde dados hasta tiras y trozos, ha reducido significativamente nuestro tiempo de inactividad y ha aumentado nuestra eficiencia."

Wouter Jansen
Director Técnico - Ojah

Le ayudamos a que su negocio prospere

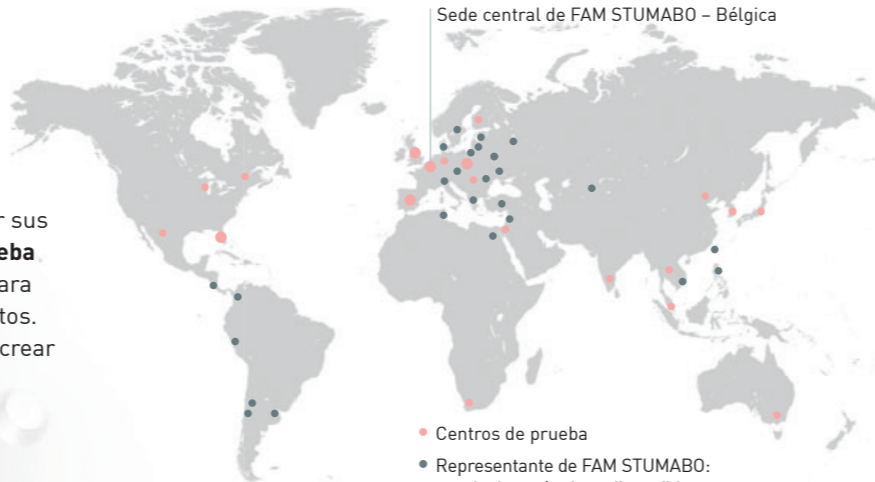
PRUEBA DE PRODUCTOS PRUEBE ANTES DE INVERTIR

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.**



T. +34 961 36 67 24 | E: info@fam-stumabo.es | www.fam-stumabo.com



EQUIPOS HIGIÉNICOS ROBUSTOS Y DE ALTA TECNOLOGÍA

Para el corte preciso de carne
y proteínas alternativas

© FAM nv - SEGMENT_MEAT_ES_0526

Su socio ideal para el corte de precisión en aplicaciones de alimentos cocinados y congelados

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. A lo largo de

los años, hemos establecido sólidas relaciones de colaboración con los principales procesadores de carne de todo el mundo. Nuestras soluciones de corte mecánico son conocidas por su calidad y precisión de corte, su diseño higiénico, su rendimiento optimizado a alta capacidad y su facilidad de uso para el operador. En FAM STUMABO encontrará un socio experimentado, innovador y **de mentalidad abierta**. Desarrollamos equipos de corte diseñados para satisfacer las demandas de las **operaciones de corte de carne de alta capacidad más versátiles** de hoy en día, con especial hincapié en el diseño sanitario de **alta calidad conforme a los más estrictos estándares de calidad** reconocidos en todo el mundo.

Nuestra tecnología de corte garantiza la máxima producción de **productos de alta calidad con los más altos niveles de eficiencia a alta velocidad** y diseñados para cortar carnes congeladas, refrigeradas o cocinadas en caliente **en dados, tiras o hebras de diferentes tamaños**.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LOS PRODUCTOS ALTERNATIVOS A LA CARNE



FAM STUMABO ha desarrollado innovadoras soluciones de corte que ayudan a **los procesadores de proteínas alternativas** a elaborar productos de alta calidad alternativos a la carne.

Siempre trabajamos en colaboración con usted para comprender sus problemas de corte de **productos alternativos a la carne**.

La colaboración puede tomar diferentes formas, desde la prueba in situ en sus instalaciones a la realización de pruebas en nuestros propios laboratorios.

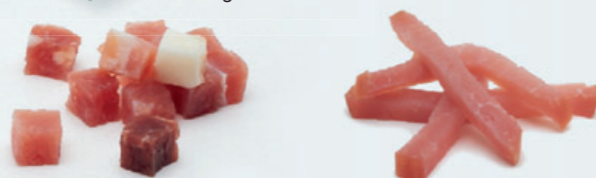
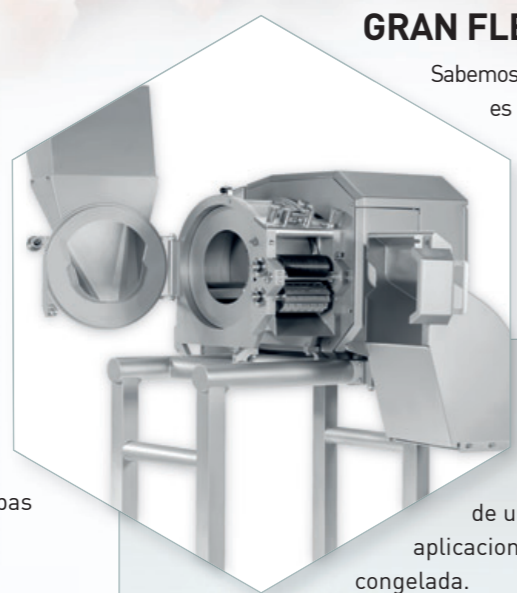


GRAN FLEXIBILIDAD

Sabemos que el sector del corte de carne es muy diverso y requiere un alto grado de flexibilidad. FAM STUMABO diseña sus máquinas con el objetivo de dotar a sus clientes de la capacidad de elaborar diversos productos con una sola máquina.

Ejemplo: CMD.2

Cubitadora muy versátil, diseñada para el corte uniforme en tiras y dados de una amplia variedad de aplicaciones de carne cocinada y congelada.



Versátil cubitadora alimentada por correa

Yuron
Hytec 300



Mayor capacidad de alimentación y versatilidad de corte sin igual

- Cortadora de cubos alimentada por correa diseñada para cortar en cubos, tiras y desmenuzar una gran variedad de productos cárnicos y de proteínas alternativas.
- En comparación con el modelo estándar Yuron Hytec 240, la correa de alimentación de 300 mm de ancho ofrece una mayor capacidad y la posibilidad de procesar productos más grandes.
- Versatilidad de corte multiproducto gracias al uso de dos motores independientes de velocidad variable. Se pueden obtener cubos, tiras, jirones o trozos a partir de productos de un grosor predeterminado o natural.
- Herramientas de corte especializadas, diseñadas para manejar las características únicas de los productos extruidos, con el fin de crear productos cárnicos alternativos en cortes y formas similares a la carne de origen animal.
- Dos motores independientes de velocidad variable permiten ajustar el tamaño y la forma del corte sin necesidad de adquirir herramientas de corte adicionales.
- Los ejes ranurados desmontables de los husillos de corte permiten pasar rápidamente de un tamaño de corte a otro, lo que reduce los tiempos de inactividad en el proceso de producción.
- Su diseño higiénico inteligente permite limpiar la máquina de forma rápida, sencilla y segura.

Innovadora ralladora

Centris
400C



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

- Puede manejar una amplia variedad de tamaños de corte como las hebras de corte en V (1,8 mm / 2,5 mm - / 3,2 mm), las tiras y las rodajas en todo tipo de productos cárnicos.
- Los cabezales de corte son intercambiables para disponer de cortes diferentes de diversos tipos de carnes en cuestión de minutos.
- Motor de 7,5 kW (10 HP) y caja de engranajes de acero inoxidable. La tolva de alimentación de grandes dimensiones proporciona un flujo de producto uniforme al cabezal de corte de 16 cuchillas.
- El sistema de enclavamiento de seguridad de llave atrapada garantiza una protección óptima para el operador.



Hebras de jamón

Lonchadora de bandas en V de alta precisión

Volantis



Rebanadora de correa en V para el rebanado transversal de precisión de una amplia variedad de productos largos

- Corte preciso de productos largos desde 25 mm hasta un diámetro de 60 mm como salchichas, salami, etc.
- Guiado y estabilidad de los productos hacia las herramientas de corte gracias a la correa superior motorizada.
- La correa en V de 2 metros alineará a la perfección el producto hacia la rueda de corte y pondrá la máquina a la velocidad requerida antes del corte.
- El producto se rebana sin virutas o extremidades.
- El principio de corte transversal permite un corte preciso de rebanadas a alta velocidad y de una calidad excelente.
- Diseño de la máquina de alta eficiencia que permite reducir al mínimo el mantenimiento y facilita el acceso.
- 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.

Corte de embutidos en rodajas de alta calidad



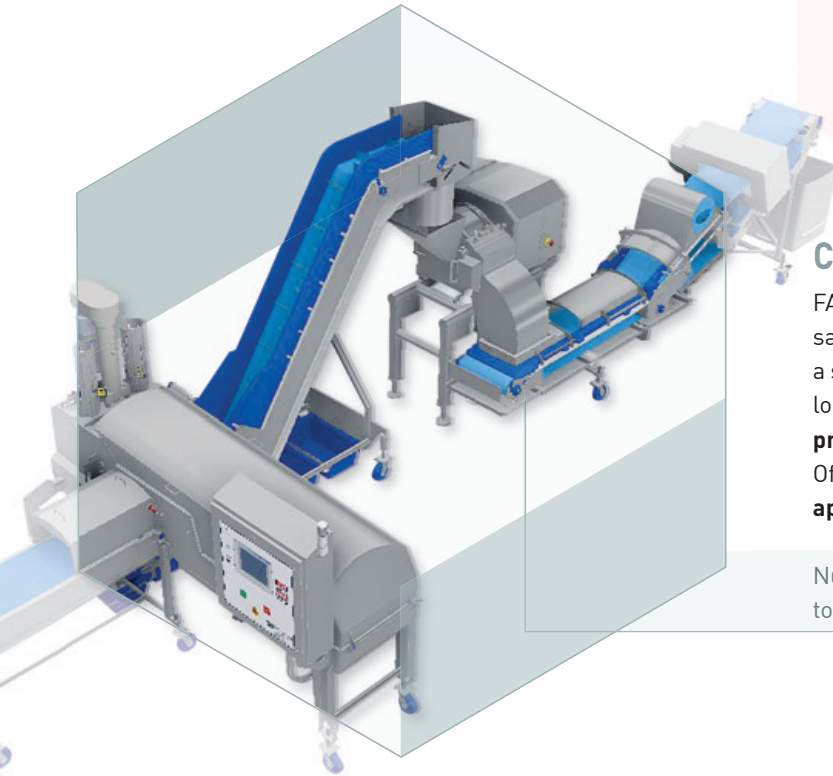
Rodajas de chorizo



Rodajas de salchichas de cerdo

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 pueden 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 de procesamiento únicas, se adaptan a su línea de producción y le ofrecen además una mayor flexibilidad, lo que le permite **integrarlas fácilmente en cualquier línea de producción** y cambiar de equipo de corte sin ningún esfuerzo. Ofrecemos **sistemas de tolva de alimentación adecuados para aplicaciones** específicas en nuestras máquinas.

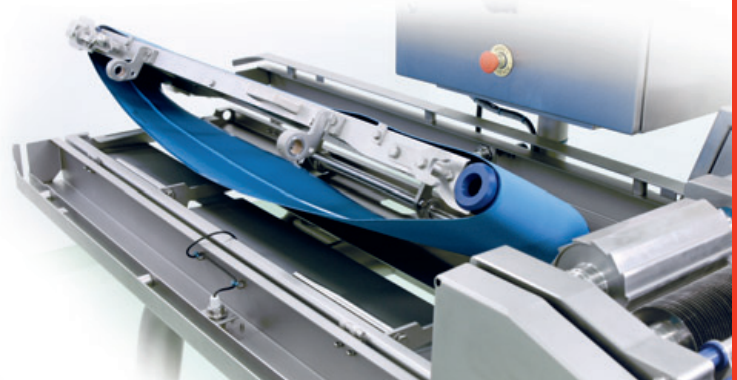
Nuestra CMD.2 en una línea de proteínas con precubitadora, tolva de alimentación y transportador de salida.

EXPERIENCIA EN EL DISEÑO DE MÁQUINAS

Todas **las cuchillas se fabrican en nuestras propias instalaciones** con los mejores aceros inoxidables de grado alimentario. Nuestra experiencia ayuda a seleccionar la cuchilla más adecuada para cada aplicación.



El uso de cuchillas del grosor, el filo, el perfil de borde y la resistencia adecuados es fundamental para un corte de la máxima calidad, con los mínimos residuos.



Especial hincapié en la higiene: todos los equipos están diseñados para permitir una limpieza rápida pero en profundidad.

Nuestras máquinas están diseñadas para manejarse sin esfuerzo y con total flexibilidad, con especial hincapié en la **seguridad de los operadores y el personal de mantenimiento en todo momento**. El diseño de nuestras máquinas y herramientas de corte asegura una larga vida útil bajo todas las condiciones con unos costes de mantenimiento y unos periodos de inactividad mínimos gracias a una **estructura simplificada pero robusta**. La estandarización de las herramientas de corte y las cuchillas ayuda a evitar errores humanos.

Máquinas de corte de

Soluciones de
corte avanzadas
para carnes
cocinadas y
congeladas

Hymaks



Diseño higiénico e intransigente para altos volúmenes de producción

- Cubitadora de tambor de la máxima capacidad, robusta y dotada de un exclusivo e intransigente diseño higiénico.
- Impresionante potencia de 20,5 kW (27,5 HP) con dos motores sincronizados con variadores de frecuencia. Uno de 5,5 kW (7,5 hp) para las herramientas de corte y uno de 15 kW (20 hp) para el impulsor.
- Corte en dados y tiras altamente uniforme de productos cárnicos cocinados y templados-congelados con los mínimos residuos.
- Manejo de la máquina a través de una pantalla táctil.

Resultados del corte en dados de alta calidad



Dados de jamón Black Forest



Dados de jamón serrano

"La CMD.2 es una máquina muy potente, robusta y fiable, que nos garantiza un corte continuo de calidad de productos congelados en nuestras propias instalaciones."

Family Butchers - Alemania
Procesador de salchichas y jamón

alta calidad en dados y tiras

CMD₂



Funcionamiento continuo para procesadores de alta capacidad

- Cubitadora de tambor robusta de alta capacidad para el corte limpio y uniforme de cerdo y ternera congelados en dados y tiras.
- Su potente motor de 11 kW (15 hp) con variador de frecuencia opera en condiciones extremas.
- Capacidad de corte a muy bajas temperaturas (entre 2 °C y -15 °C (35,6 °F y -0,5 °F), dependiendo de la textura, la grasa, la humedad y el contenido en sal. Se obtiene así un producto no pegajoso y que rueda con libertad, lo que simplifica el pesaje y el envasado.
- Calidad de corte superior y que le da un mayor atractivo al producto, ya que este no tiene que pasar por una rejilla de corte sino que se corta con suavidad mediante un mandril de cuchillas giratorio.
- Ejes ranurados extraíbles que facilitan la sustitución de las herramientas de corte.



Dados de tempeh



Dados de jamón cocido

Flexifam₂



Diseñado para un funcionamiento flexible y sin esfuerzo

- Corte en cubos y tiras de media-alta capacidad de productos cárnicos cocinados y templados-congelados.
- Motor de 5,5 kW (7 HP) con variador de frecuencia opcional.
- Produce dados y tiras de corte muy limpio en diversos tamaños, de muy pequeño a mediano.
- El exclusivo sistema de desmontaje y montaje de los husillos de corte permite cambiar rápidamente de un tamaño de corte a otro en solo unos minutos.
- El canal de alimentación y de descarga abatible facilita el acceso a la máquina y permite una limpieza a fondo.
- El armario eléctrico abatible proporciona un acceso rápido al compartimento de transmisión para intervenciones de mantenimiento y reparación.

"Nuestros productos de calidad demandan equipos profesionales y fiables. La CMD.2 ofrece una gran capacidad y nos permite cortar de forma continua nuestros jamones serranos congelados de la forma más higiénica."

Cárnicas Serrano,
Productor de jamón serrano español

Cortadora de banda precisa

Yuron
Hytec 240



Resultados de dados y tiras de alta calidad y productos con aspecto de desmenuzado



Aspecto de desmenuzado



Tiras de jamón



Tiras de beicon



Tiras de tofu



Dados de Quorn



Trozos de producto extruido

Cortadora de banda, de alta capacidad, diseñado para el corte en dados y tiras

- Especializada en el corte en dados y tiras de carne congelada, templada, refrigerada o cocida en caliente o productos de aspecto arrancados a mano o similares.
- El principio de corte se basa en un rodillo de alimentación que aplana el producto y lo guía hacia los mandriles de corte, que cortan el producto en tiras o cubos.
- La máquina acepta productos no comprimibles hasta 27 mm. El grosor de las tiras o los dados se corresponderá con el grosor del producto original.
- También apto para productos de mayor diámetro para crear un aspecto arrancado a mano.
- Cambio ágil de la longitud de corte gracias al uso de unos ejes para mandriles corte de extracción rápida.
- La zona del accionamiento y la zona del producto de la máquina están completamente separadas, lo que permite una limpieza rápida y profunda.
- Cinta transportadora higiénica de 240 mm, con guía y sellado de los bordes.
- La retirada rápida de la correa de transporte permite una limpieza profunda.
- Herramientas dedicadas para el corte de productos alternativos a la carne.