



ÉQUIPEMENT HIGH-TECH SANITAIRE ET ROBUSTE

Pour la coupe de précision de viande
et d'autres protéines

Votre partenaire idéal pour la coupe de précision de viande cuite et congelée

Forte de plus de 40 ans d'expérience, combinés à une présence mondiale, **FAM STUMABO** conçoit et fournit des solutions de coupe pour une multitude d'applications alimentaires. Au fil des ans, nous avons établi des partenariats solides avec les principaux

transformateurs de viande du monde entier. Nos solutions de coupe mécaniques sont connues pour leur précision, leur conception hygiénique, leur rendement maximisé à haute capacité et leur facilité d'utilisation.

Chez **FAM STUMABO**, vous trouverez un partenaire expérimenté et innovant **ouvert d'esprit**. Nous développons des équipements de coupe conçus pour répondre aux demandes des opérations de coupe de viande les plus **polyvalentes et haute capacité** d'aujourd'hui, axées sur une **conception sanitaire de pointe** et conformes aux plus hauts standards mondialement reconnus.

Notre technologie de coupe garantit la production optimale de **produits de grande qualité à un niveau d'efficacité maximal à grande vitesse**, et est conçue pour couper en dés ou en lanières ou pour émincer / râper la viande congelée, réfrigérée ou cuite chaude d'une **grande variété de tailles**.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR LES SUBSTITUTS DE VIANDE



FAM STUMABO a développé des solutions de coupe innovantes qui **aident les transformateurs de protéines de substitution** à produire des alternatives à la viande de grande qualité.

Nous collaborons toujours avec vous pour comprendre les défis auxquels vous êtes confrontés lorsqu'il s'agit de couper **produits protéiques autres que la viande**.

Cette collaboration peut prendre différentes formes, des essais sur site chez vous à la réalisation de tests dans nos propres laboratoires.

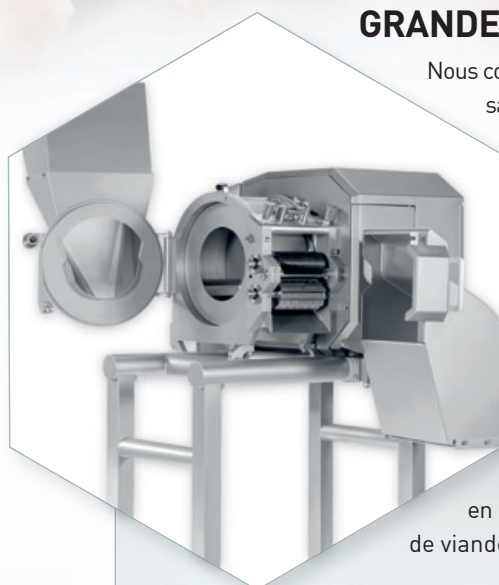


GRANDE FLEXIBILITÉ

Nous comprenons la flexibilité nécessaire dans l'industrie très diverse de la coupe de viandes. **FAM STUMABO** conçoit des machines dans l'objectif de permettre à ses clients de fabriquer différents produits à l'aide d'une seule machine.

Exemple : CMD.2

Cubeuse très polyvalente conçue pour couper uniformément en dés et en lanières une grande variété de viande cuite et congelée.

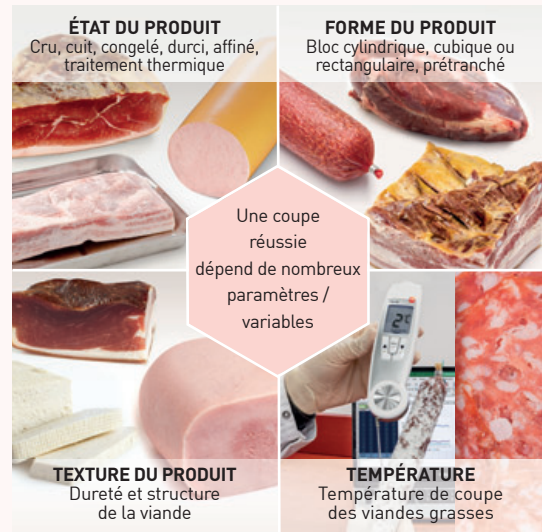
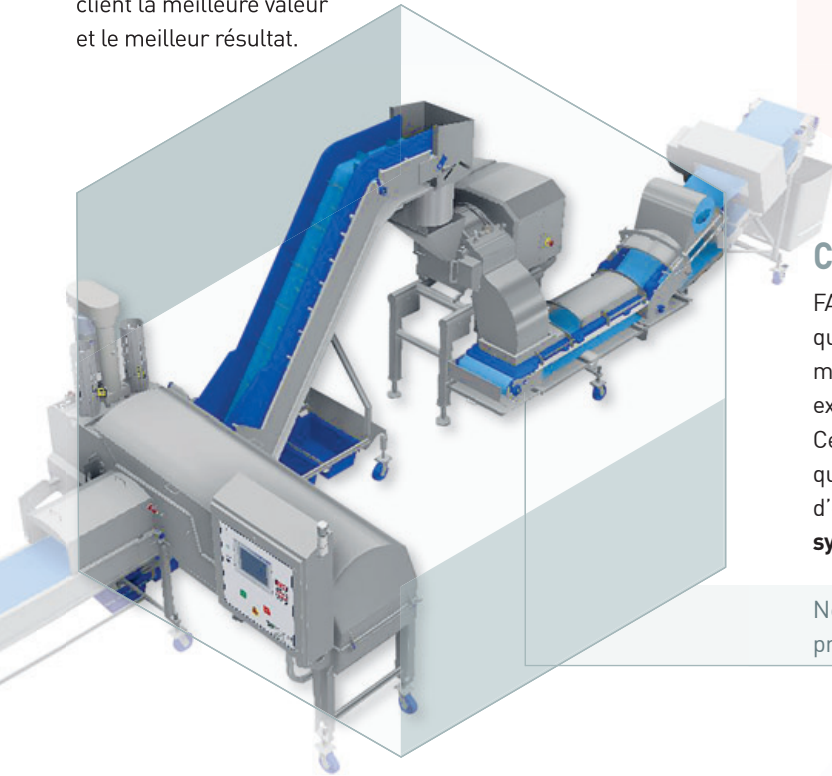


CONNAISSANCE DES PRODUITS

Outre une gamme innovante de solutions, ce qui met la barre haut, chez FAM STUMABO, c'est **son équipe d'experts hautement qualifiés** qui connaît parfaitement les besoins des clients.

Notre équipe de spécialistes en applications cherche toujours à mieux comprendre les paramètres qui affectent la coupe (quel que soit le produit) tels que **forme, la température, la taille, la texture, l'humidité, le sel, la teneur en graisse ainsi que l'état du produit.**

C'est seulement une fois que nous connaissons ces paramètres que nous sélectionnons la meilleure solution de coupe, offrant au client la meilleure valeur et le meilleur résultat.



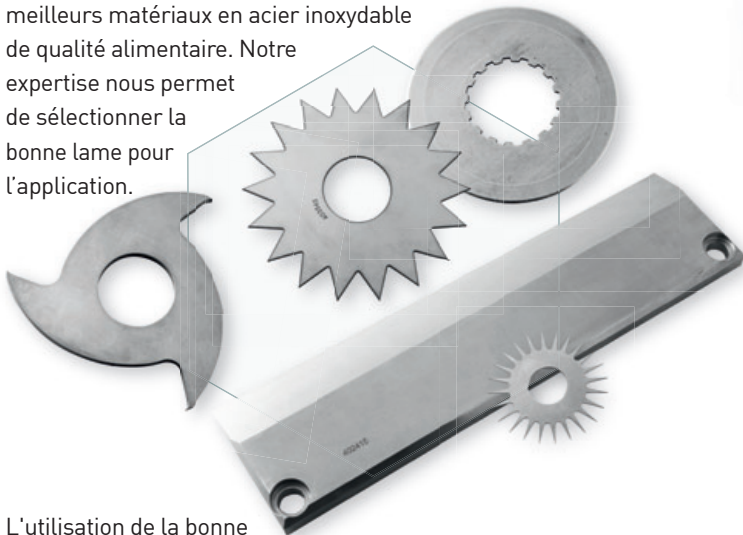
CONNAISSANCE DES PROCESSUS DE PRODUCTION

FAM STUMABO conçoit des machines, des lames et des outils de coupe qui répondent à vos besoins en transformation uniques. Conçus sur mesure non seulement en fonction de votre ligne de production existante, mais également afin de vous offrir cette flexibilité en plus. Cela vous permet **d'intégrer facilement nos machines** à n'importe quelle ligne complète en changeant facilement et rapidement d'équipement de coupe. Nous proposons sur nos machines **des systèmes d'alimentation adaptés aux applications spécifiques.**

Notre CMD.2 dans une ligne de coupe protéique avec une pré-cubeuse, une trémie d'alimentation et un convoyeur de sortie.

CONNAISSANCE DE LA CONCEPTION DE MACHINES

Toutes **les lames sont fabriquées en interne** et se composent des meilleurs matériaux en acier inoxydable de qualité alimentaire. Notre expertise nous permet de sélectionner la bonne lame pour l'application.



L'utilisation de la bonne épaisseur de lame, d'un affûtage et d'un profil des arêtes de coupe adapté, et une dureté appropriée sont essentielles pour proposer la meilleure coupe avec un minimum de pertes.



Focus sur l'aspect sanitaire : Tous les équipements sont conçus pour permettre un nettoyage rapide, mais complet.

Nos machines sont conçues pour un fonctionnement flexible et sans effort, avec un accent spécial mis sur la **sécurité des opérateurs et du personnel de maintenance et ce, à tous les niveaux de risque.** La conception de nos machines et de nos outillages de coupe garantit une longue durée de service, quelles que soient les conditions, avec un minimum de coûts de maintenance et de temps d'arrêt grâce à une **construction simplifiée, mais robuste.** La standardisation des couteaux et des outillages de coupe permet d'éviter les erreurs humaines.

Machines de coupe en

Solutions de
coupe de pointe
pour la viande
cuite et congelée

Hymaks



Conception sanitaire sans compromis pour des rendements haute capacité

- Grande cubeuse tambour robuste de capacité optimale et de conception sanitaire unique et sans compromis.
- Gros potentiel de puissance de 20,5 kW (27,5 CV) avec deux moteurs synchronisés dotés de variateurs de fréquence. L'un de 5,5 kW (7,5 CV) pour les outils de coupe et l'autre de 15 kW (20 CV) pour la roue à aubes.
- Coupe très régulière en dés et en lanières de viande cuite et durcis par surgélation avec un minimum de pertes.
- Fonctionnement de la machine au moyen d'un écran tactile.

Pour une coupe en dés de grande qualité



Dés de jambon de la Forêt-Noire



Dés de jambon serrano

*"Grâce à la CMD.2, nous avons en interne
une machine puissante, robuste et fiable qui
nous garantit une coupe en continu de haute
qualité sur des produits congelés."*

Family Butchers - Allemagne

Transformateur de saucisses et de jambons

dés et en lanières de grande qualité

CMD₂



Pilotage de la machine au moyen d'un écran tactile

- Cubeuse à tambour robuste haute capacité capable de couper uniformément du porc ou du bœuf congelés en dés et lanières.
- Moteur de 11 kW (15 CV) avec variateur de fréquence capable de supporter des conditions extrêmes.
- Capacité de coupe à températures très basses comprises entre 2 °C et -15 °C, suivant la texture, la teneur en graisse, en sel et de l'humidité. Résultat : un produit non collant facile à détacher qui simplifie la pesée et le conditionnement.
- Qualité de coupe supérieure de bel aspect, du fait que le produit n'est pas alimenté de force dans une grille de coupe, mais qu'il est délicatement coupé par des mandrins à couteaux rotatifs.
- Arbres cannelés amovibles facilitant et accélérant le changement d'outil de coupe.

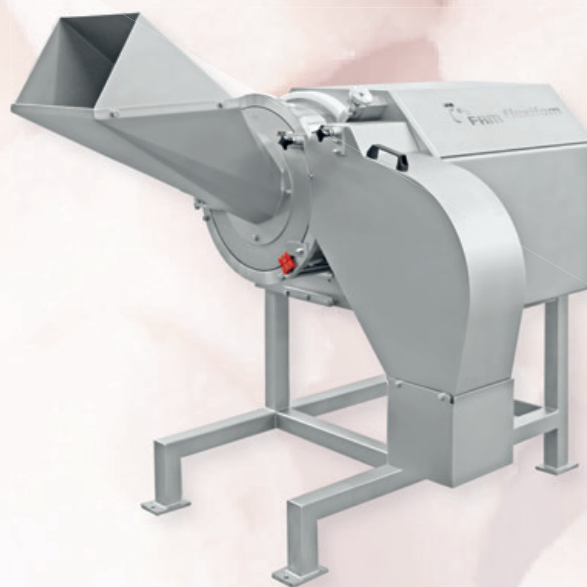


Dés de tempeh



Dés de jambon cuit

Flexifam 55



Conçue pour un fonctionnement flexible et sans effort

- Moyenne à haute capacité de coupe en dés et en lanières des viandes cuites et durcies par surgélation.
- Moteur de 5,5 kW (7 CV) avec variateur de fréquence en option.
- Produit des dés et des lanières très nets de tailles très petites à moyennes.
- Les outillages de coupe sont faciles et rapides à changer, ce qui réduit les temps d'arrêt.

"Nos produits de qualité exigent un équipement professionnel fiable. La CMD.2 offre une puissance de frappe qui nous permet de couper en continu nos jambons serrano congelés dans des conditions d'hygiène optimales."

Carnicas Serrano,

Producteur de jambon serrano espagnol

Coupeuse précise à tapis

Yuron
Hytec 240



Pour des dés, des lanières et aspect effiloché
de grande qualité



Porc aspect effiloché



Lanières de jambon



Lanières de bacon



Lanières de tofu



Cubes de quorn



Morceaux de produits extrudés

Coupeuse à tapis conçue pour couper en dés et
en lanières à hautes capacités

- Spécialisée dans la coupe de viande durcie par surgélation ou réfrigérée, cuite et chaude, en dés et en lanières, ou encore en effilochés.
- Principe de coupe intégrant un rouleau d'alimentation qui aplatit le produit et fournit un transfert positif vers les mandrins de coupe, qui coupent le produit en lanières ou en dés. L'épaisseur des lanières ou des dés est celle du produit d'origine.
- La machine accepte des produits incompressibles jusqu'à 27 mm. L'épaisseur des lanières ou des dés est celle du produit d'origine.
- Également adaptée aux produits de diamètre supérieur pour créer un aspect effiloché à la main
- Changement de taille de coupe rapide grâce à l'utilisation d'arbres à mandrin de coupe à retrait rapide.
- La zone de transmission et la zone de produit de la machine sont complètement séparées, pour un nettoyage rapide et complet.
- Tapis hygiénique de 240 mm de large avec bande de guidage et joint de bordure de tapis
- Retrait rapide du tapis pour un nettoyage complet.
- Outillage dédié pour couper des produits alternatifs substitués à la viande.

Cubeuse à tapis polyvalente

Yuran
Hytec 300



Capacité d'alimentation accrue et polyvalence de coupe inégalée

- Cette cubeuse à tapis est conçue pour couper en cubes, en lanières et en morceaux une grande variété de produits à base de viande et de protéines alternatives.
- Par rapport au modèle standard Yuran Hytec 240, le tapis d'alimentation de 300 mm de large offre une capacité accrue et la possibilité de traiter des produits de plus grandes dimensions.
- Polyvalence de la coupe multi-produits grâce à l'utilisation de deux moteurs indépendants à vitesse variable. Il est possible de produire des cubes, des lanières, des effilochés et des morceaux à partir de produits dont l'épaisseur est prédéterminée ou naturelle.
- Outils de coupe spécialisés, conçus pour s'adapter aux caractéristiques uniques des produits extrudés, pour créer des produits carnés alternatifs dans des coupes et des formes familières à la viande d'origine animale.
- Deux moteurs indépendants à vitesse variable permettent d'ajuster la taille et la forme des coupes sans avoir à investir dans des outils de coupe supplémentaires.
- Arbres de mandrins de coupe peuvent être démontés et remontés pour passer rapidement d'une taille de coupe à une autre, réduisant ainsi les temps d'arrêt dans le processus de production.
- Conception hygiénique intelligente permet de nettoyer la machine rapidement, facilement et en toute sécurité.

Râpeuse innovante haute capacité

Centris
400C



Râpeuse innovante haute capacité conçue pour offrir une qualité de coupe uniforme et une flexibilité maximale

- Peut traiter une grande variété de tailles de coupe telles que des râpages en V (1,8 mm - 2,5 mm - 3,2 mm), des lanières et des tranches tous types de viandes.
- Les têtes de coupe peuvent être changées en seulement quelques minutes.
- Moteur et motoréducteur en acier inoxydable de 7,5 kW (10 CV). La trémie d'alimentation de grande taille fournit un débit de produit uniforme à la tête de coupe qui intègre 16 couteaux.
- Le système de sécurité par verrouillage à clé piégée garantit une sécurité optimale des opérateurs.



Râpages de jambon cru

Trancheuse précise à tapis en V

Volantis



Trancheuse à tapis en V conçue pour le tranchage transversal de précision d'une grande variété de produits allongés

- Coupe précise de produits allongés de 25 mm jusqu'à un diamètre de 60 mm tels que des saucisses, du salami, etc.
- Parfaits guidage du produit vers l'outillage de coupe via la courroie supérieure motorisée
- Les tapis en V de 2 mètres de long orientent parfaitement le produit vers la roue de coupe et ce à une vitesse adaptée.
- Le produit est tranché sans pertes ni rebus de fin de coupe.
- Le principe de coupe transversale permet un tranchage précis à haute vitesse tout en maintenant une excellente qualité de coupe.
- Cette machine présente une conception hautement efficace, ce qui permet de réduire fortement les coûts de maintenance et facilite son utilisation.
- L'écran tactile compact offre une interface opérateur simplifiée facile à utiliser pour une configuration et un changement de produit rapides, rendant le fonctionnement simple.

Pour un tranchage haute qualité de produits allongés



Tranches de chorizo



Tranches de saucisson



Vous assister pour développer votre entreprise

ESSAI DE PRODUITS TESTEZ L'ÉQUIPEMENT AVANT L'INVESTISSEMENT

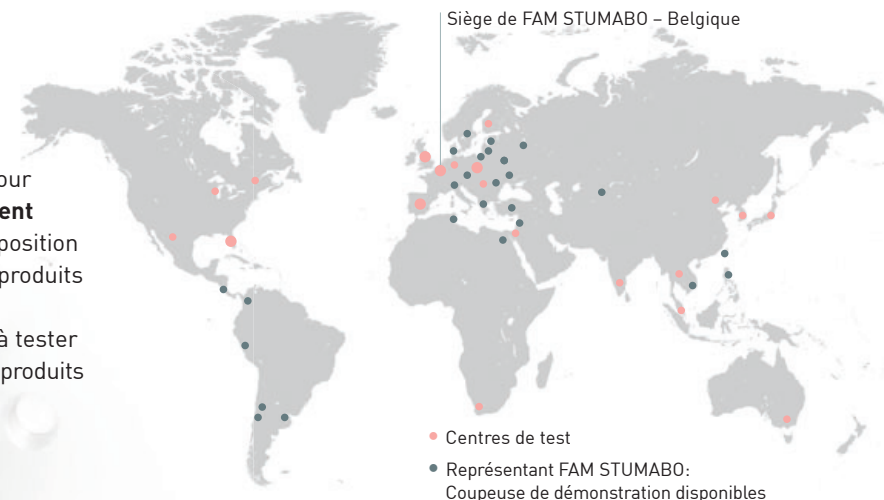
Avant d'investir, profitez de nos **équipements de démonstration** et de nos **conseils d'experts** afin d'identifier l'équipement adapté à vos attentes. Nous fournissons les échantillons des produits coupés, ainsi que des **rapports d'essais** détaillés intégrant photos, vidéos et recommandations.



DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS PARTAGER NOS CONNAISSANCES

Nous vous encourageons à utiliser notre savoir-faire pour développer vos produits. **Nos centres de test entièrement équipés présents dans le monde entier** sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits coupés.

Il s'agit là d'une manière parmi d'autres de vous aider à tester ou à créer de nouveaux produits ou encore améliorer vos produits existants.



Siège de FAM STUMABO – Belgique

- Centres de test
- Représentant FAM STUMABO:
Coupeuse de démonstration disponibles

NOTRE PRIORITÉ MAINTENIR VOTRE COUPEUSE EN FONCTIONNEMENT

Chez FAM STUMABO, notre **équipe « service client »** garantit à votre entreprise une assistance rapide de qualité, chaque fois que cela est nécessaire. Afin de maximiser votre temps de production, nous offrons un **SAV** allant du **dépannage à l'assistance** en matière d'ingénierie et d'applications.

Nous disposons également d'un **vaste stock de consommables et pièces détachées**, notamment des couteaux et des lames.



PRODUCTIVITÉ, SÉCURITÉ ET DURÉE DE VIE DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE GARANTIES

Une production à grande échelle nécessite des **programmes de maintenance de qualité**. FAM STUMABO propose plusieurs programmes de **maintenance préventive**. Nos programmes de **formation** approfondis sont parfaits pour améliorer les connaissances des opérateurs et l'efficacité générale de votre installation.

Pour toute application dont vous souhaiteriez discuter, n'hésitez pas à nous contacter.



"Depuis que nous avons intégré la Yuran Hytec 300 à notre ligne de production, nous avons fait l'expérience d'une flexibilité inégalée dans la production de multiples substituts de viande. Le changement rapide des outils de coupe pour les différentes coupes, des cubes, des lanières et des morceaux, a considérablement réduit nos temps d'arrêt et augmenté notre efficacité."

Wouter Jansen
Directeur technique - Ojah

fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

