



WYTRZYMAŁE, NOWOCZESNE HIGIENICZNE URZĄDZENIA

Do precyzyjnego cięcia mięsa i białek
alternatywnych

Doskonały partner w zakresie urządzeń do precyzyjnego cięcia gotowanego i mrożonego mięsa

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.

Przez lata zbudowaliśmy bliską współpracę z wiodącymi przetwórcami mięsa na całym świecie. Nasze rozwiązania w zakresie cięcia mechanicznego są znane z precyzyjnej jakości cięcia, higienicznej konstrukcji, maksymalizacji rezultatów przy dużej wydajności i łatwości obsługi. W FAM STUMABO znajdziecie Państwo doświadczonego i innowacyjnego partnera o **podejściu opartym na otwartości**. Opracowujemy urządzenia do krojenia mięsa zaprojektowane tak, aby spełniały wymagania współczesnych, najbardziej **wszechstronnych i wysoce wydajnych** procesów krojenia mięsa, np. koncentrujemy się na najwyższej jakości **konstrukcji sanitarnej**, aby spełnić najwyższe światowe standardy. Nasza technologia cięcia szarpnięcia najwyższy wolumen produkcji wysokiej jakości produktów z najwyższą **wydajnością przy dużej prędkości** i jest zaprojektowana do krojenia w kostkę, paski lub szatkowania mrożonego, schłodzonego lub gotowanego na gorąco mięsa do **szerokiego zakresu rozmiarów**.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA W ZAKRESIE ZAMIENNIKÓW MIĘSA



FAM STUMABO opracowało innowacyjne rozwiązania w zakresie krojenia, które pomagają przetwórcom białka alternatywnego w produkcji najwyższej jakości zamienników mięsa.

Zawsze współpracujemy, aby zrozumieć wyzwania, jakie stoją przed Klientami, jeśli chodzi o krojenie **alternatywnych produktów mięsnych**.

Współpraca może przybierać różne formy, od badań na miejscu u Klienta, po wykonywanie badań w naszych własnych laboratoriach.

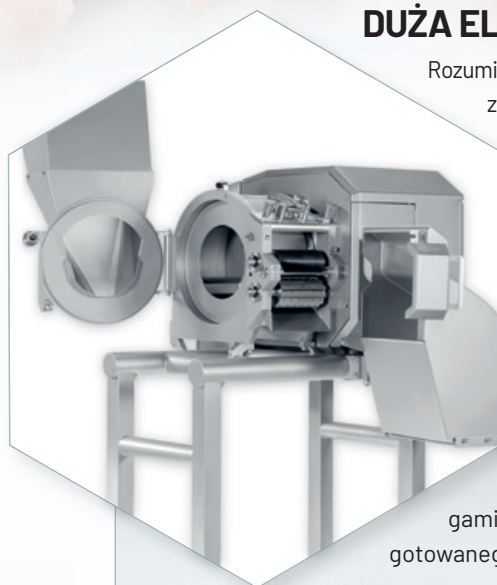


DUŻA ELASTYCZNOŚĆ

Rozumiemy jak bardzo wymagana jest w różnicowanej branży krojenia mięsa elastyczność podejścia. FAM STUMABO projektuje maszyny tak, aby umożliwić klientom wytwarzanie wielu produktów za pomocą jednej maszyny.

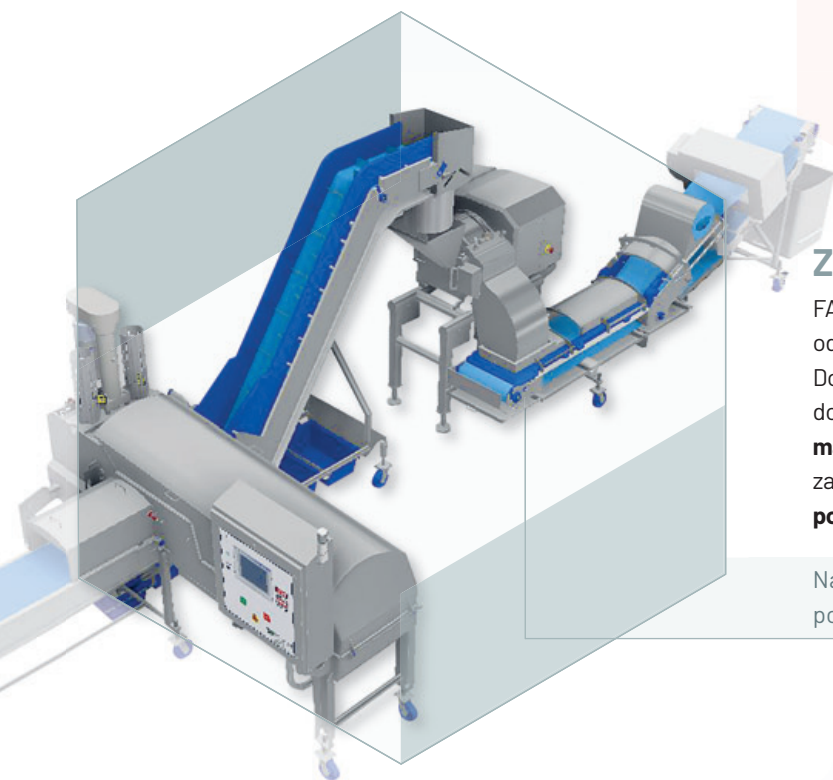
Przykład: CMD.2

Bardzo wszechstronna krawalnica zaprojektowana do jednolitego krojenia w paski i kostki w szerokiej gamie zastosowań w zakresie gotowanego i mrożonego mięsa.



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. zastosowań zawsze stara się lepiej zrozumieć parametry, które wpływają na krojenie (dowolnego produktu), takich jak **kształt, temperatura, rozmiar produktu, tekstura, wilgotność, sól, zawartość tłuszczu i stan produktu**. Tylko wtedy możemy dobrać najlepsze rozwiązanie w zakresie cięcia, gwarantujące największą wartość i najlepszy wynik dla klienta.



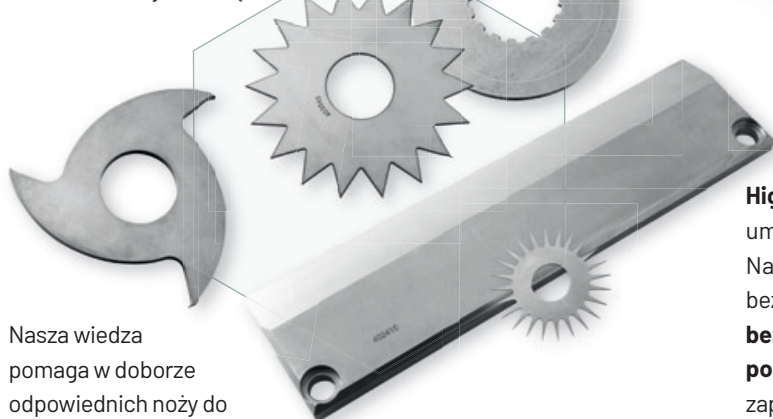
ZNAJOMOŚĆ PROCESU PRODUKCJI

FAM STUMABO projektuje maszyny, noże i narzędzia tnące, które odpowiadają na Państwa wyjątkowe potrzeby w zakresie obróbki. Dostosowane nie tylko do aktualnej linii produkcyjnej, ale także oferującą dodatkową elastyczność. Pozwala to na **łatwą integrację naszych maszyn z każdą linią** produkcyjną oraz na szybką i bezproblemową zmianę urządzeń tnących. **Oferujemy w naszych maszynach systemy podawania produktu odpowiednie do konkretnych zastosowań.**

Nasz CMD.2 w linii proteinowych z kostkownicą wstępną, podajnikiem i taśmą odprowadzającą.

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 odpowiednich noży do danego zastosowania. Użycie odpowiedniej grubości ostrza, szlif u krawędzi tnącej, profilu krawędzi i wytrzymałości jest kluczowe dla najlepszej jakości procesu cięcia z minimalną ilością odpadów.



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

Najnowocześniejsze rozwiązania w zakresie krojenia mięsa gotowanego i mrożonego

Maszyny do wysokiej j

Hymaks



Bezkompromisowa higieniczna konstrukcja dla dużej wydajności

- Wytrzymałe, wysoce wydajne urządzenie bębnowe do krojenia w kostkę o unikalnej i bezkompromisowej higienicznej konstrukcji.
- Niewiarygodny potencjał mocy 20,5 kW (27,5 KM) z dwoma zsynchronizowanymi silnikami z napędami o zmiennej częstotliwości. Jeden o mocy 5,5 kW (7,5 KM) dla narzędzi tnących i jeden o mocy 15 kW (20 KM) dla wirnika.
- Bardzo równe krojenie w kostkę i paski gotowanych i temperowanych poprzez mrożenie produktów mięsnych z minimalną ilością odpadów.
- Obsługa maszyny za pomocą ekranu dotykowego.

Wyniki wysokiej jakości krojenia w kostkę



Szynka szwarcwaldzka w kostkach



Szynka serrano w kostkach

"Dzięki CMD.2 mamy do dyspozycji potężną, solidną i niezawodną maszynę w zakładzie, która gwarantuje nam stałą, wysoką jakość cięcia produktów mrożonych."

Family Butchers - Niemcy

Maszyna do przetwarzania kiełbasy i szynki

Jakości cięcia w kostkę i paski

CMD₂



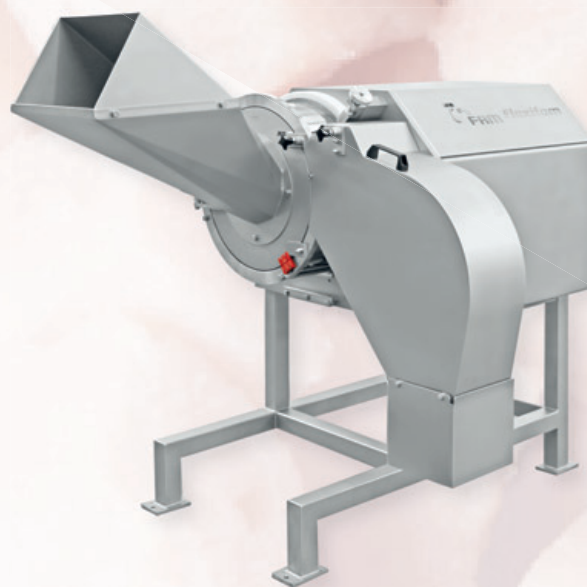
Praca ciągła dla dużej wydajności

- Wytrzymała, wysoce wydajna kostkownica bębnowa do jednolitego cięcia mrożonej wieprzowiny i wołowiny w bardzo równe kostki i paski.
- Silnik o mocy 11 kW (15 KM) z napędem o zmiennej częstotliwości poradzi sobie nawet w ekstremalnych warunkach.
- Możliwość cięcia w bardzo niskich temperaturach pomiędzy 2 °C a -15 °C (35,6 °F a -0,5 °F), w zależności od tekstury, zawartości tłuszczu, wilgoci i soli. W rezultacie otrzymujemy nieklejący się, swobodnie przemieszczający się produkt, co upraszcza ważenie i pakowanie.
- Doskonała, efektywna jakość cięcia, ponieważ produkt nie jest przepychany przez siatkę tnącą, lecz delikatnie cięty przez obracającą się wałki z nożami.
- Demontowalne wałki wielowypustowe, dzięki którym można szybko i łatwo zmienić narzędzia tnące.



Tempeh w kostkach

Flexifam 55



Zaprojektowana z myślą o elastycznej i łatwej pracy

- Średniej wielkości, wysokowydajana krajalnica do cięcia w kostkę i paski gotowanych i hartowanych przez mrożenie produktów mięsnych.
- Silnik 5,5 kW (7 KM) z opcjonalnym napędem o zmiennej częstotliwości.
- Daje bardzo jednolite kostki i paski w rozmiarach od bardzo małych do średnich.
- Wymiana narzędzi tnących jest szybka i łatwa, co zmniejsza czas przestoju.



Szynka gotowana w kostkach

"Nasze wysokiej jakości produkty wymagają profesjonalnego i niezawodnego sprzętu. CMD.2 ma ogromny potencjał mocy, pozwalający nam na ciągłe cięcie naszych mrożonych szynek Serrano w możliwie najbardziej higieniczny sposób."

Carnicas Serrano - Spain

Producent hiszpańskiej szynki Serrano

Precyzyjne urządzenie taśmowe do cięcia

Yuron
Hytec 240



Rezultatem są wysokiej jakości kostki, paski i wyglądające na ręcznie szarpane kawałki mięsa



Wyglądająca na szarpaną wieprzowina



Paski szynki



Paski bekonu



Paski tofu



Kostki z quorn



Kawałki ekstrudowanego produktu

Urządzenie do cięcia taśmowego, przeznaczone do krojenia w kostkę i paski przy dużych wydajnościach

- Zaprojektowana do krojenia, mrożonego/temperowanego lub schłodzonego, a także gotowanego na gorąco mięsa, w kostki i paski lub produkty wyglądające jak szarpane.
- Zasada cięcia obejmuje rolę podającą, która spłaszcza produkt i zapewnia dobre przemieszczanie w kierunku wałków tnących, tnąc produkt na paski lub w kostki.
- Maszyna przyjmuje nieściśliwe produkty do rozmiaru 27 mm. Grubość pasków lub kostek będzie zgodna z grubością oryginalnego produktu.
- Nadaje się również do produktów o większej średnicy, aby uzyskać efekt ręcznego szarpania.
- Szybka zmiana z jednego rozmiaru cięcia na inny dzięki zastosowaniu szybko wyjmowanych wałków narzędzi tnących.
- Strefa napędu i strefa produktu maszyny są całkowicie oddzielone, co umożliwia szybkie i dokładne czyszczenie.
- Higieniczny pas o szerokości 240 mm z listwą prowadzącą i uszczelnieniem krawędzi taśmy.
- Szybkie zdejmowanie pasa transmisyjnego umożliwia dokładne czyszczenie.
- Dedykowane narzędzia do krojenia alternatywnych produktów mięsnych.

Wszechstronna kostkownica taśmowa

Yuran
Hytec 300



Zwiększona wydajność podawania i bezkonkurencyjna wszechstronność krojenia

- Kostkownica z podajnikiem taśmowym przeznaczona do krojenia w kostkę, paski i rozdrabniania szerokiej gamy mięs i alternatywnych produktów białkowych.
- W porównaniu do standardowego modelu Yuran Hytec 240, taśma podająca o szerokości 300 mm oferuje zwiększoną wydajność i możliwość przetwarzania produktów o większych gabarytach.
- Wszechstronność krojenia wielu produktów dzięki zastosowaniu dwóch niezależnych silników o zmiennej prędkości. Kostki, paski lub kawałki - efekt ręcznego szarpania, mogą być przetwarzane z produktów o ustalonej lub naturalnej grubości.
- Specjalistyczne narzędzia tnące, zaprojektowane tak, aby pracować z charakterystycznymi właściwościami produktów ekstrudowanych w celu tworzenia alternatywnych produktów mięsnych w kawałkach i kształtach znanych z mięsa pochodzenia zwierzęcego.
- Podwójne, niezależne silniki o zmiennej prędkości umożliwiają regulację rozmiaru/kształtu cięcia, minimalizując koszty dodatkowych narzędzi tnących.
- Szybko demontowalne wałki narzędzi tnących zapewniają płynną zmianę jednego rozmiaru cięcia na inny, redukując przestoje w procesie produkcyjnym.
- Higieniczna konstrukcja zapewnia szybkie, łatwe i bezpieczne czyszczenie urządzenia.

Innowacyjna wiórkownica

Centris
400C



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

- Może obsługiwać szeroki zakres rozmiarów cięcia, rozdrabniając na kawałki w kształcie litery V (1,8 mm - 2,5 mm - 3,2 mm), paski i plastry dla wszystkich rodzajów produktów mięsnych.
- Głowice tnące można wymieniać - dla różnych rodzajów rozbioru różnych typów mięsa - w ciągu zaledwie kilku minut.
- Silnik ze stali nierdzewnej o mocy 7,5 kW (10 HP) i przekładnia planetarna. Duży podajnik zapewnia równomierny przepływ produktu do 16-ostrzowej głowicy tnącej.
- System bezpieczeństwa z blokadą przycisków gwarantuje optymalną ochronę operatora.



Ścinki prosciutto

Precyzyjna krajalnica z pasem "V"

Volantis



Krajalnica z pasem "V" przeznaczona do precyzyjnego, poprzecznego krojenia szerokiej gamy produktów podłużnych

- Precyzyjne cięcie podłużnych produktów od 25 mm do średnicy 60 mm takich jak kiełbasy, salami, ...
- Perfekcyjne trzymanie produktu i prowadzenie do narzędzi tnących dzięki górnemu pasowi dociskowemu z napędem.
- Dwumetrowy pas "V" ustawi produkt w kierunku koła krojącego i doprowadzi go do wymaganej prędkości przed krojeniem.
- Produkt jest krojony bez odpadów i końcówek.
- Zasada cięcia poprzecznego umożliwia precyzyjne krojenie z dużą prędkością przy zachowaniu doskonałej jakości krojenia.
- Wysokowydajna konstrukcja maszyny zapewnia niskie koszty utrzymania i łatwą dostępność.
- Kompaktowy ekran dotykowy oferuje uproszczony, łatwy w obsłudze interfejs operatora, umożliwiającą szybką konfigurację i szybką zmianę produktu, co ułatwia pracę.

Wyniki wysokiej jakości krojenia produktów podłużnych



Plastry chorizo



Kiełbasa wieprzowa w plasterkach

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.

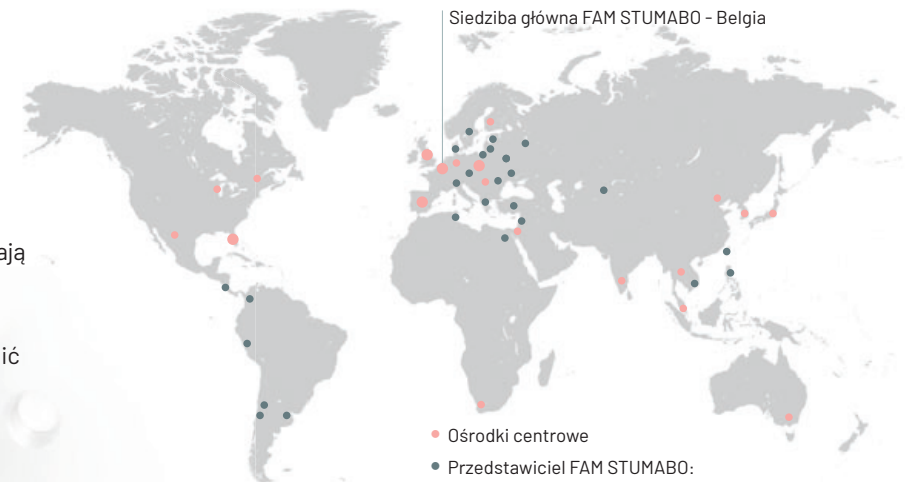
Dostarczamy pokrojone próbki produktów wraz ze szczegółowymi raportami podsumowującymi testy, zdjęciami, nagraniami wideo i rekomendacjami.



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.



Siedziba główna FAM STUMABO - Belgia

• Ośrodki centralne

• Przedstawiciel FAM STUMABO:
dostępne maszyny testowe

NASZ PRIORYTET UTRZYMANIE EKSPLOATACJI MASZyny

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 MASZyny

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.



"Od czasu zintegrowania maszyny Yuran Hytec 300 z naszą linią produkcyjną, doświadczyliśmy niezrównanej elastyczności w produkcji wielu alternatywnych rodzajów mięsa. Szybka zmiana narzędzi tnących dla różnych cięć, od kostek po paski i kawałki, znacznie skróciła czas przestoju i zwiększyła naszą wydajność."

Wouter Jansen
Dyrektor techniczny - Ojah

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

