



НАДЕЖНОЕ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ И ГИГИЕНИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для точной нарезки мяса и имитирующих мясо продуктов

Ваш идеальный партнер для точной резки вареного и замороженного мяса

Компания FAM STUMABO разрабатывает и поставляет решения для резки широкого спектра пищевых продуктов с более чем 40-летним опытом работы в сочетании с глобальным присутствием. За эти годы мы наладили прочные партнерские отношения с ведущими переработчиками мяса по всему миру.

Наши решения механической резки известны своей точностью резки качеством, гигиеничным исполнением, высокой эффективностью, максимальным выходом и удобством для оператора.

В лице FAM STUMABO вы найдете опытного и инновационного партнера с открытым подходом. Мы разрабатываем режущее оборудование, соответствующее требованиям современных самых универсальных и высокопроизводительных операций по разделке мяса, уделяя особое внимание высочайшему гигиеническому исполнению, отвечающему самым высоким мировым стандартам.

Наша технология резки обеспечивает максимально возможную производительность с высочайшим уровнем эффективности на высокой скорости при резке кубиками, слайсами, соломкой и другого вида измельчения замороженного, охлажденного или горячего мяса и мясопродуктов в широком диапазоне размеров.

"Вместе мы доведем резку вашего продукта до совершенства!"

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ НАРЕЗКИ МЯСОЗАМЕНТЕЛЕЙ



Компания FAM STUMABO разработала инновационные решения резки, помогающие переработчикам альтернативных белков производить высококачественные мясные альтернативы.

Мы всегда работаем вместе с вами, чтобы понять проблемы, с которыми вы сталкиваетесь, когда дело доходит до резки альтернативных мясных продуктов.

Сотрудничество может принимать различные формы, от тестирования на вашем предприятии до проведения тестов в наших собственных лабораториях

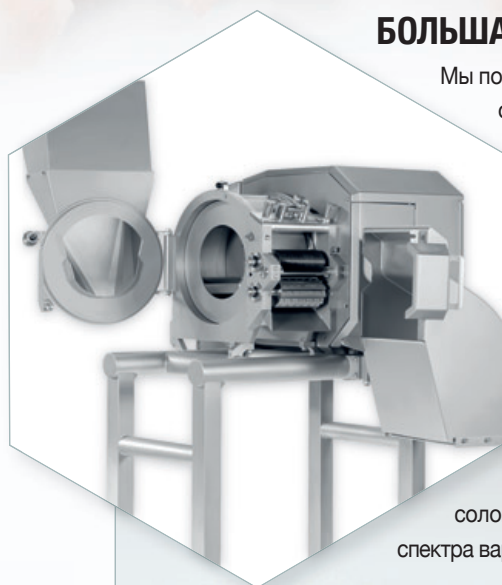


БОЛЬШАЯ ГИБКОСТЬ

Мы понимаем, какая гибкость необходима в очень разнообразной индустрии разделки мяса. FAM разрабатывает свои машины таким образом, чтобы клиенты имели возможность нарезать широкий ассортимент продуктов на одной машине.

Пример: CMD.2

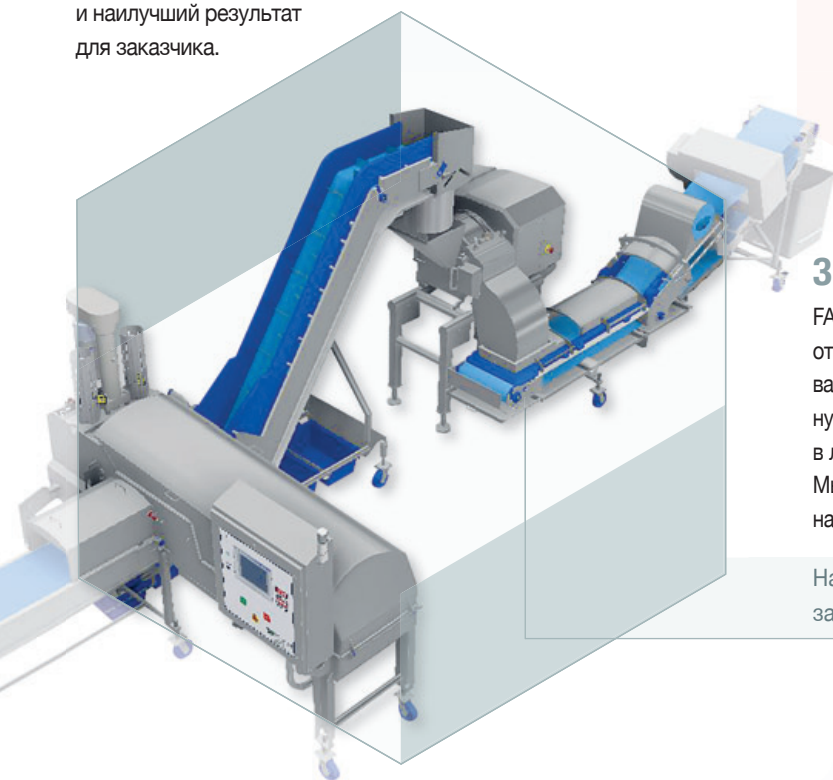
Очень разнообразная машина для резки кубиками, соломкой или слайсами широкого спектра вареного и замороженного мяса.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОПЫТ

Помимо инновационной линейки решений, FAM STUMABO - это высококвалифицированная команда экспертов, которая знает потребности клиентов изнутри и снаружи. Наша команда специалистов всегда стремится получить больше информации о параметрах, влияющих на качество нарезки (любого продукта), таких как форма, температура, размер продукта, текстура, влажность, содержание жира и соли, состояние продукта.

Только учитывая совокупность свойств и факторов мы подбираем наилучшее решение для резки, обеспечивающее максимальный выход и наилучший результат для заказчика.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ МАШИН

Все лезвия изготавливаются собственными силами и изготовлены из лучших сортов пищевой нержавеющей стали. Наш опыт помогает выбрать правильное лезвие для конкретного применения.



Правильная толщина лезвия, профиль режущей кромки шлифовка, профиль кромки и прочность имеют решающее значение для наилучшего качества резки и минимизируют отходы.



ЗНАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

FAM STUMABO разрабатывает машины, лезвия и режущие инструменты, отвечающие вашим потребностям. Машины адаптированы не только к вашей текущей производственной линии, но и предоставляют дополнительную гибкость. Это позволяет вам легко интегрировать наше оборудование в любую линию с быстрым и легким подключением функции нарезки. Мы предлагаем системы подачи, подходящие для конкретных применений на наших машинах.

Наш CMD.2 в линии с предварительной нарезкой на блоки, загрузочным и выгрузным конвейером



Гигиеничность: Все оборудование спроектировано таким образом, чтобы обеспечить быструю, но тщательную очистку.

Наши машины предназначены для гибкой и легкой эксплуатации с особым акцентом на обеспечение безопасности операторов и обслуживающего персонала. Конструкция наших машин и режущих инструментов обеспечивает длительный срок службы в любых условиях при минимальных затратах на техническое обслуживание и время простоя благодаря упрощенной, но прочной конструкции. Стандартизация режущих инструментов и ножей помогают избежать человеческих ошибок.

Современные решения для резки вареного и замороженного мяса

"С SMD.2 у нас есть мощная, надежная машина, которая гарантирует нам непрерывную высококачественную нарезку замороженных продуктов."

Семейные мясники - Германия,
производители колбасы и ветчины

Машины для высококач

Нутакс



Бескомпромиссная гигиеничность исполнения и высокий выход продукта

- Надежная, высокопроизводительная машина для нарезки кубиков с уникальным и бескомпромиссным санитарным дизайном.
- Ударная мощность 20,5 кВт (27,5 л.с.) с двумя синхронизированными двигателями с частотно-регулируемым приводом. Один мотор, мощностью 5,5 кВт (7,5 л.с.) для привода режущего узла и один, мощностью 15 кВт (20 л.с.) для крыльчатки.
- Очень точное и равномерное нарезание кубиками и соломкой вареных и подмороженных мясных продуктов с минимальным количеством отходов.
- Управление машиной с помощью сенсорного экрана.

Результаты высококачественной нарезки на кубик



Ветчина Шварцвальд кубики



ветчина Серрано кубики

ественной резки на соломку и на кубик

CMD₂



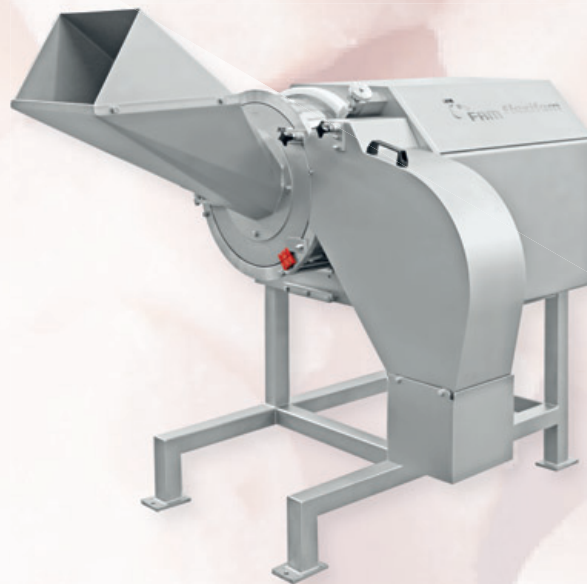
Непрерывная работа и высокой производительности

- Мощная, высокопроизводительная машина по нарезке на кубик, способная равномерно нарезать замороженную свинину и говядину равномерными кубиками и соломкой.
- Мощный двигатель мощностью 11 кВт (15 л.с.) с частотно-регулируемым приводом способен работать в экстремальных условиях.
- Возможность резки при очень низких температурах между 2 °С и -15 °С, в зависимости от текстуры, содержания жира, влаги и соли. В результате получается не слипшийся, рассыпчатый продукт, упрощающий взвешивание и упаковку.
- Превосходное и привлекательное качество резки, поскольку продукт не продавливается через режущую решетку, а аккуратно режется вращающимися ножевыми валами.
- Съемные шлицевые валы, позволяющие быстро и легко менять режущие инструменты.



Кубики Темпе

Flexifam 55



Предназначен для гибкой и простой эксплуатации

- Машина для нарезки кубиками и полосками средней и высокой производительности для вареных и замороженных мясных продуктов.
- Двигатель мощностью 5,5 кВт (7 л.с.) с дополнительным частотно-регулируемым приводом.
- Производит очень четкие кубики и соломку очень мелкого и среднего размера.
- Режущие инструменты быстро и легко меняются, что сокращает время простоя.



Кубики вареной ветчины

"Наши высококачественные продукты требуют профессионального и надежного оборудования. CMD.2 обладает поразительным потенциалом мощности, что позволяет нам непрерывно нарезать наши замороженные ветчины Serrano самым гигиеничным способом."

Carnicas Serrano – Испания

Производитель испанской ветчины Сerrано



Точный дайсер с транспортерной подачей

Yuron
Hytec 240



Результаты высококачественной нарезки на кубик, соломку, разрыв на волокна



Свинина: имитация ручного разрыва на волокна



Ветчина, соломка



Полоски бекона



Соломка тофу



Кубики кворна



Бруски экструдированного продукта

Дайсер с горизонтальной транспортерной подачей, предназначенный для нарезки кубиками и полосами с высокой производительностью

- Специализируется на разделке замороженного, дефростированного или охлажденного, а также горячего вареного мяса на кубики и соломку или разрыв вареного мяса на волокна.
- Принцип резки, включает подающий прижимной вал, который аккуратно прижимает продукт и обеспечивает положительную передачу к ножевым валам, разрезающим продукт на полоски или кубики.
- Машина принимает несжимаемые продукты толщиной до 27 мм. Толщина соломки или кубиков будет равна толщине / высоте исходного продукта.
- Также подходит для изделий большего размера, если продукт нужно разрывать на волокна (имитация разрыва на волокна вручную).
- Быстрое переключение с одного размера резки на другой благодаря использованию быстросъемных валов режущих шпинделей.
- Зона привода и зона продукта машины полностью разделены, что обеспечивает быструю и тщательную очистку.
- Гигиеничная лента шириной 240 мм с направляющей планкой.
- Быстрое снятие конвейерной ленты обеспечивает тщательную очистку.
- Специальные инструменты для нарезки альтернативных мясных продуктов или продуктов, имитирующих.



Универсальный дайсер с транспортной подачей

Yuron
Hytec 300



Увеличенная производительность подачи и непревзойденная универсальность резки

- Дайсер с транспортной подачей предназначен для нарезки кубиками, полосками и шинковки большого разнообразия мяса и альтернативных белковых продуктов.
- По сравнению со стандартной моделью Юран Хайтек 240 подающий транспортер, шириной 300 мм обеспечивает повышенную производительность и возможность обработки продуктов больших размеров.
- Универсальность резки достигается благодаря использованию двух независимых двигателей с регулируемой скоростью вращения. Продукты заданной или естественной толщины можно нарезать на кубик, брусок, соломку, полоску, шред.
- Специализированные режущие инструменты, разработанные с учетом уникальных характеристик экструдированных продуктов для получения нарезки, максимально похожей на нарезку натуральных мясных продуктов.
- Два независимых двигателя с регулируемой скоростью вращения позволяют регулировать размер/форму реза без дополнительных затрат на режущий инструмент.
- Быстросъемные шлицевые валы режущих шпинделей обеспечивают быструю замену одного размера реза на другой, сокращая время простоя в производственном процессе.
- Продуманный гигиеничный дизайн - безопасность и простота очистки машины.

Инновационный шредер

Centris
400C



Высокопроизводительный инновационный слайсер \ шредер, разработанный для обеспечения стабильного качества нарезки при максимальной гибкости

- Может нарезать в широком диапазоне, например, соломку V-образного сечения (1,80 мм / 2,50 мм / 3,20 мм), полоски и ломтики всех видов мясных продуктов.
- Режущие головы можно менять – для разных видов нарезки – всего за несколько минут.
- Двигатель мощностью 7,5 кВт (10 л.с.) из нержавеющей стали и планетарный редуктор. Большая подача обеспечивает равномерный поток продукта к 16-лопастной режущей головке.
- Система безопасности с блокировкой одним ключом гарантирует оптимальную защиту оператора.



Ломтики чоризо

Точный слайсер с V-образной подачей

Volantis



V-образная транспортная подача, обеспечивающая точную поперечную нарезку широкого спектра удлинен- ных продуктов

- Точная нарезка продолговатых продуктов диаметром от 25 мм (до 60 мм, таких как сосиски, сардельки, салями, и др колбасы ...)
- Идеальный захват, удержание и позиционирование к режущим инструментам с помощью приводного верхнего ремня.
- V-образный подающий транспортер, длиной два метра идеально выравнивает продукт по отношению к режущему колесу и разгоняет его до требуемой скорости перед нарезкой.
- Продукт нарезается без отходов или торцевых частей.
- Принцип поперечной резки обеспечивает точную нарезку на высокой скорости при сохранении превосходного качества нарезки.
- Высокоэффективная конструкция машины, обеспечивающая низкие затраты на техническое обслуживание и легкий доступ.
- Компактный сенсорный экран обеспечивает упрощенный и понятный интерфейс оператора для быстрой настройки и быстрой замены продукта.

Результаты высококачественной нарезки удлиненных продуктов



Ломтики чоризо



Ломтики свиной колбасы



Поддержка вашего бизнеса

ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДУКТА ПРОТЕСТИРУЙТЕ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИНВЕСТИРОВАТЬ

Прежде чем инвестировать, воспользуйтесь нашим демонстрационным оборудованием и советами наших экспертов, чтобы определить идеальное режущее оборудование для достижения желаемых результатов. Мы доставляем нарезанные образцы продукции вместе с подробными отчетами об итогах испытаний, фотографиями, видеоматериалами и рекомендациями.



РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА ДЕЛИМСЯ СВОИМИ ЗНАНИЯМИ

Мы рекомендуем вам использовать наши ресурсы для разработки ваших продуктов. Наши полностью оборудованные испытательные центры по всему миру доступны для оценки качества нарезки и внешнего вида продукта.

Это всего лишь один из способов помочь вам протестировать или создать новые продукты или усовершенствовать существующие.



Штаб-квартира FAM Stumabo - Бельгия

- Испытательные центры
- Представитель FAM Stumabo: доступны тестовые машины

НАШ ПРИОРИТЕТ

ПОДДЕРЖАНИЕ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ВАШЕЙ МАШИНЫ

В FAM Stumabo наша служба поддержки клиентов гарантирует быструю и качественную поддержку вашего бизнеса в любое время, когда это необходимо. Чтобы максимально сократить время вашей работы, мы предлагаем сервисную поддержку, начиная от устранения неполадок и заканчивая технической и прикладной помощью.

Кроме того, мы располагаем большим запасом часто продаваемых запчастей и предоставляем оборудование и услуги для заточки ваших лезвий.



ГАРАНТИРОВАННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, БЕЗОПАСНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ РЕЖУЩИХ МАШИН

Крупносерийное производство требует надежных программ технического обслуживания. FAM Stumabo предлагает несколько пакетов для профилактического обслуживания. Наши программы углубленного обучения идеально подходят для улучшения знаний операторов и повышения общей эффективности вашего оборудования.

Пожалуйста, свяжитесь с нами по любому вопросу, которое вы хотели бы обсудить.



"После интеграции Юран Хайтек 300 в нашу производственную линию, у нас появилась беспрецедентная гибкость при производстве различных вариантов мясных изделий. Быстрая замена режущих инструментов для разных форматов нарезки, от кубиков до соломки и брусков, значительно сократила время простоя и повысила эффективность."

Wouter Jansen

Технический директор - Ojah

fam stumabo
Промышленная нарезка пищевых продуктов

T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | www.fam-stumabo.com | T.+7 926 215 16 01 | E: info@foodtech.pro | www.agfoodtech.ru

