



**BEWÄHRTE SCHNEID-
TECHNOLOGIEN FÜR
TIERNAHRUNG**



Ihr idealer Partner für das präzise Schneiden aller Tiernahrungsprodukte

FAM STUMABO bietet Schneidlösungen für vielfältige Anwendungen in der Lebensmittelindustrie, gestützt auf über 40 Jahre Erfahrung und eine weltweite Präsenz. Wir sind seit jeher der zuverlässige Partner für **Start-up-Unternehmen** und **führende Tiernahrungsverarbeiter** weltweit.

Bei FAM STUMABO finden Sie einen erfahrenen und innovativen Partner mit einer **aufgeschlossenen Herangehensweise**.

Unsere Schneidtechnologie ermöglicht eine maximale Produktionskapazität für Qualitätsprodukte bei höchster Effizienz. **Sie ist darauf ausgelegt, gefrorene, gekühlte oder heiß gekochte Innereien, Geflügel- und Fischprodukte in Würfel, Streifen oder Scheiben zu schneiden und in eine Vielzahl von Größen zu zerkleinern.**

"Gemeinsam schneiden wir Ihr Produkt zur Perfektion!"

INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR TIERNÄHRUNG

Die Tiernahrungsbranche benötigt ein ständiges Angebot an Vielfalt und Auswahlmöglichkeiten, um den unterschiedlichen Bedürfnissen von Haustieren und ihren Besitzern gerecht zu werden. Diese Vielfalt umfasst verschiedene Rezepturen, Zutaten, Texturen und Formen, um Ernährungsbedürfnissen, gesundheitlichen Belangen und Lebensgewohnheiten gerecht zu erfüllen.

FAM STUMABO hat eine Reihe von Schneidmaschinen entwickelt, die eine **gleichmäßige Scheiben-, Würfel- und Streifenbildung (im handgeschnittenen Look)** bei einer Vielzahl von Produkten ermöglichen, um die bestmögliche Form, Optik und Schnittqualität zu erzielen.



SCHNELLE VERARBEITUNG GROSSER KAPAZITÄTEN UND MAXIMALE VIELSEITIGKEIT

Ganz gleich, ob Sie gewürfeltes Innereienfleisch, gefriergetrocknete Mischungen oder tiefgekühlte Produkte herstellen – **unsere Maschinen liefern saubere, gleichmäßige Schnitte, die genau auf Ihre Produkt- und Verpackungsanforderungen zugeschnitten sind.** Von fein gewürfelten Stücken für Nassfutter in Püreeform, bis hin zu größeren gefrorenen Stücken für die Gefriertrocknung, helfen wir Ihnen dabei, **Ihre Rohstoffe in hochwertiges Tiernahrung zu verwandeln.**

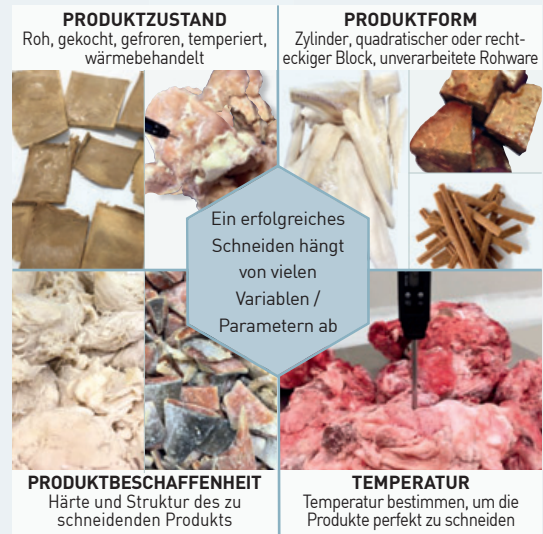


PRODUKT-KENNTNIS

Unsere robusten Maschinen sind für die schnelle Verarbeitung großer Mengen ausgelegt und bieten **maximale Vielseitigkeit** bei der Verarbeitung von Rind-, Lamm-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Fisch in gekochtem (gekühltem und heißem), gefrorenem, trockenem und/oder extrudiertem (heißem) Zustand.

Zu den typischen Anwendungsbereichen zählen Innereien (wie gefrorene Leber, Lunge und Herz), Fisch (gefrorener Kabeljau, Lachs, Weißfisch und Thunfischfilet), Hühnerfleisch, extrudierte Produkte, Proteinplatten, Trockenfleisch-Snacks und Weiteres.

Unser Forschungs- und Entwicklungsteam im Lebensmittelbereich untersucht die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten und analysiert Parameter wie **Form, Temperatur, Produkt, Größe, Textur, Feuchtigkeitsgehalt, Salz- und Fettgehalt** sowie den **Zustand** des Produkts. Erst dann können wir die optimale Schneidlösung auswählen, die dem Kunden den größten Nutzen und das beste Ergebnis bietet.

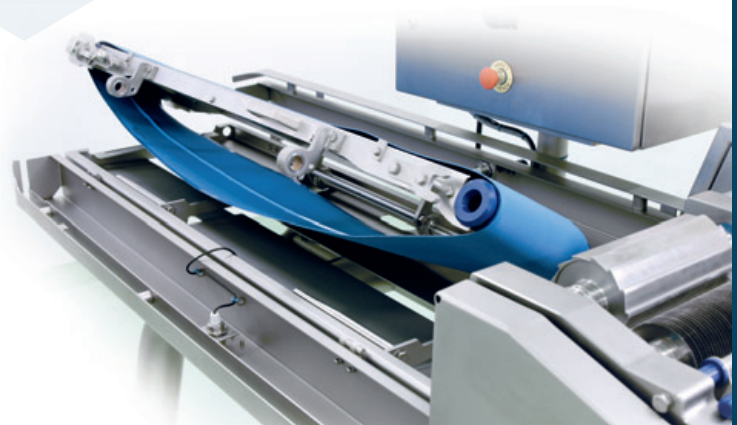


KNOW-HOW DER MASCHINENKONSTRUKTION

Alle **Messer** werden im **Hause hergestellt** und aus den besten lebensmittelechten Edelstahlmaterialien gefertigt. Unser Fachwissen hilft bei der Auswahl des richtigen Messers für Ihre Anwendungen.



Die richtige Auswahl von Klingestärke, Schneidkantenschliff, Kantenprofil und -festigkeit ist entscheidend für den besten Schneidprozess mit minimalem Abfall.



Hygiene im Fokus: Alle Anlagen sind so konzipiert, dass sie den höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit entsprechen und unterstützen unsere Kunden bei der Herstellung von qualitativen Tiernahrung. Zudem ermöglichen sie eine schnelle und gründliche Reinigung.

Unsere Maschinen sind auf einen flexiblen und mühelosen Betrieb ausgelegt, wobei ein besonderer Schwerpunkt auf der Gewährleistung der **Sicherheit von Bedienern und Wartungspersonal** liegt. Die Schneidwerkzeuge gewährleisten dank ihrer **einfachen und dennoch robusten Bauweise** eine lange Lebensdauer unter allen Bedingungen bei minimalen Wartungskosten und Ausfallzeiten.

Modernste Schneidelösungen für die Herstellung von Tiernahrung



Maschinen für hochwe

Hymaks



Kompromissloses hygienisches Design für hohe Leistung

- Robuster Würfelschneider mit höchster Kapazität und einem einzigartigen, kompromisslosen hygienischen Design.
- Eine beeindruckende Leistung von 20,5 kW dank zweier synchronisierter Motoren mit Frequenzumrichtern. Ein Motor mit 5,5 kW für die Schneidwerkzeuge und ein Motor mit 15 kW für das Laufrad.
- Gleichmäßiges Würfeln und Schneiden in Streifen von gekochten und schockgefrorenen Fleischprodukten sowie extrudierten Fleischersatzprodukten bei minimalem Ausschuss.
- Über einen Touchscreen können die Bediener die Scheibendicke und Betriebsgeschwindigkeit einstellen.

Ergebnisse einer hochwertigen Würfel-Herstellung



Gefriergetrocknete Innereienwürfel



Extrudierte Fleischwürfel

rtiges Würfeln und Streifenschneiden

CMD₂



Dauerbetrieb für hohe Leistung

- Robuste Trommel-Schneidmaschine mit hoher Kapazität, die gefrorene Leber, Lunge und Herzen gleichmäßig in sehr saubere Würfel und Streifen schneidet.
- Leistungsstarker 11 kW-Motor mit Frequenzumrichter für extreme Bedingungen.
- Schneidfähigkeit bei sehr niedrigen Temperaturen zwischen 2° C und -15°, je nach Textur, Fett-, Feuchte- und Salzgehalt. Das Ergebnis ist ein nicht klebendes, frei rollendes Produkt, was das Wiegen und Verpacken vereinfacht.
- Hervorragende, ansprechende Schnittqualität, da das Produkt nicht durch ein Schneidgitter gepresst, sondern durch rotierende Messerwellen schonend geschnitten wird.
- Herausnehmbare Keilwellen für ein schnelles und einfaches Wechseln der Schneidwerkzeuge.

Flexifam₂



Entwickelt für flexiblen und mühelosen Betrieb

- Würfel und Streifenschneider von gekochtem, gekühlten und gefrorenen Fleisch für mittlere Kapazitäten.
- 5,5 kW Motor optional auch mit Frequenzsteuerung erhältlich.
- Produziert qualitative, sehr kleine bis mittelgroße Würfel und Streifen.
- Schneller Formatwechsel: Das System zum Zerlegen und Wiederausammenbau der Messerwellen ermöglicht Umrüstungen in wenigen Minuten.
- Hervorragende Reinigbarkeit: Klappbare Einlauf- und Auslauftrichter erleichtern den Zugang und ermöglichen gründliche Reinigung.
- Wartungsfreundlich: Klappbarer Schaltschrank für schnellen Zugriff auf Antriebseinheit und Servicebereiche.



Frisch gefrorene Würfel

Präzise und vielseitige

Yuran
Hytec 300



Ergebnisse von hochwertigem
„Pulled“-Look und Stücke



Hähnchenfleisch mit
hand-pulled-look (grob)



Hähnchenfleisch mit
hand-pulled-look (fein)



Extrudierte
Fleischstücke

Erhöhte Leistung und unübertroffene Vielseitigkeit beim Schneiden

- Würfelschneider mit Bandzuführung, der eine Vielzahl von Fleisch- und TVP/HME Produkten würfelt, in Streifen schneidet und zerkleinert.
- Im Vergleich zum Standardmodell Yuran Hytec 240 bietet das 300 mm breite Zuführband eine höhere Leistung und die Möglichkeit, größere Produkte zu verarbeiten.
- Vielseitigkeit beim Schneiden verschiedener Produkte dank des Einsatzes von zwei unabhängigen Motoren mit variabler Drehzahl. Aus Produkten mit vorbestimmter oder natürlicher Dicke lassen sich mit einem Minimum an Schneidwerkzeugen Würfel, Streifen, zerkleinerte Stücke im „Pulled“-Look sowie Stücke herstellen.
- Spezielle Werkzeuge zum Schneiden alternativer geflügelähnlicher Produkte.
- Die schnell austauschbaren Keilwellen der Rund- & Hackmesserwellen ermöglichen ein schnelles Umrüsten für eine andere Schnittgröße, wodurch die Stillstandszeiten im Produktionsprozess reduziert werden.
- Das durchdachte Hygienesdesign sorgt dafür, dass die Maschine schnell, einfach und sicher zu reinigen ist.
- Die **Yuran™ Hytec 300 EC** verfügt über ein integriertes Auslaufband und bietet zahlreiche Vorteile speziell für die Chargenverarbeitung. Das Auslaufband sorgt für eine effektive Aufnahme der geschnittenen Stücke und verhindert Produktverluste oder Verschüttungen.

Yuran
Hytec 300 EC



Bandschneider

Flexis
Optitec



Technisch fortschrittliche Flachriemen-Schneidemaschine für maximale Flexibilität

- Hochflexibler Flachriemenscheibenschneider zum Schneiden von vorgeformten Platten und flachen Stäben bei geringer bis mittlerer Durchsatzleistung.
- Die Schnittqualität wird durch ein von oben angetriebenes Förderband verbessert, das für einen optimalen Halt des Produkts sorgt, bevor es den Messern zugeführt wird.
- Die einfache, hygienische Bauweise mit schnell abnehmbaren Riemen sorgt dafür, dass sich die Maschine leicht reinigen und desinfizieren lässt.
- Schneller, effizienter Wechsel der Schneidwerkzeuge und Flexibilität bei den Schnittgrößen durch Anpassung der Geschwindigkeit des Zuführbandes und der Messer.

Ergebnisse einer hochwertigen Schneidetechnik für längliche Produkte



Trockene breite Stäbe



Trockenextrudierte dünne Scheiben

Präziser V-Bandschneider

Volantis



V-Band-Schneider für das präzise Scheibenschneiden einer Vielzahl länglicher Produkte

- Präzises Schneiden von länglichen und flachen Produkten mit einem Durchmesser von 25 mm bis zu 60 mm, wie beispielsweise getrocknete Leckerlis, Sticks und Trockenfleisch.
- Perfekte Produktführung und Ausrichtung auf die Schneidwerkzeuge durch das angetriebene Oberband.
- Die 2 Meter langen V-Bandriemen richten das Produkt perfekt zum Schneidrad aus und bringen es vor dem Schneiden auf die erforderliche Geschwindigkeit.
- Das Produkt wird gleichmäßig ohne Reststücke in Scheiben geschnitten.
- Das Prinzip des Schneidrades ermöglicht präzises Schneiden bei hoher Geschwindigkeit unter Beibehaltung einer hervorragenden Schnittqualität.
- Hocheffiziente Maschinenkonstruktion, die sich durch geringen Wartungsaufwand und gute Zugänglichkeit auszeichnet.
- Der kompakte Touchscreen bietet eine übersichtliche, benutzerfreundliche Bedienoberfläche für eine schnelle Einrichtung und einen zügigen Produktwechsel, was die Bedienung vereinfacht.

Zentrifugalschneider

Centris
400



Hochflexible Zentrifugalschneidemaschine für präzise Scheiben und Streifen von Gemüse

- Perfektes Zerkleinern und Schneiden einer Vielzahl von runden Produkten wie Süßkartoffeln, Kohl, ... sowie länglichen Produkten in voller Länge oder vorgeschritten, um die Länge der Streifen festzulegen.
- Robuster, direkt angetriebener Antriebsstrang: erhältlich mit einem 4-kW-Motor.
- Schnell austauschbare Schneidköpfe bieten Flexibilität bei allen Schnitten und Formen, wie beispielsweise flache, gewellte und V-förmige Scheiben sowie Streifen bei einer Vielzahl von Gemüsesorten.
- Das Sicherheitssystem mit Schlüsselverriegelung gewährleistet einen optimalen Schutz des Bedieners.
- Kann in eine Produktionslinie integriert oder als Einzelmaschine eingesetzt werden. Es stehen verschiedene Ausführungen der Ein- und Auslauftrichter zur Verfügung.



Modernste Schneidelösungen für Tiernahrung

Unterstützung, auf die Sie bauen können

PRODUKTTESTS

ERST TESTEN, DANN INVESTIEREN

Bevor Sie investieren, nutzen Sie unsere **Vorführgeräte** und unsere **Expertenberatung**, um das ideale Schneidgerät für die von Ihnen gewünschten Ergebnisse zu ermitteln.

Wir liefern geschnittene Produktmuster, zusammen mit detaillierten **Testergebnissen**, Bildern, Videomaterial und Empfehlungen.

PRODUKTENTWICKLUNG

GEMEINSAM ENTWICKELN WIR ZUKUNFTSFÄHIGE LÖSUNGEN

Wir bieten Ihnen an, unsere Ressourcen für die Entwicklung Ihrer Lebensmittel zu nutzen. In unseren **voll ausgestatteten Testzentren** auf der ganzen Welt können Sie die Produktqualität und das Erscheinungsbild bewerten.

Das ist Ihre Möglichkeit, neue Produkte zu testen, zu erstellen oder bestehende Produkte weiterzuentwickeln.



UNSERE PRIORITÄT

IHRE MASCHINE AM LAUFEN ZU HALTEN

Das **Kundenbetreuungsteam** von FAM STUMABO garantiert einen schnellen, erstklassigen Support für Ihr Unternehmen, wann immer es nötig ist. Um Ihre Betriebszeit zu maximieren, bieten wir einen **Service-Support** an, der von der Problembehandlung bis zur technischen Unterstützung und Anwendungshilfe reicht. Darüber hinaus führen wir ein umfangreiches Lager, einschließlich Messern und Klingen.

GARANTIERTE PRODUKTIVITÄT, SICHERHEIT UND LANGLEBIGE SCHNEIDGERÄTE

Eine kontinuierliche Produktion erfordert solide **Wartungsprogramme**. FAM STUMABO bietet mehrere Pakete für die **präventive Wartung** an. Unsere eingehenden **Schulungsprogramme** sind perfekt geeignet für die Verbesserung der Bedienerkenntnisse und der Gesamteffektivität Ihrer Anlagen.

Bitte wenden Sie sich an uns bezüglich jeder Anwendung, wenn Sie mehr erfahren möchten.

