



**TECHNOLOGIES DE COUPE
RECONNUES POUR
L'INDUSTRIE DU PETFOOD**



Votre partenaire pour une coupe précise de tous les ingrédients à destination du petfood

FAM STUMABO propose des solutions de coupe pour une large variété d'applications alimentaires, s'appuyant sur plus de 40 ans d'expérience et une présence mondiale.

Nous sommes le partenaire de confiance des **start-up** comme des **principaux producteurs de petfood** à travers le monde.

Chez **FAM STUMABO**, vous trouverez un partenaire expérimenté et innovant, avec une **approche ouverte** et **orientée solutions**.

Nos technologies de coupe garantissent une capacité de production élevée de produits de qualité, avec un niveau d'efficacité maximal. **Elles sont conçues pour râper/couper (dés, lanières) tous vos produits (abats, volaille, poisson) dans une large gamme de dimensions, qu'ils soient congelés, réfrigérés ou encore chauds après cuisson.**

"Ensemble nous coupons votre produit à la perfection !"

DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR LE PETFOOD

L'industrie du petfood exige une très grande variété de produits et d'options afin de satisfaire tous les besoins des animaux de compagnie et de leurs propriétaires. Cette diversité de formulations, ingrédients, textures et formes, permet de répondre aux différentes exigences nutritionnelles, contraintes de santé ou encore choix de mode de vie.

FAM STUMABO a développé une gamme de machines permettant **une coupe régulière (en tranches, cubes, lanières, effiloché aspect "fait main")** sur une grande variété de produits, afin d'obtenir une forme, une apparence et une qualité de coupe optimales.



RAPIDITÉ, CAPACITÉ, & POLYVALENCE MAXIMALE

Que vous produisiez des abats en cubes, des mélanges lyophilisés ou des applications surgelées, **nos machines assurent des coupes nettes et régulières, adaptées à votre produit et à vos exigences de conditionnement.**

Des cubes très fins pour les aliments humides aux morceaux surgelés de plus grande taille destinés à la lyophilisation, nous vous **aidons à transformer vos matières premières en aliments petfood premium.**



CONNAISSANCE DES PRODUITS

Nos machines robustes sont conçues pour un traitement rapide et de grande capacité. Elles offrent une **polyvalence maximale** pour le traitement du bœuf, de l'agneau, du porc, de la volaille et du poisson, en conditions cuites (réfrigérées ou chaudes), surgelées, sèches et/ou extrudées (à chaud).

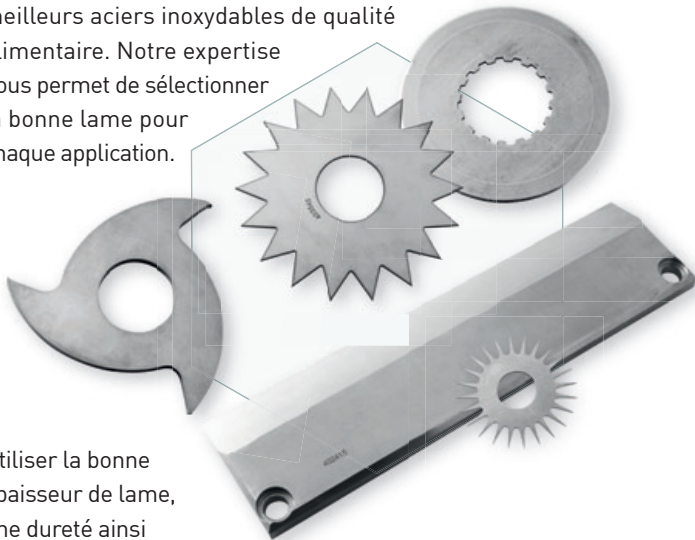
Les applications typiques comprennent les abats (foie, poumon et cœur surgelés), les produits de la mer (cabillaud, saumon, poissons blancs, longe de thon surgelés), la volaille (barres, rouleaux, côtes et chutes), les produits extrudés, les blocs protéiques, les viandes séchées, et bien d'autres.

Notre équipe R&D étudie les différentes applications et analyse les paramètres tels que **forme, température, produit, taille, texture, taux d'humidité, teneur en sel** et en **matières grasses**, ainsi que **l'état du produit**. Ce n'est qu'après cette analyse approfondie que nous sélectionnons la solution de coupe la plus adaptée.

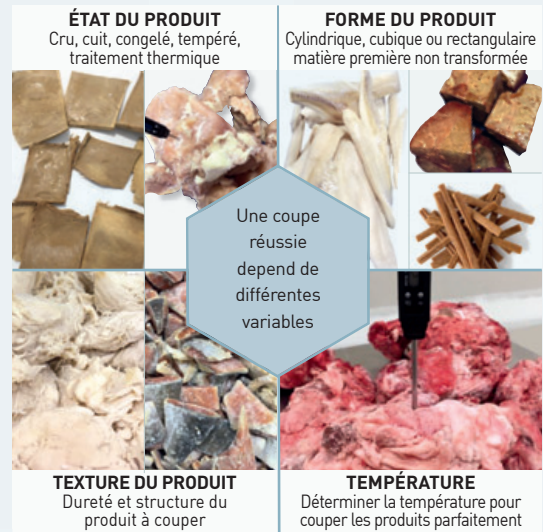


CONNAISSANCE DE LA CONCEPTION DE MACHINES

Toutes **les lames sont fabriquées en interne** et composées des meilleurs aciers inoxydables de qualité alimentaire. Notre expertise nous permet de sélectionner la bonne lame pour chaque application.



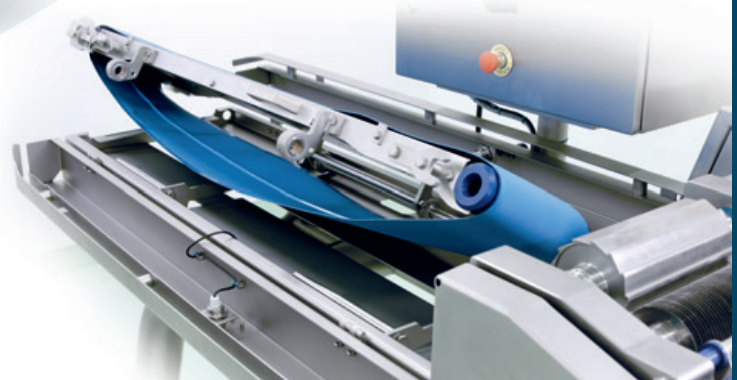
Utiliser la bonne épaisseur de lame, une dureté ainsi qu'un affûtage et un profil de coupe adaptés est essentiel afin d'assurer la meilleure coupe possible et un minimum de pertes.



CONNAISSANCE DES PROCESSUS DE PRODUCTION

FAM STUMABO conçoit des machines, des lames et des outils de coupe répondant à vos besoins spécifiques en matière de transformation. Non seulement adaptées à votre production actuelle, nos solutions sont conçues pour offrir toujours plus de flexibilité. D'un simple et rapide changement d'outillage, cela vous permet **d'intégrer facilement nos équipements** dans n'importe quelle ligne de production. Sur chacune de nos machines, **des systèmes d'alimentation et d'évacuation adaptés à l'application vous sont de plus proposés.**

La CMD.2, équipée d'un convoyeur de sortie intégré, facilite l'évacuation des produits vers des bacs, des chariots Eurobin ou des systèmes de convoyage complémentaires.



Focus sur l'aspect sanitaire : Tous nos équipements sont conçus afin de répondre aux plus hauts critères d'exigence sanitaire. Ils permettent un nettoyage rapide, mais complet.

Nos machines sont conçues pour être aussi polyvalentes qu'ergonomiques, avec un accent tout particulier mis sur la **sécurité des opérateurs et du personnel de maintenance**. La standardisation de nos outillages de coupe leur garanti de plus une longue durée de vie, avec des coûts de maintenance et des temps d'arrêts minimaux.

Solutions de coupe de pointe pour le petfood



Machines de coupe po

Hymaks



Conception sanitaire sans compromis pour de très fortes capacités

- Cubeuse à tambour robuste et de très grande capacité, sans aucun compromis sur l'aspect sanitaire.
- Grosse puissance maximale de 20,5 kW via deux moteurs dotés de variateurs de fréquence. L'un de 5,5 kW pour les outils de coupe et l'autre de 15 kW pour la roue à aubes.
- Coupe très régulière en cubes et en lanières de viande cuite et surgelée ou de substituts de viande extrudés, avec un minimum de pertes.
- Un écran tactile facilite le changement de recette, d'épaisseur de tranche ou de vitesse de fonctionnement.

Pour une coupe en cubes de grande qualité



Cubes d'abats lyophilisés



Cubes de viande extrudée

ur cubes et lanières de grande qualité

CMD₂



Pour de fortes capacités en production continue

- Cubeuse à tambour robuste de grande capacité, assurant une coupe uniforme et nette de foies, poumons et cœurs surgelés en cubes et en lanières.
- Moteur puissant de 11 kW avec variateur de fréquence, capable de supporter des conditions extrêmes.
- Capacité de coupe à très basse température entre 2 °C et -15 °C suivant la texture, l'humidité, la teneur en matières grasses et en sel. Résultat: un produit non collant, facile à détacher, qui simplifie la pesée et le conditionnement.
- Qualité et aspect de coupe supérieurs : le produit n'est pas pressé à travers une matrice mais délicatement coupé par des mandrins à couteaux rotatifs.
- Arbres cannelés amovibles facilitant et accélérant le changement d'outillages.

Flexifam₂



Conçue pour la polyvalence et l'ergonomie

- Coupe en cubes et en lanières à capacité intermédiaire pour les produits carnés cuits et surgelés.
- Moteur de 5,5 kW avec variateur de fréquence en option.
- Production de cubes et de lanières très nets, de tailles très petites à moyennes.
- Le système unique de démontage et de remontage des mandrins de coupe permet de passer rapidement d'une taille de coupe à une autre en quelques minutes.
- Les trémies d'alimentation et les goulottes de sortie à charnières facilitent l'accès à la machine et permettent un nettoyage approfondi.
- L'armoire de commande articulée offre un accès rapide à la partie d'entraînement pour les interventions de maintenance et réparation.



Cubes frais surgelés

Coupeuses à tapis préc

Yuran
Hytec 300



Résultats de coupe de haute qualité :
aspect effiloché et morceaux réguliers



Poulet effiloché grossier



Poulet effiloché fin



Morceaux de viande extrudés

Capacité d'alimentation élevée et grande
polyvalence de coupe

- Cubeuse à tapis conçue pour couper en cubes, lanières et effiloquer une large variété de produits à base de viande et de protéines.
- Comparé au modèle standard Yuran Hytec 240, le tapis d'alimentation de 300 mm de large offre une capacité accrue et permet de traiter des produits de plus grandes dimensions.
- S'adapte à de nombreux produits grâce à l'utilisation de deux moteurs indépendants à vitesse variable. Cubes, lanières, effilochés et morceaux sont réalisés à partir d'une épaisseur de matière première prédéterminée ou naturelle, avec un nombre minimal d'outils de coupe.
- Des outillages spécialisés sont conçus pour faire face aux caractéristiques spécifiques des produits extrudés.
- Les arbres cannelés des mandrins de coupe se démontent rapidement et sans outil, pour des changements de format très rapides.
- La conception très hygiénique permet de nettoyer la machine rapidement, facilement et en toute sécurité.
- La Yuran™ Hytec 300 EC intègre un tapis de sortie et est spécialement adaptée au traitement par lots. Ce convoyeur permet de récupérer l'intégralité des produits coupés et d'éliminer toute perte matière.

Yuran
Hytec 300 EC



ises et polyvalentes

Flexis
Optitec



Trancheuse à tapis pour une flexibilité maximale

- Trancheuse à tapis ultra-flexible conçue pour le tranchage de plaques préformées et de bâtonnets plats, à des capacités petites à moyennes.
- La qualité de coupe est améliorée grâce au tapis supérieur entraîné, qui assure une prise optimale du produit avant son acheminement vers les couteaux.
- La construction simple et hygiénique, incluant des tapis rapidement démontables, facilite le nettoyage et la désinfection de la machine.
- Changement très rapide des outillages, et possibilité d'ajuster les vitesses des tapis et couteaux pour une grande flexibilité de taille de coupe.



Trancheuse 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 et plats allant de 25 mm à 60 mm, tels que les bâtonnets, friandises et viandes séchées.
- Maintien et guidage parfaits du produit vers les outils de coupe grâce au tapis supérieur entraîné.
- Le tapis en V de deux mètres de long aligne parfaitement le produit et l'achemine vers la roue de coupe à la bonne vitesse.
- Le produit est tranché sans pertes, ni entames ni talons.
- Le principe de coupe transversale permet un tranchage précis à grande vitesse tout en conservant une excellente qualité de coupe.
- Conçue pour offrir une excellente accessibilité et très peu de maintenance.
- L'écran tactile compact offre une interface opérateur claire et intuitive, pour des changements de produits faciles et rapides.

Résultats de tranchage de haute qualité de produits allongés



Bâtonnets larges secs



Fines tranches extrudées sèches

Râpeuse innovante

Centris
400



Râpeuse haute capacité innovante, offrant une qualité de coupe uniforme et une flexibilité maximale

- Tranchage et râpage précis d'une large gamme de produits ronds, tels que les patates douces, le chou, ... ainsi que de produits allongés, traités en longueur complète ou pré-découpés afin de déterminer la longueur du râpé.
- Entraînement robuste avec transmission par courroie, disponible avec un moteur de 4 kW.
- Les têtes de coupe rapidement interchangeables et sans outil permettent toutes les formes sur une large variété de légumes : tranches lisses, ondulées ou en V, ainsi que différents types de râpés.
- Le système de sécurité par inter-verrouillage à clé captive garantit une protection optimale des opérateurs.
- La machine peut être utilisée de façon autonome ou en ligne. Différentes configurations de trémies d'alimentation et de goulottes de sortie sont disponibles.



Viande effilochée séchée

Vous assister pour développer votre activité

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 le plus adapté à votre application.

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.



NOTRE PRIORITÉ MAINTENIR VOTRE MACHINE EN FONCTIONNEMENT

Chez FAM STUMABO, **notre service client** vous garantit une assistance rapide et 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.

Solutions de coupe de pointe pour le petfood

fam stumabo
SOLUTIONS POUR LA COUPE INDUSTRIELLE D'ALIMENTS

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

