



ÉQUIPEMENT HIGH-TECH SANITAIRE ET ROBUSTE

Pour la coupe de précision de volailles
et de substitus d'origines végétale

Votre partenaire idéal pour la coupe de précision de volaille 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 de 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 transformation de volailles les plus **polyvalentes et haute capacité** d'aujourd'hui, axées sur une **conception sanitaire de pointe** et conformes aux plus hauts standards mondialement reconnus (par ex. au certificat des équipements de l'USDA). 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 les volailles cuites chaudes, congelées ou crues d'une **grande variété de tailles**.

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

DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR LES SUBSTITUTS DE VOLAILLE



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

Nous collaborons toujours avec vous pour comprendre les défis auxquels vous êtes confrontés lorsqu'il s'agit de couper **des produits protéiques d'origine végétale apparentés à la volaille**.

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 volailles. **FAM STUMABO** propose une très grande variété de machines capables **de couper la volaille dans différentes conditions** par ex.

- rôtie
- cuite
- grillée
- rôtie à la flamme
- fumée
- frit
- crue-cuite
- marinée-brassée
- barratée

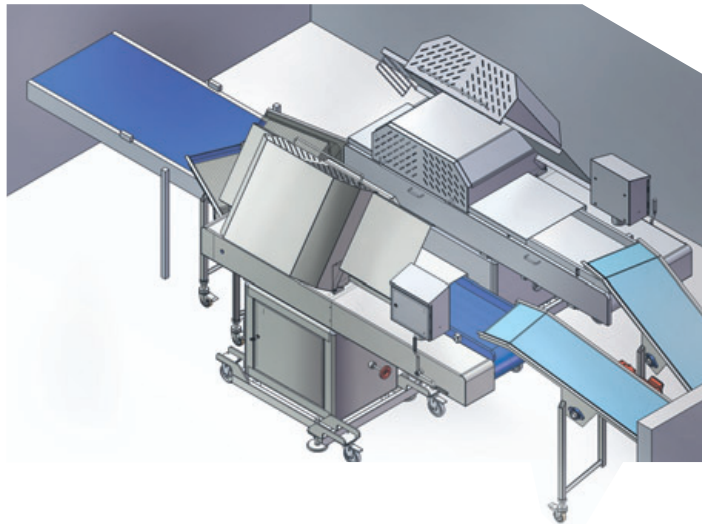


CONNAISSANCE DES PRODUITS

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 **la température, la taille, la texture 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.



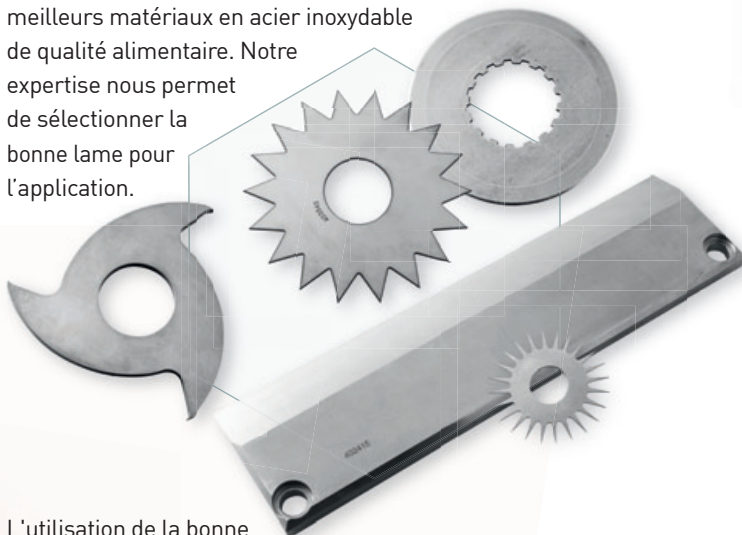
CONNAISSANCE DES PROCESSUS DE PRODUCTION

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.**

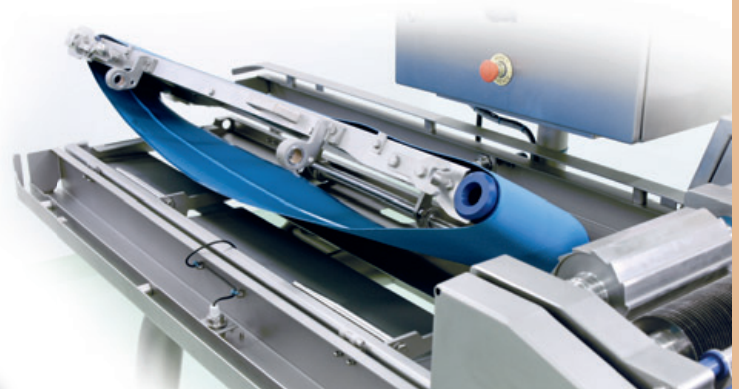
Deux machines GD500 dans une ligne de transformation de poulets cuits chauds équipée d'un double convoyeur d'alimentation et d'une sortie sur tapis à maille métallique.

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 coupeaux et des outillages de coupe permet d'éviter les erreurs humaines.

Machines de coupe en

Solutions de coupe de pointe pour volaille fraîche, cuite et congelée

Hymaks



Conception sanitaire sans compromis pour des rendements haute capacité

- Grande cubeuse à 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.
- Pilotage de la machine au moyen d'un écran tactile.

"FAM STUMABO possède le savoir-faire capable d'offrir la meilleure solution de coupe pour n'importe quel type de produit que nous souhaitons couper. (qu'il soit cuit/cuit à la vapeur/mariné-brassé/rôti/etc.) Leur large gamme de machines nous permet d'aligner nos produits sur les récentes avancées du marché et de suivre les dernières tendances alimentaires."

Transformateur européen majeur de volailles cuites

dés et en lanières de grande qualité

CMD₂



Fonctionnement en continu pour hautes capacités

- Cubeuse à tambour robuste haute capacité capable de couper uniformément du porc et 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 -10 °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 des outillage de coupe.

Resultat de coupe de grande qualité en cube et en lanières



Lanières de poulet cuit



Dés de poulet cru

Flexifam 55



Conçue pour un fonctionnement flexible et sans effort

- Moyenne à haute capacité de coupe en dés et en lanières des volailles cuites et raidies 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.



Dés de poulet cuit



Coupeuse précise à tapis

Yuron
Hytec 240



Pour une coupe de grande qualité en lanières et aspect effiloché



Poulet d'aspect effiloché (fin)



Poulet d'aspect effiloché (épais)



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 volailles cuites surgelée/raidie, réfrigérée en cubes et effilochées.
- 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.
- Changement de taille de coupe rapide grâce à l'utilisation d'arbres à mandrin 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 volaille.



Cubeuse à tapis polyvalente

Yuron
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 Yuron 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.

Trancheuse /cubeuse à guillotine

GD500



Conçue pour trancher et couper en dés tout en conservant l'aspect optimale du produit et ce avec un minimum de fausses coupes

- Coupe de produits à base de volaille fragiles et fibreux avec une qualité de coupe parfaite et un minimum de pertes. Adaptée pour la coupe de poulets cuits et chauds.
- Grâce au principe de coupe guillotine, le produit n'est pas accéléré ni comprimé lors de l'action de coupe, ce qui améliore énormément le rendement et réduit considérablement les pertes.
- Machine très robuste qui peut être intégrée dans une ligne de production continue.
- Démontage rapide des couvercles et de la tête de coupe pour le nettoyage.
- Les pièces situées dans la zone de coupe sont en acier inoxydable ou en polymères approuvés USDA/FDA.



Dés de poulet cuit

Trancheuse précise à tapis en V

Volantis



Trancheuse à tapis en V conçue pour la coupe transversale de filets

- Coupe précise de filets jusqu'à 115 mm de diamètre.
- 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 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.

Resultats de coupe de grande qualité



Tranches de poulet aromatisés



Tranches de poulet cuit

Vous assister pour développer votre entreprise

ESSAI DE PRODUITS TESTEZ L'ÉQUIPEMENT AVANT L'INVESTISSEMENT

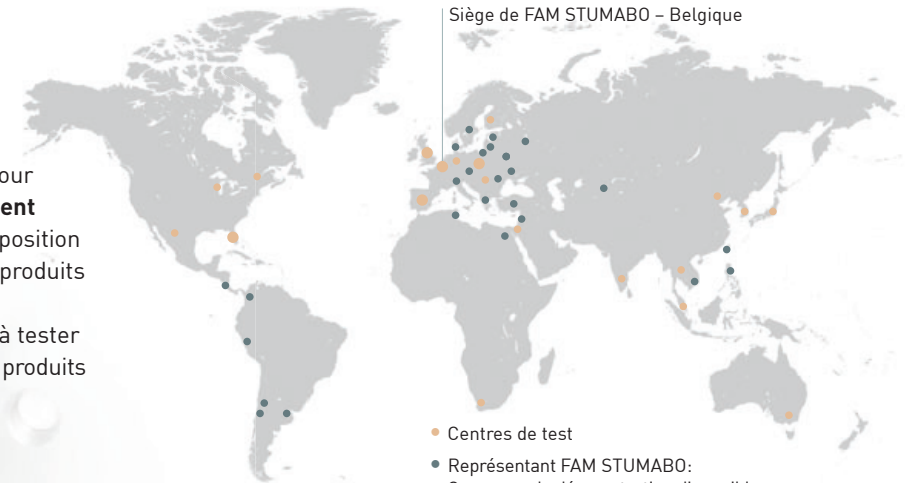
Avant d'investir, profitez de nos **équipements de démonstration** et de nos **conseils d'experts** afin d'identifier l'équipement adapté à vos attentes. Nous fournissons les échantillons des produits coupés, ainsi que des **rapports d'essais** détaillés intégrant photos, vidéos et recommandations.



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

