



ROBUUSTE, HIGH-TECH SANITAIRE SNIJMACHINES

Voor het nauwkeurig snijden van gevogelte
en plantaardige alternatieven

Uw perfecte partner voor het nauwkeurig snijden van bereide en diepgevroren gevogelte-toepassingen

FAM STUMABO ontwerpt en levert snijoplossingen voor uiteenlopende voedseltoepassingen waarbij meer dan 40 jaar ervaring wordt gecombineerd met een wereldwijde aanwezigheid. In de loop der jaren hebben we sterke partnerships opgebouwd met vooraanstaande vleesverwerkers wereldwijd. Onze mechanische snijoplossingen staan bekend om hun precieze snijkwaliteit, hygiënisch design, maximaal rendement bij hoge capaciteit en gebruiksvriendelijkheid. Bij FAM STUMABO vindt u een ervaren en innovatieve partner die openstaat voor **nieuwe ideeën**. Wij ontwikkelen snijmachines die beantwoorden aan de huidige eisen voor de meest **veelzijdige verwerking van gevogelte tegen hoge capaciteit**, zoals aandacht voor een **onberispelijk sanitair design** om zo te beantwoorden aan de strengste normen die wereldwijd gehanteerd worden. Onze snijtechnologie garandeert een topproductie van **kwaliteitsproducten met een optimale efficiëntie op hoge snelheid**, en is ontworpen om warm gekookt, diepgevroren, gekoeld of rauw gevogelte in blokjes en reepjes te snijden of te raspn, en dit in verschillende maten.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

INNOVATIEVE OPLOSSINGEN VOOR VERVANGERS VAN GEVOGELTE



FAM STUMABO innovatieve oplossingen **die verwerkers van plantaardige eiwitten helpen** om op gevogelte lijkende alternatieven van topkwaliteit te produceren.

We werken altijd met u samen om de uitdagingen te begrijpen waarmee u geconfronteerd wordt bij het snijden van **plantaardige gevogeltevervangers**.

De samenwerking kan op verschillende manieren gebeuren, van het testen bij u ter plaatse tot het uitvoeren van proeven in onze laboratoria.



GROTE FLEXIBILITEIT

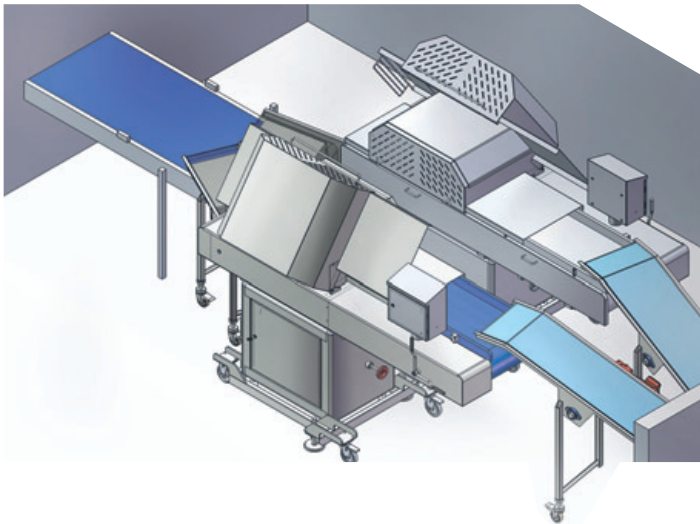
We begrijpen de flexibiliteit die vereist is in de zeer diverse gevogelteversnijdingsindustrie. FAM STUMABO biedt een ruim aanbod aan machines **waarmee men gevogelte in diverse condities kan versnijden** bijv.

- geroosterd
- gebakken
- gegrild
- op het vuur geroosterd
- gerookt
- gefrituurd
- rauw-gekookt
- getrommeld
- geïnjecteerd



KENNIS VAN HET PRODUCT

Los van de innovatieve oplossingen kan FAM STUMABO de lat heel hoog leggen dankzij een **hooggekwalificeerd team van experts** dat volledig vertrouwd is met de behoeften van onze klanten. Ons team van toepassingspecialisten houdt altijd rekening met de factoren die het snijden beïnvloeden (van ieder product), zoals de vorm, temperatuur, grootte, textuur en toestand van het product. Op die manier kunnen we de beste snijoplossing kiezen, die de grootste waarde en het beste resultaat voor de klant oplevert.



KENNIS VAN HET PRODUCTIEPROCÉS

FAM STUMABO ontwerpt machines, messen en snijgereedschappen die beantwoorden aan uw unieke verwerkingsbehoeften. Niet alleen aangepast aan uw huidige productielijn, maar ook om extra flexibiliteit te verlenen. **Daardoor kunt u onze machines makkelijk integreren** in een complete lijn, en snel en gemakkelijk schakelen tussen snijapparatuur. Wij bieden **invoersystemen die geschikt zijn voor specifieke toepassingen** op onze machines.

Twee GD500 machines in een lijn voor warm gekookte kip, die gebruik maken van een dubbele invoerband en draadbanduitvoer.

KENNIS VAN MACHINEONTWERP

Alle messen worden intern vervaardigd van het beste roestvrij staal dat geschikt is voor de levensmiddelenindustrie. Met onze expertise helpen wij u bij de keuze van het juiste mes voor de toepassing.



De juiste mesdikte, scherpheid van de snijrand, profiel van de snijrand en sterkte is van cruciaal belang voor een optimaal snijproces met een minimum aan snijafval.



Hygiëne boven alles: Alle apparatuur is ontworpen met aandacht voor snelle, maar grondige reiniging.

Onze machines zijn ontworpen met het oog op een flexibele en makkelijke bediening met speciale **aandacht voor de veiligheid van de gebruikers en het onderhoudspersoneel** op ieder risiconiveau. Het ontwerp van onze machines en snijgereedschappen garandeert een lange gebruiksduur onder alle omstandigheden met minimale onderhoudskosten en stilstand dankzij een **vereenvoudigde, maar robuuste constructie**. Standaardisatie van de snijgereedschappen en messen helpt menselijke fouten te voorkomen.

Snijmachines van hog

De nieuwste
snijoplossingen
voor vers, gekookt
en diepgevroren
gevogelte

Hymaks



Compromisloos sanitair ontwerp voor hoge capaciteiten

Robuuste blokjesnijmachine met de hoogste capaciteit en een uniek, compromisloos hygiënisch ontwerp.

- Indrukwekkend vermogen van 20,5 kW (27,5 pk) met twee gesynchroniseerde motoren met variabele frequentiesturing. Een van 5,5 kW (7,5 pk) voor de snijgereedschappen en een van 15 kW (20 pk) voor het schoepenwiel.
- Zeer gelijkmatig versnijden in blokjes en reepjes van gekookte en licht bevroren gevogelteproducten met minimaal snijafval.
- Bediening van de machine via een touchscreen.

"FAM STUMABO heeft de nodige kennis om ons de beste oplossingen aan te bieden voor het snijden van alle mogelijke producten. (gekookt/gestoomd/getrommeld/geroosterd/...)

Hun ruime aanbod machines helpt ons om onze producten af te stemmen op de recente ontwikkelingen op de markt en de nieuwste voedingstrends op de voet te volgen."

Grote Europese verwerker van gekookt gevogelte

e kwaliteit voor blokjes en reepjes

CMD₂



Continubedrijf voor hoge capaciteit

- Robuuste blokjessnijder met grote capaciteit, voor het gelijkmatig snijden in zeer verzorgde blokjes en reepjes.
- Krachtige motor van 11 kW (15 hp) met aandrijving met variabele snelheid, voor extreme condities.
- Geschikt voor het snijden bij zeer lage temperaturen tussen 2 °C en -10 °C (35,6 °F en 14 °F), afhankelijk van textuur, vet-, vocht- en zoutgehalte. Het resultaat is een niet-klevend, vrij lopend product, wat het wegen en verpakken vereenvoudigt.
- Hoogwaardige, aantrekkelijke snijkwaliteit, aangezien het product niet door een snijraster wordt geforceerd, maar voorzichtig met roterende snijgereedschappen wordt gesneden.
- Verwijderbare veelspie-assen, die het verwisselen van snijgereedschappen snel en eenvoudig maken.

Resultaat van snijden van blokjes en reepjes van hoge kwaliteit



Reepjes gekookte kip



Blokjes rauwe kip

Flexifam 55



Ontworpen voor flexibele, moeiteloze bediening

- Snijden in blokjes en reepjes tegen een middelhoge capaciteit van gekookt en licht bevroren gevogelte-producten.
- Motor van 5,5 kW (7 pk) met optionele variabele frequentiesturing.
- Produceert zeer zuivere blokjes en reepjes van zeer klein tot middelgroot formaat.
- Snijgereedschap kan snel en gemakkelijk worden verwisseld, waardoor de productiestilstand wordt beperkt.



Blokjes gekookte kip

Nauwkeurige bandsnijmachine

Yuron
Hytec 240



Resultaat van het snijden in reepjes en pulled look



Pulled kip (fijn)



Pulled kip (grof)



Blokjes quorn



Stukjes geëxtrudeerd product

Bandsnijmachine, ontworpen voor het snijden van grote volumes in reepjes en blokjes

- Voor het snijden van diepgevroren/licht bevroren of gekoeld en warm gekookt gevogelte in blokjes en reepjes, of pulled look producten.
- Snijprincipe met een meeneemrol die het product plat drukt en het zo probleemloos naar de snijrol brengt, waar het in reepjes of blokjes wordt gesneden. De dikte van de reepjes of blokjes komt overeen met de dikte van het oorspronkelijke product.
- Snelle wissel van de ene snijmaat naar de andere door het gebruik van snel verwisselbare snijgereedschappen.
- Aandrijfzone en productzone van de machine zijn volledig gescheiden voor een snelle en grondige reiniging.
- Hygiënische transportband van 240 mm breed met stuursnaar en afdichting van de bandrand.
- Snel verwijderbare transportband voor grondige reiniging
- Speciale gereedschappen voor het snijden van alternatieve producten die op gevogelte lijken.



Veelzijdige bandsnijmachine

Yuran
Hytec 300



Verhoogde invoercapaciteit en ongeëvenaarde snijsmogelijkheden

- Snijsmachine met bandtoevoer, ontworpen om een grote verscheidenheid aan vlees- en alternatieve eiwitproducten in blokjes, reepjes en sliertjes te snijden.
- Vergeleken met het standaardmodel Yuran Hytec 240 biedt de 300 mm brede toevoerband een verhoogde capaciteit en de mogelijkheid om producten met grotere afmetingen te verwerken.
- Veelzijdigheid bij het snijden van meerdere producten dankzij het gebruik van twee onafhankelijke motoren met variabele snelheid. Er kunnen blokjes, reepjes, pulled-look sliertjes en brokjes worden gemaakt van producten met een vooraf bepaalde of natuurlijke dikte.
- Gespecialiseerde snijgereedschappen zijn ontworpen om rekening te houden met de unieke kenmerken van geëxtrudeerde producten waardoor alternatieve vleesproducten kunnen gecreëerd worden in snijmaten- en vormen die gelijk zijn op dierlijke vleesproducten.
- De dubbele, onafhankelijk motoren met variabele snelheid maken aanpassingen van de snijmaat/-vorm mogelijk zonder de extra kosten voor bijkomende snijgereedschappen.
- De snel verwijderbare veelspieassen van de snijrollen zorgen voor een snelle omschakeling van de ene snijmaat naar de andere, waardoor stilstand in het productieproces wordt verminderd.
- Het slimme hygiënische ontwerp zorgt ervoor dat de machine snel, eenvoudig en veilig gereinigd kan worden.

Guillotinesnijmachine (schijfjes en blokjes)

GD500



Snijden van schijfjes en blokjes, met behoud van optimaal productuiterlijk en minimaal snijverlies

- Het snijden van fragiele en vezelige gevogelteproducten met perfecte snijkwaliteit en minimaal snijverlies. Geschikt voor warm gekookte kip en kippenbillen.
- Het guillotinesnijprincipe gaat het product niet versnellen of pletten tijdens het snijden, wat het rendement sterk verhoogt en het snijverlies beperkt.
- Zeer robuuste machine voor continue productie in een volledig geïntegreerde lijn.
- De beschermkappen en snijkop kunnen snel gedemonteerd worden om ze te reinigen.
- Volledig roestvrij staal of USDA/FDA-goedgekeurde polymere materialen in zones die met voedsel in aanraking komen.



Blokjes gekookte kip

Nauwkeurige V-bandsnijmachine

Volantis



V-bandsnijmachine ontworpen voor het transversaal snijden van diverse langwerpige producten

- Nauwkeurig snijden van filets tot een diameter van 115 mm.
- De 2-meter lange V-band kan het product perfect uitlijnen op het snijwiel en op de vereiste snelheid aanvoeren.
- Het transversale snijprincipe maakt nauwkeurig snijden op hoge snelheid mogelijk met behoud van een uitstekende snijkwaliteit.
- Uiterst efficiënt machineontwerp voor weinig onderhoud en goede toegankelijkheid.
- Compact touchscreen biedt een eenvoudige gebruikers interface voor snelle instelling en productwisseling, wat bijdraagt aan het gebruiksgemak.

Resultaat van het snijden in schijfjes van hoge kwaliteit



Op smaak gebrachte schijfjes kip



Schijfjes gekookte kip

Ondersteuning waarop uw bedrijf kan bouwen

PRODUCTEN TESTEN TEST VOORDAT U INVESTEERT

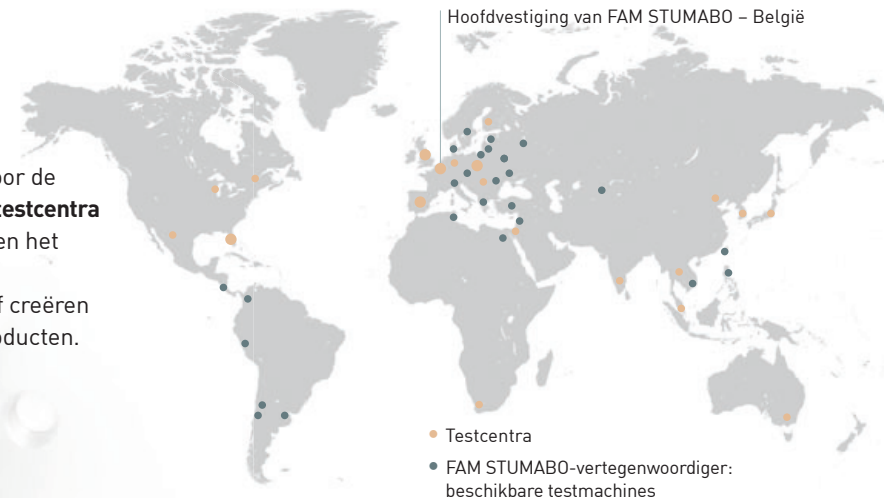
Maak voordat u investeert gebruik van onze **demo-machines** en ons **deskundig advies** om de ideale snijmachine te vinden voor de resultaten die u wenst. Na de tests sturen wij u monsters van het gesneden product, samen met gedetailleerde **samenvattende testverslagen**, afbeeldingen, videomateriaal en aanbevelingen.



PRODUCTONTWIKKELING HET DELEN VAN ONZE KENNIS

Wij raden u aan gebruik te maken van onze resources voor de ontwikkeling van uw producten. Onze **volledig ingerichte testcentra over de hele wereld** zijn beschikbaar om u de kwaliteit en het aanzien van de producten te laten evalueren.

Dit is slechts één manier om u te helpen bij het testen of creëren van nieuwe producten of het verfijnen van bestaande producten.



ONZE PRIORITEIT UW MACHINE AAN HET WERK HOUDEN

Het **klantenserviceteam** van FAM STUMABO garandeert een snelle, hoogwaardige ondersteuning voor uw bedrijf wanneer dat nodig is. Voor een maximale bedrijfstijd bieden wij een **serviceondersteuning** van probleemoplossing tot technische ondersteuning en hulp bij toepassingen.

Bovendien hebben we **een grote voorraad van vaak verkochte onderdelen**, waaronder messen.



GEGARANDEERDE PRODUCTIVITEIT, VEILIGHEID EN DUURZAAM SNIJGEREEDSCHAP

Een hoge productiecapaciteit vraagt om betrouwbare **onderhoudsprogramma's**. FAM STUMABO biedt verschillende pakketten voor **preventief onderhoud**. Onze diepgaande **trainingsprogramma's** zijn ideaal om de vaardigheden van de gebruikers en de algemene werking van uw productielijn te verbeteren.

Neem contact met ons op als u wilt overleggen over een toepassing.



"Sinds we de Yuran Hytec 300 in onze productielijn hebben geïntegreerd, hebben we een ongeëvenaarde flexibiliteit ervaren bij het produceren van meerdere vleesalternatieven. De snelle omschakeling van snijgereedschap voor verschillende snitten, van blokjes tot reepjes en chunks, heeft onze stilstandtijd aanzienlijk verminderd en onze efficiëntie verhoogd."

Wouter Jansen
Technisch Directeur - Ojah

fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

