



**INNOVADORES
EN LA TECNOLOGÍA
DE CORTE DE PATATAS**

Dilatada experiencia y avanzados conocimientos

**Su socio
perfecto para
soluciones
de corte
de patatas**





FAM cuenta con más de 40 años de experiencia en el diseño y la distribución mundial de soluciones de corte para numerosas aplicaciones alimentarias. A lo largo de los años, FAM ha establecido sólidas relaciones de colaboración con los principales procesadores de patatas de todo el mundo. Nuestras soluciones de corte mecánico son conocidas por su fiabilidad, su alta capacidad y su calidad de corte.



El fabricante de cuchillas de precisión para la industria alimentaria **Stumabo International** produce varios millones de cuchillas al año. Stumabo es conocido en la industria por sus soluciones de corte progresivo industrial de patatas y por sus innovadoras formas, producidas mediante sistemas de hidrocorte. Stumabo también emplea sus conocimientos para seleccionar la mejor hoja para las cortadoras mecánicas FAM. Todas las cuchillas y los componentes críticos son de fabricación propia.



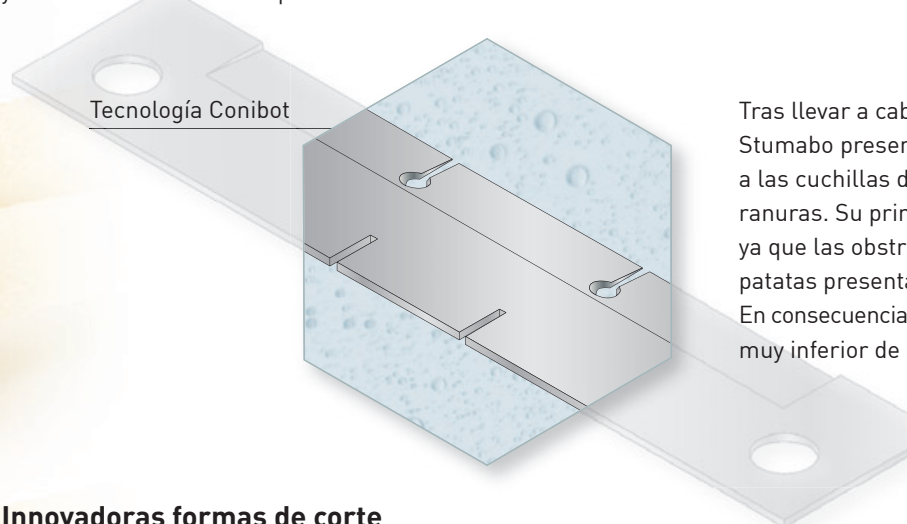
FAM STUMABO tiene un objetivo en mente: ayudar a los procesadores de patatas a cortar sus productos con total perfección. La combinación de nuestros **conocimientos** sobre mecánica e hidrocorte nos permite ofrecer a nuestros clientes las revolucionarias **innovaciones** que están buscando. Contamos con Centros de Excelencia para la producción de soluciones de corte de patatas tanto en nuestra sede de Bélgica como en nuestras oficinas de América del Norte. Estas instalaciones disponen de laboratorios de demostración que cuentan con especialistas en aplicaciones, asistencia local en ventas, posventa y mantenimiento, piezas de repuesto, capacitación, etc., que brindan asistencia a la exigente industria de procesamiento de patatas. Somos una **empresa global** consolidada, que goza de una sólida reputación por su **calidad**, su **creatividad** y su **asistencia al cliente**. Tenemos en cuenta las necesidades específicas de nuestros clientes, por lo que les ofrecemos diferentes niveles de maquinaria según el producto, siempre con los máximos niveles de calidad y seguridad. Trabajamos con usted para **personalizar nuestras soluciones** a la medida de sus necesidades específicas.

EN LA VANGUARDIA DEL CORTE DE PATATAS

La innovación, la creación en colaboración con nuestros clientes y la orientación a sus requisitos y necesidades han sido siempre la base de nuestro éxito:

Cabezales de hidrocorte y cuchillas Stumabo

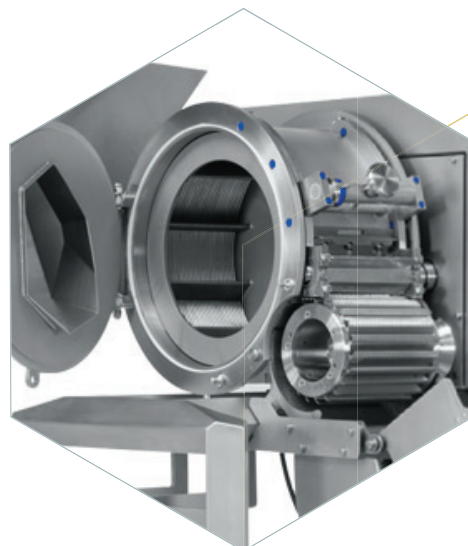
Las principales empresas del sector en todo el mundo prefieren las cuchillas Stumabo para cortar patatas fritas (chips), debido a la mejor calidad del corte, duración de las cuchillas, eficiencia y rendimiento. Minuciosos estudios sobre el retorno de la inversión garantizan la mejor selección de cuchillas de acero inoxidable para las condiciones específicas del procesamiento de patatas. Además, nuestro proceso de fabricación automatizado garantiza un afilado y una duración uniformes para las cuchillas.



Tras llevar a cabo una investigación conjunta con los clientes, Stumabo presentó la exclusiva **tecnología Conibot**, que dota a las cuchillas de una zona afilada en la parte inferior de las ranuras. Su principal ventaja es que mejora la calidad de corte, ya que las obstrucciones en los cabezales de corte cuando las patatas presentan brotes se reducen notablemente. En consecuencia, el uso de cuchillas Conibot produce un número muy inferior de desgarros/descamados.

Innovadoras formas de corte

Los mercados siempre acogen bien las patatas fritas, las especialidades y los aperitivos con nuevas formas, ya que generan interés en el consumidor. Muchos de los nuevos tipos de patatas fritas y productos especiales de patata son fruto de la estrecha colaboración entre nuestros equipos de I+D y de aplicación y nuestros clientes. Por ejemplo, disponemos de formas populares diseñadas específicamente para mojar en salsas.



Tridis 240P

Una evolución de la emblemática y muy exitosa serie FAM ILC. Esta serie, toda una leyenda en el sector de las patatas fritas, se utilizó para la producción de patatas fritas en altas capacidades lisas/onduladas/superonduladas, dados y rodajas. La Tridis 240P se desarrolló en estrecha colaboración con los principales productores de patatas fritas del mundo.



CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

Tanto FAM STUMABO entiende las complejidades y las dificultades del corte de las patatas. En él influyen diferentes parámetros, como por ejemplo:

- Su cultivo depende de factores muy difíciles de controlar, como las condiciones climáticas. Por lo tanto, la obtención de un producto final perfecto depende cada vez más de la tecnología de procesamiento. Seleccionar la tecnología de corte adecuada para las patatas es un paso crucial en el proceso de la patata desde que es cosechada hasta que obtiene la forma y calidad finales.

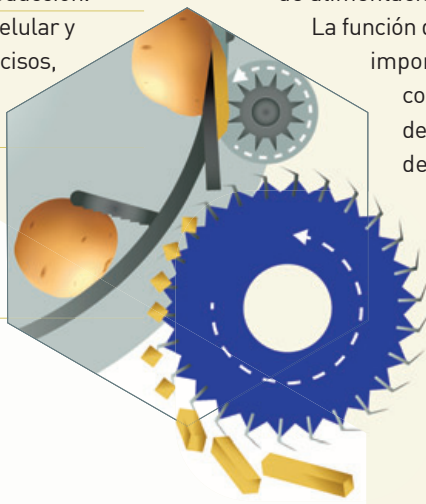


Cuatro máquinas Tridis 240P integradas en una línea de producción de patatas fritas de alta capacidad.

EXPERIENCIA EN EL DISEÑO DE MÁQUINAS

Nuestros ingenieros de diseño utilizan su conocimiento y su experiencia para crear máquinas con el máximo valor para el usuario. El diseño incluye importantes elementos pensados para maximizar su producción. En FAM STUMABO no nos limitamos a diseñar un modelo estándar; contamos con la **serie P**, en la que la **P** mayúscula significa «especialmente diseñada para el corte de **Patatas**», que garantiza cortes regulares, máxima longitud, mínimas roturas y descamados.

- **Los sistemas de alimentación especialmente diseñados** guían la patata hacia el tambor o la cinta en V siempre con una orientación perfecta, maximizando la producción.
- La elección de la cuchilla ideal evita el daño celular y hace que los cortes sean extremadamente precisos, proporcionando uniformidad al producto y reduciendo los residuos.
- Las herramientas auxiliares garantizan la seguridad de los operarios y del personal de mantenimiento a todos los niveles. Diseñadas para un funcionamiento flexible y ergonómico.



CONOCIMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

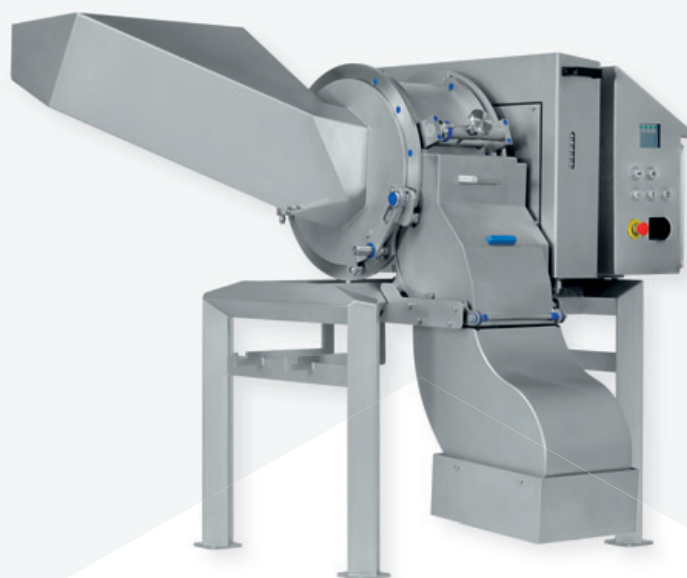
FAM STUMABO diseña máquinas, cuchillas y cabezales de corte que satisfacen sus **necesidades particulares de procesamiento** y le permiten integrar fácilmente nuestros productos en su línea de producción. Le ofrecemos equipos de corte que se conectan, se comunican y funcionan sin problemas con sus otros equipos. Los sistemas activos de protección contra roturas, mediante detección de deslizamiento integrada, le ayudan a hacer frente al impacto de materiales extraños e integran las máquinas como un componente inteligente y activo de la línea. También colaboramos con los principales **fabricantes de líneas llaves en mano** para añadir valor a cada cliente.

- **Impulsores especiales con paletas acanaladas** en ángulo. Estos impulsores especiales guían la patata desde la tolva de alimentación hasta la cuchilla de corte en rodajas. La función de las palas estriadas es extremadamente importante para maximizar el rendimiento y controlar el patrón de ondulación. El número de paletas maximiza la capacidad. En función del tamaño y el diámetro del producto, podemos ofrecer varios impulsores de entre 4 y 12 paletas acanaladas.

Soluciones para productos a base de patatas frescas y congeladas

Máquinas para cortar p

Tridis
240P



Esta máquina de alta capacidad, de reciente diseño, satisface todas las necesidades del procesador de patatas de nuestros días

Esta máquina es un buen ejemplo de mejora de los estándares a través de la innovación. Esta versátil cubitadora/cortadora de patatas fritas de máxima capacidad es una máquina de producción fiable, construida para ofrecer productos de alta calidad.

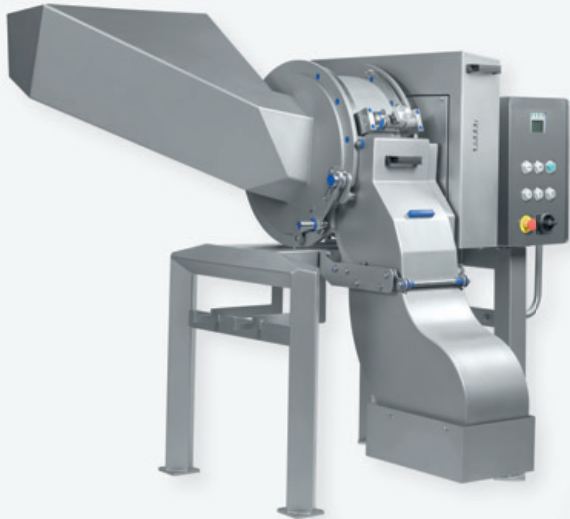
- El tambor de 240 mm de profundidad, disponible para patatas lisas y onduladas, permite cortar patatas de gran diámetro y largas, a la máxima longitud.
- Su motor de acero inoxidable de 4 kW le permite alcanzar los niveles de producción más elevados.
- La mejora de la tecnología de corte asegura mayores niveles de calidad y rendimiento.
- La tolva de alimentación curva permite que las patatas se alineen en paralelo a la cuchilla de corte en rodajas para maximizar la longitud de las patatas fritas.
- Características Set & Forget: las herramientas de corte se pueden reemplazar y ajustar sin esfuerzo. No se precisan operadores con formación específica.
- Impulsores especiales con 4/5/6/8/10/12 paletas acanaladas.

"Hemos elegido la Tridis 240P porque necesitábamos un equipo robusto y fiable que minimizara los tiempos de paro de máquina. Debemos ser capaces de manejar enormes cantidades de patatas para elaborar patatas en dados, patatas fritas y otras formas de corte. Confiamos en la Tridis 240P para maximizar nuestro tiempo de actividad."

Lamb Weston/Meijer

patatas fritas y dados con la máxima calidad

Tridis
180P



La elección ideal para capacidades medias-altas

Esta máquina incorpora las ventajas de la Tridis 240P, pero está adaptada para volúmenes medios-altos.

- El tambor de 180 mm de ancho, disponible para cortes liso, ondulado y superondulado, es fundamental si se van a cortar patatas largas en toda su longitud.
- Dotada con un motor de 2,2 kW.
- Una tecnología de corte mejorada garantiza la máxima calidad.
- Características Set & Forget™: las herramientas de corte se pueden reemplazar y ajustar sin esfuerzo. No se precisan operadores con formación específica.
- Impulsores especiales con 4/5/6/8/10/12 paletas acanaladas, corte de calidad de patatas fritas y dados de patata.

Dorphy



Cubitadora y cortadora de patatas fritas (solo disponible en corte liso) de gama básica

Esta cortadora de alimentos en dados de fácil manejo ayuda a reducir los costes de la mano de obra maximizando la productividad.

- Diseño compacto que ocupa poco espacio en el suelo. Impulsada por un motor de 1,50 kW.
- La rapidez de alimentación y la mayor velocidad de producción reducen el tiempo de preparación de horas a minutos.
- Su rapidez y facilidad de limpieza le ahorrará un tiempo valioso sin renunciar a los máximos niveles de higiene.
- La máquina funciona con unos costes de mantenimiento muy bajos, y no requiere lubricación.
- Tres versiones de la máquina: modelo en línea, modelo autónomo (alimentación ergonómica para la alimentación por lotes), y modelo Eurobin.

Resultados del corte de patatas fritas de alta calidad y del corte en dados



Patatas fritas superonduladas



Patatas fritas onduladas



Patatas fritas lisas



Dados

Máquinas para cortar, triturar y rallar con la

Centris
400P



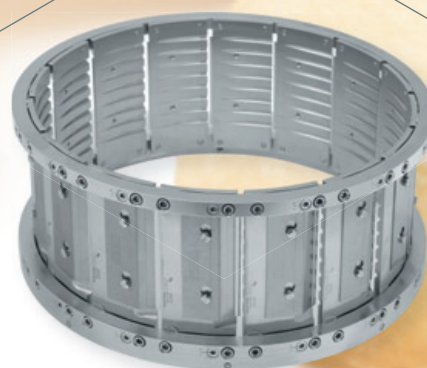
Cortadora/trituradora centrífuga versátil

Diseñada para aplicaciones de alta capacidad.

- Bajo mantenimiento, transmisión de accionamiento directo, disponible con un motor de acero inoxidable de 4 kW o 7,5 kW.
- El impulsor patentado DualStage™ maximiza la calidad y la capacidad.
- Incorpora un sistema de seguridad mediante llave de enclavamiento hecho en acero inoxidable, al igual que los interruptores de seguridad.
- La tolva de alimentación de gran tamaño abisagrada ofrece un uniforme flujo de producto a los cabezales de corte.

Dotada del innovador cabezal de corte SURESET 16P

- Sus 16 cuchillas ofrecen una máxima capacidad.
- Cabezal de corte siempre ajustado. La alta precisión de corte da como resultado un mayor rendimiento y menos residuos. Al cambiar el contenido sólido o de calidad de las patatas, el dial SureSet permite un ajuste sin esfuerzo del cabezal de corte (no se necesita un calibrador).
- La protección «Stone Defender» ofrece la mejor protección contra el impacto de cuerpos extraños, lo que contribuye a reducir los costes de mantenimiento.
- Diseño ligero, 100 % fabricado en acero inoxidable



Versatilidad: con cabezal de rallado

- El cabezal de rallado Centris™ aumenta sus opciones con una variedad de tamaños y formas de corte que ofrecen posibilidades de corte adicionales. Así, puede reducir el número de máquinas necesarias en su línea de producción.
- Los cabezales de rallado producen todo tipo de soluciones de reducción de tamaño, ya sea de patatas enteras frescas o cocidas o de producto precortado (patatas fritas, dados, etc.).
- El cabezal de rallado está disponible con rejillas fácilmente reemplazables para diferentes tamaños de rallado.



Croquetas de patata elaboradas con trozos de patata rallada



"Los cabezales de rallado Centris nos permiten rallar grandes volúmenes de patata escaldada de cualquier tamaño, necesario para nuestras diferentes especialidades de patata."

Wernsing

on la máxima calidad

Volantis



Cortadora de cinta en V, ideal para el corte transversal de patatas oblongas o alargadas

Esta máquina ofrece un corte de alta calidad para volúmenes medios-altos de rodajas planas y onduladas.

- Gracias a la tolva de alimentación especial, la patata entra en el canal en V a gran velocidad, lo que evita que esta gire.
- El ancho canal de alimentación alinea perfectamente las patatas hacia la rueda de corte.
- La programación de los parámetros de velocidad en la rueda de corte y las bandas en V permiten una máxima calidad de corte con la mayor capacidad.
- Diseñada para reducir el coste de mantenimiento y aumentar la productividad.
- Gran flexibilidad y fácil manejo.

Resultados del corte en rodajas de alta calidad



Rodajas lisas



Rodajas onduladas

Glide



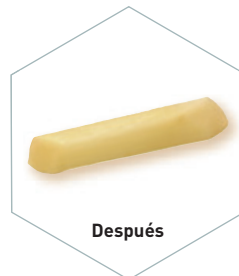
Cortadora de puntos negros para recuperar patatas rechazadas

El proceso de selección óptica de patatas fritas incluye a los residuos. La Glide se ha desarrollado para reducir al máximo el nivel de residuos.

- Se ha demostrado que esta cortadora tipo radar elimina el 50 % de los puntos negros en su primera pasada.
- La cortadora de radar es muy fácil de instalar en la línea de procesamiento. No hay necesidad de ordenadores adicionales o cámaras, y su mantenimiento es muy bajo.
- Corta las patatas fritas rechazadas en dos o más trozos, con un tamaño de corte ajustable en el primer corte de 10 a 25 mm y otro tamaño de corte fijo de un mínimo de 25 mm.
- Capacidad de hasta 900 kg por hora.



Antes



Después

Cabezales y cuchillas de hidrocorte Stumabo

Los cabezales de hidrocorte Stumabo se utilizan en hidrocortadoras, que utilizan agua para transportar y hacer pasar las patatas por un conjunto de cuchillas fijas a gran velocidad.

Las afiladas cuchillas de acero inoxidable Stumabo, en combinación con las ventajas de un hidrocortador, producen un corte limpio con una longitud optimizada y una alta eficiencia a grandes capacidades.

- El cabezal proporciona una calidad de corte uniforme, independientemente de si se cortan rodajas, patatas fritas o gajos.
- Nuestra tecnología Conibot es un activo más para lograr los resultados de corte más adecuados y de mayor calidad.
- Disponemos de una enorme variedad de tamaños y formas de corte, gracias a las diferentes disposiciones de cabezales y cuchillas, que permiten desde el corte cuadrado, rectángulos y gajos hasta el corte en rodajas tanto lisas como onduladas. Ofrecemos también cortes especiales como el corte grueso ondulado, ondulado estilo inglés, gajos super-ondulados, etc. Deje volar su imaginación para diseñar nuevas formas.
- Los cabezales y cuchillas de hidrocorte Stumabo se pueden integrar en cualquier hidrocortador del mercado.



Ejemplos de formas de corte de alta calidad realizadas con los cabezales de hidrocorte Stumabo



Patatas fritas lisas



Patatas para mojar



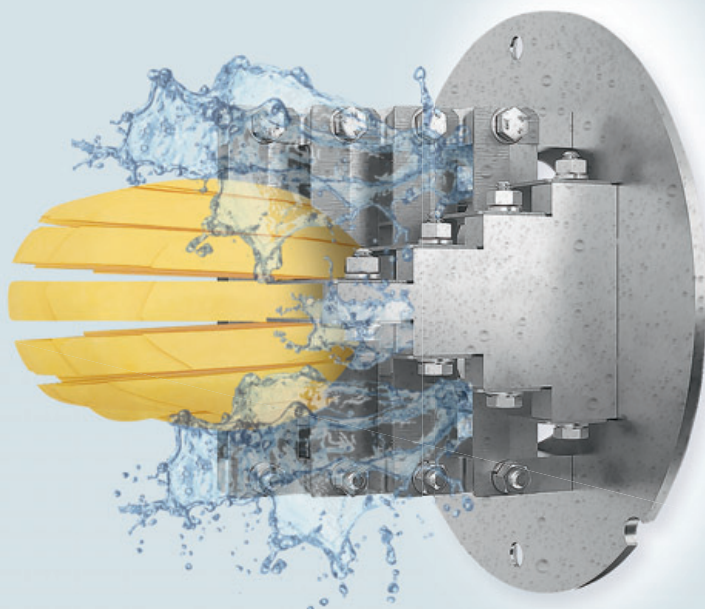
Gajos



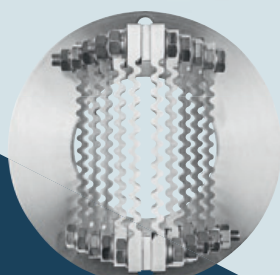
Patatas fritas de la abuela

stumabo

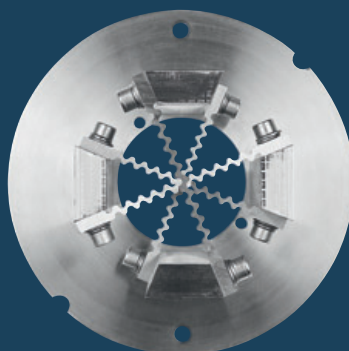
Cabezales y cuchillas de hidrocorte



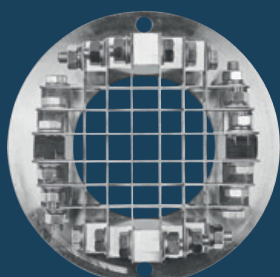
Cabezal de hidrocorte en acción



Rodajas onduladas



Gajos ondulados



Patatas fritas

*"FAM STUMABO
está siempre
dispuestos a aceptar
nuevos retos.*

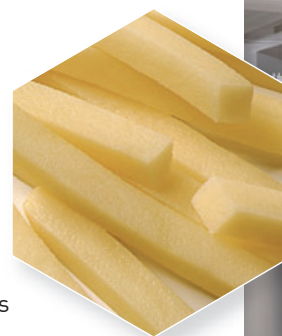
*Juntos trabajamos
continuamente en el
desarrollo de nuevos
productos y formas,
en la reducción
de las pérdidas de
almidón, en el
aumento de la
capacidad y el
rendimiento y
en otras
oportunidades."*

Antoon Wallays,
Founder Agristo

Le ayudamos a que su negocio prospere

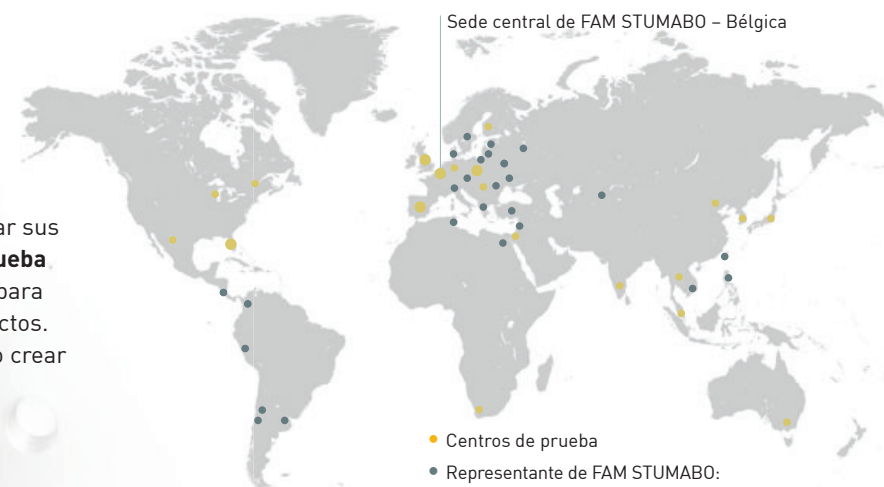
PRUEBA DE PRODUCTOS PRUEBE ANTES DE INVERTIR

Antes de realizar su inversión, aproveche nuestros **equipos de demostración** y nuestro **asesoramiento a cargo de expertos** para identificar los equipos de corte que mejor se adapten a sus necesidades. Entregamos muestras finales de producto cortado, junto con **informes detallados de las pruebas**, imágenes, vídeos y recomendaciones.



DESARROLLO DE PRODUCTO COMPARTIENDO NUESTRO CONOCIMIENTO

Le animamos a usar nuestros recursos para desarrollar sus productos alimentarios. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Se trata tan solo de una manera de ayudarle a probar o crear nuevos productos o de refinar los ya existentes.



Sede central de FAM STUMABO – Bélgica

- Centros de prueba
- Representante de FAM STUMABO: pruebe las máquinas disponibles

NUESTRA PRIORIDAD MANTENER SU MÁQUINA EN PLENO FUNCIONAMIENTO

Los **equipos de atención al cliente** de FAM STUMABO garantiza un asesoramiento rápido y de la máxima calidad para su negocio siempre que sea necesario. Con el fin de maximizar sus tiempos de actividad, le ofrecemos un **servicio de mantenimiento** que abarca desde la localización y resolución de problemas a la asistencia en ingeniería y aplicaciones. Además, disponemos de un **amplio inventario de piezas disponibles en stock** como cuchillos y hojas.



GARANTÍA DE PRODUCTIVIDAD, SEGURIDAD Y DURABILIDAD DE LOS EQUIPOS DE CORTE

La producción de alto volumen requiere de **programas de mantenimiento sólidos**. FAM STUMABO dispone de varios paquetes para el **mantenimiento preventivo**. Nuestros **programas de formación** en profundidad son ideales para mejorar los conocimientos del operador y la eficacia global de su instalación.



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

T. +34 961 366 724 | E: info@fam-stumabo.es | www.fam-stumabo.com

