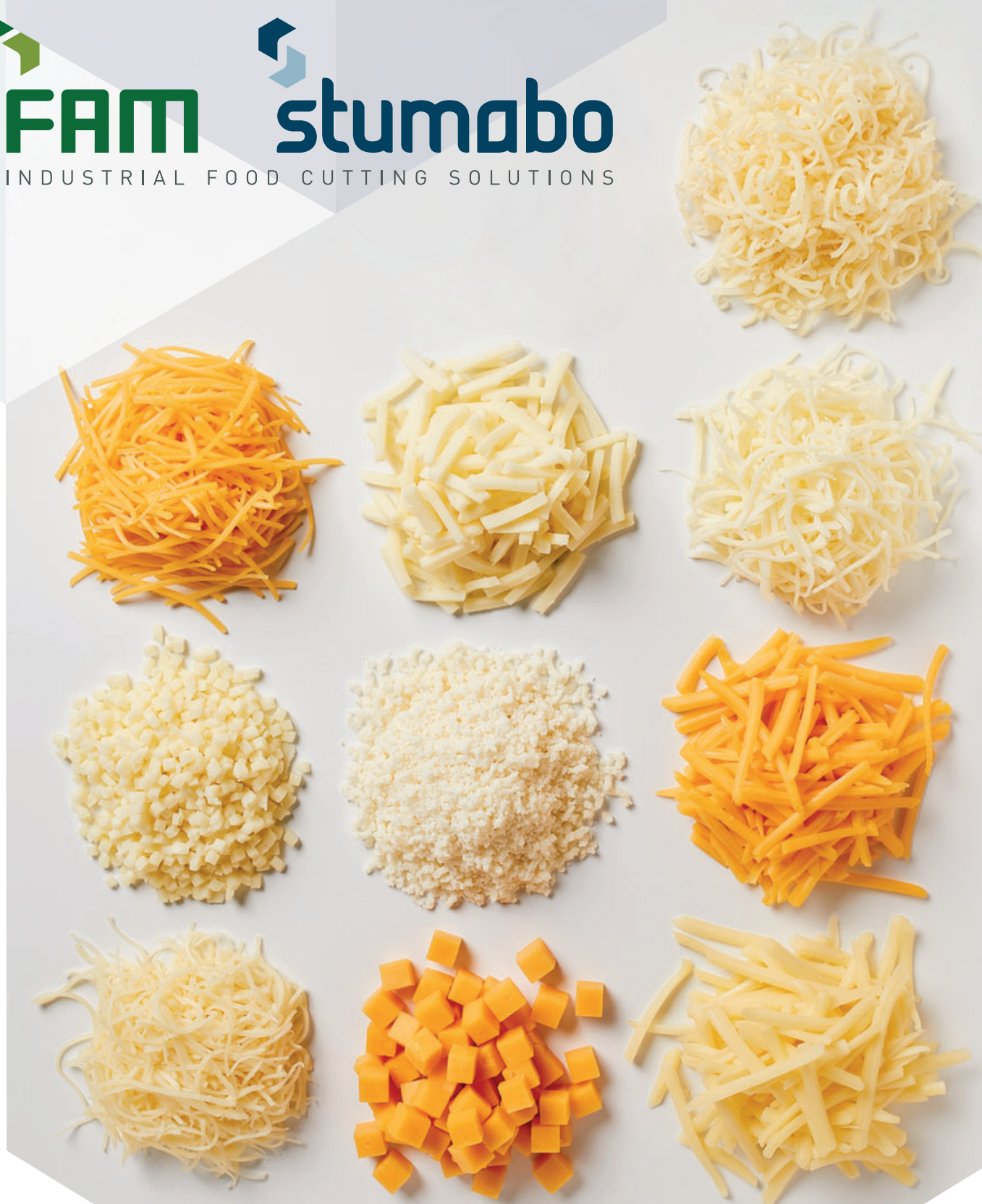




TECHNOLOGIE DE POINTE POUR LA COUPE DE FROMAGE



La meilleure solution pour couper,
râper, et cuber

Votre partenaire idéal pour les équipements de coupe de fromages

Forte de plus de 40 ans d'expérience, combinées à une présence mondiale, **FAM Stumabo** conçoit et propose des solutions de coupe pour une multitude d'applications agroalimentaires.

Vous trouverez en FAM Stumabo un partenaire innovant faisant preuve **d'ouverture d'esprit** qui propose des équipements pour la coupe de fromages destinés à râper et cuber et ce, avec une grande polyvalence et à grande capacité.

Notre principal objectif est de développer des machines qui rendent les opérations de nos clients plus efficaces. Nous tenons compte des besoins spécifiques de nos clients en offrant des machines de différents niveaux sans compromettre la qualité et la sécurité.

En étroite collaboration avec vous, **nous concevons des solutions sur mesure** adaptées à vos besoins spécifiques. Leaders en matière de **conception hygiénique**, nos équipements de coupe sont conçus pour vous aider à rationaliser votre process et à produire des aliments sûrs et de grande qualité.

"Ensemble nous couperons votre produit à la perfection!"

FAM Stumabo a fait ses preuves en tant que **précurseur de nouvelles technologies**.

L'innovation a toujours figuré au cœur de notre réussite. Nous prenons le temps d'écouter nos clients, en créant en partenariat, en innovant et en concevant des équipements qui répondent à leurs besoins uniques et à ceux de leurs secteurs spécifiques :

Hymaks

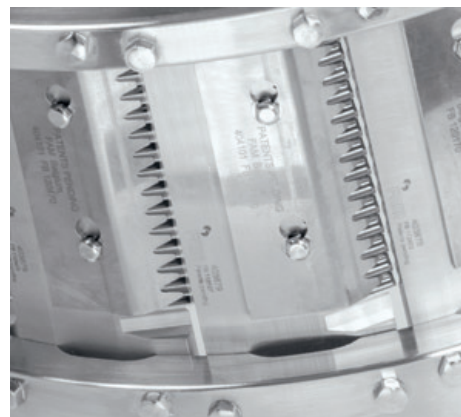
Première cubeuse à large tambour grande capacité jamais conçue qui est utilisée par la plupart des transformateurs de fromages leaders de l'industrie en Amérique du Nord, produisant de la mozzarella râpée et coupée en cubes pour des grandes chaînes de pizzeria et services alimentaires. Le niveau de conception sanitaire a été rendu possible grâce à une conception très réfléchie et l'utilisation de nouvelles techniques de production.

Flexifam 55

En Italie, patrie de la pizza, presque toutes les pizzerias utilisent désormais les cubes de mozzarella coupés par une cubeuse Flexifam. Grâce à une coupe parfaite de ces cubes et râpés en Julienne, cette machine de moyenne et grande capacité est devenue l'outil favori de centaines de caseificio.

Centris : SureShred 16

Lors du salon sur les technologies liées aux fromages de 2018 dans le Wisconsin, FAM Stumabo a établi de nouveaux standards avec le lancement d'une tête de coupe révolutionnaire de 16 lames qui améliore le processus de coupe grâce à sa précision d'épaisseur de tranche prédéfinie et sa double capacité. Le nouveau design simplifie les opérations quotidiennes grâce à son poids moindre et au temps de nettoyage réduit.



CONNAISSANCE DES PRODUITS

FAM Stumabo intègre dans sa réflexion la complexité et les caractéristiques de chaque fromage. La manière dont il est produit influence la manière dont il doit être coupé :

- Niveaux de protéines
- Teneur en sel
- Âge
- Température
- Texture

En collaboration avec nos clients, notre équipe de spécialistes en applications examine les caractéristiques d'un fromage donné et détermine les éléments et les méthodes de coupe qui fourniront les meilleurs résultats de coupe.

CONNAISSANCE DES PROCESSUS DE PRODUCTION

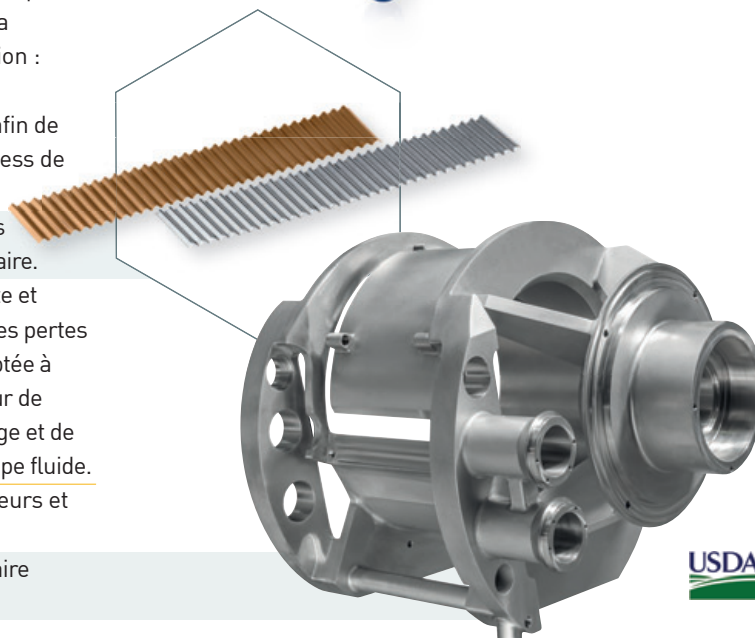
FAM Stumabo conçoit des machines qui répondent à vos besoins spécifiques dans l'élaboration de vos produits. Nos machines sont conçues sur mesure, en fonction de votre ligne de production, afin de vous offrir plus de flexibilité. Cela permet de changer facilement et rapidement de machine de coupe, et ce pour produire différents produits avec des coupes variées sur la même ligne de production. Nous vous aidons à sélectionner une gamme d'équipements et d'accessoires qui se connectent les uns aux autres et travaillent les uns avec les autres de manière parfaitement intégré :

- Pré-cubeuses qui réduisent les grands blocs en cubes, prêts à être râpés
- Systèmes de convoyeur d'entrée et de sortie
- Distributeurs de poudre
- Tambour mélangeur

EXPERTISE DANS LA CONCEPTION DE MACHINES

Nos concepteurs utilisent leurs connaissances et leur expérience pratique pour concevoir des machines à grande valeur ajoutée pour l'utilisateur. Des éléments importants sont inclus lors de la conception afin de maximiser votre rendement de production :

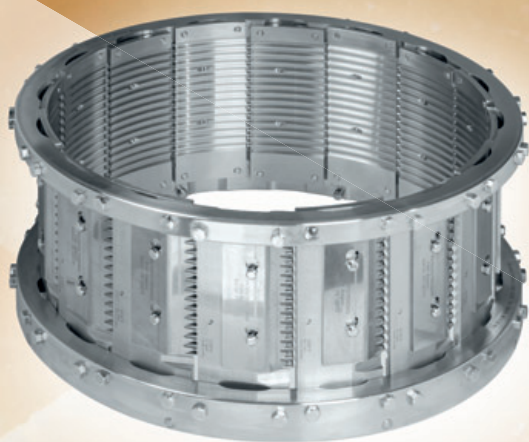
- Systèmes d'entrée bien pensés, conçus et testés afin de maximiser le débit de fromages mous vers le process de coupe
- Nos lames sont fabriquées en interne et constituées des meilleurs aciers inoxydables de qualité alimentaire.
- Le choix de la bonne lame rendra la coupe très nette et garantira l'uniformité du produit tout en réduisant les pertes produit. Expertise dans la sélection de la lame adaptée à votre application. La définition de la bonne épaisseur de lame, de son angle d'attaque, de sa qualité d'affûtage et de sa dureté sont essentiels pour un processus de coupe fluide.
- Focus spécial pour garantir la sécurité des opérateurs et du personnel de maintenance
- Conception hygiénique pour une sécurité alimentaire ultime conforme aux directives de la USDA



Ligne de râpeuses Centris

TOUTES ÉQUIPÉES DE L'INNOVANTE

Tête de coupe SureShred 16C



Tête de coupe Centris SureShred (brevetée)

- Conçue pour les applications de râpage de fromages nécessitant polyvalence et grande capacité
- La tête de 16 lames doublera la capacité et fournira une action de coupe rapide qui réduit le temps passé du fromage à l'intérieur de la tête de coupe.
- Épaisseur de tranche prédéfinie fournissant des râpés uniformes et éliminant le réglage de l'épaisseur du brin
- Les segments de coupe sont dotés de rainures continues qui maintiennent le produit bien orienté afin de réduire : le taux de râpé trop fin, la présence de « peignes » et de fines.
- Conception légère
- Agréée par la division laitière de l'USDA

Gamme complète de têtes de coupe disponibles pour différentes formes de coupe : râpés 318 V, 432 V ou 538 V, ovale et croissant pleins ou réduits.

Résultats de râpés de grande qualité



Emmental râpé coupe en V | 1,8 mm



Mozzarella râpée coupe en V | 2,5 mm



Cheddar râpé coupe en V | 3,2 mm



Cheddar râpé coupe ovale | 3,2 x 6,4 mm

Centris
400C



Râpeuse haute capacité capable de transformer une grande variété de fromages en différentes formes de coupe

- Conception compacte qui occupe très peu d'espace au sol.
- Moteur en acier inoxydable de 7,5 kW (10 CV) à engrenage planétaire
- La trémie d'alimentation de grande taille fournit un débit de produit uniforme à la tête de coupe de 16 lames.
- Le positionnement du moteur et des engrenages en dehors de la zone produit supprime le transfert thermique et évite la fonte ou l'agglomération du produit dans la râpe.
- Changement de tête de coupe – pour différentes formes coupes de fromages – en seulement quelques minutes

Centris 400C Optitec



Râpeuse puissante qui optimise la coupe, même à très grande capacité

- Technologie optimisée pour le râpage de fromages très humides, mous et durs ainsi que pour les substituts de fromages
- Moteur en acier inoxydable ultra résistant de 15 kW (20 CV) à engrenage planétaire
- Intègre la technologie de couple très avancé « turbo torque » afin de garantir une qualité constante, même à une capacité maximisée
- La trémie d'alimentation de plus grande taille fournit un débit de produit uniforme à la tête de coupe de 16 lames.
- Le positionnement du moteur et des engrenages en dehors de la zone produit supprime le transfert thermique et évite la fonte ou l'agglomération du produit dans la râpe.

Centris 400C Hytec

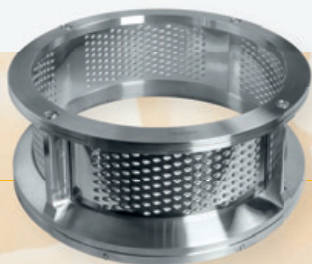


Combine puissance et haute capacité à une conception ultra hygiénique agréée par l'USDA

- La conception ultra hygiénique agréée par l'USDA garantit une sécurité alimentaire ultime
- Moteur en acier inoxydable ultra résistant de 15 kW (20 CV) à engrenage planétaire
- Intègre la technologie de couple très avancé « turbo torque » afin de garantir une qualité constante, même à une capacité maximisée
- La trémie d'alimentation de plus grande taille fournit un débit de produit uniforme à la tête de coupe de 16 lames.
- Le positionnement du moteur et des engrenages en dehors de la zone produit supprime le transfert thermique et évite la fonte ou l'agglomération du produit dans la râpe.

POLYVALENCE : Tête de râpage Centris

- Possibilité de râpage supplémentaire pour Centris 400C, Centris 400C Optitec et Centris 400C Hytec
- Augmente vos possibilités grâce à une grande variété de nouveaux râpés. Vous réduisez ainsi le nombre de machines nécessaires dans votre ligne de production.



Parmesan râpé | en poudre



Emmental râpé | 4 mm

Coupeuses pour la réalisation de râpés et cub

Hymaks



Conception ultra sanitaire pour un fonctionnement à très haute capacité

- Grande cubeuse à large tambour pour une capacité optimale et de conception sanitaire unique et sans compromis agréée par la division laitière de l'USDA
- Motorisation totale de 20,5 kW (27,5 CV) avec deux moteurs synchronisés de 5,5 kW (7,5 CV) et de 15 kW (20 CV)
- Réalisation de râpés et cubes très uniformes avec un minimum de pertes
- Pilotage de la machine par écran tactile

CMD₂



Fonctionnement en continu pour hautes capacités

- Cubeuse haute capacité pour la réalisation de râpés et cubes précis et uniformes
- Moteur de 11 kW (15 CV) avec variateur de fréquence
- Arbres cannelés amovibles facilitant et accélérant le changement des outillages de coupe

"Nous avons pu constater une meilleure qualité de coupe et une augmentation du rendement lors de la coupe de cheddar, de gouda et d'edam en râpés de 4 mm x 4 mm x 25 mm. Parce que le Hymaks allie qualité et haute capacité, les coûts de production de chaque ligne ont diminué."

Kings Co Ltd,
transformateur de fromages coréen

Pour la réalisation de râpés et cubes de grande qualité



Dés de mozzarella | 4 x 4 x 4 mm



Dés de cheddar | 10 x 10 x 10 mm



Mozzarella râpée | 4 x 4 x 25 mm

es de grande qualité

Flexifam
55



Conçue pour une opération souple et sans effort

- Réalisation de râpés et cubes à moyenne et haute capacité
- Moteur de 5,5 kW (7 CV) avec variateur de fréquence
- Produit des dés et des râpages 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.

"La coupeuse que nous utilisions auparavant produisait souvent des râpés qui s'aggloméraient, ce qui compliquait la pesée et l'emballage. Grâce au principe de coupe Flexifam, le processus de coupe est plus délicat et le produit, qui n'est plus collant, est plus facile à emballer."

Latteria Soligo,
transformateur de fromages italien

Deville
FS40



Coupeuse, râpeuse, émietteuse de blocs complets

- Maximise la productivité et minimise la main d'œuvre
- Accepte plusieurs blocs, quelle que soit leur taille, leur forme ou leur type, pour un mélange facile.
- Agréée par la division laitière de l'USDA
- La FS40 produit une grande variété de râpés nets et uniformes :
 - Ovale
 - Croissant
 - Plein
 - En V
- Disponible en deux versions :
 - FS40 M (avec chargement manuel)
 - FS40 A (entièrement automatique avec convoyeur d'alimentation)



Deville FS40 transforme des blocs de fromage entiers ou plusieurs blocs de fromage à la fois, par exemple : Euroblock.

Vous assister pour développer votre entreprise

ESSAI DE PRODUITS TESTEZ L'ÉQUIPEMENT AVANT L'INVESTISSEMENT

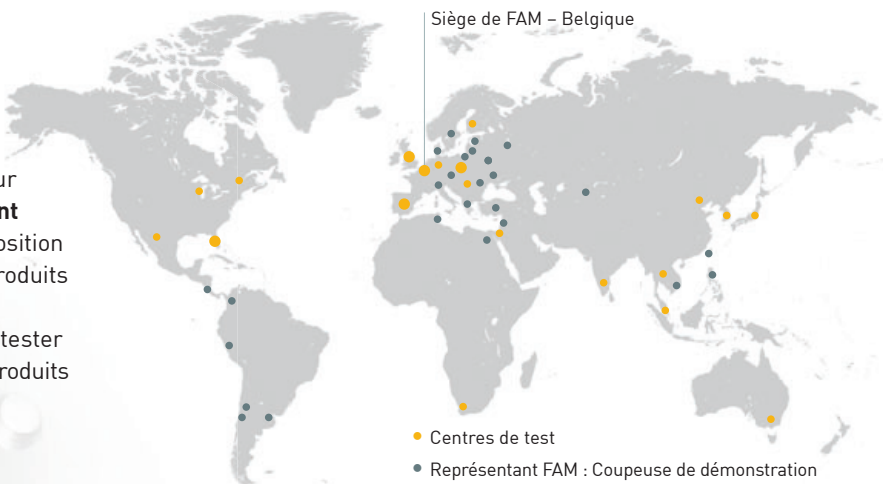
Avant d'investir, profitez de nos **équipements de démonstration** et de nos **conseils d'experts** afin d'identifier l'équipement adapté à vos attentes. Nous fournissons les échantillons des produits coupés, ainsi que des **rapports d'essais** détaillés intégrant photos, vidéos et recommandations.



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.



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.

