



FAM

INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS



stumabo



VIELSEITIG EINSETZBARE PRÄZISIONS-SCHNEIDEGERÄTE

Für eine perfekte Schnittgenauigkeit
und längere Haltbarkeit

Ihr perfekter Partner für Schneidegeräte für frisches Obst und Gemüse

FAM Stumabo hat mehr als 40 Jahre Erfahrung, entwirft und liefert Schneidelösungen für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen und ist weltweit präsent. Bei uns finden Sie einen **innovativen** und abgeschlossenen Partner, der Schneidegeräte entwickelt, die den Anforderungen der **vielseitigsten** Gemüse- und Obstschneidebetrieben von Heute gerecht werden.

INNOVATIVE LÖSUNGEN ENTWICKELT FÜR IHR UNTERNEHMEN

Wir schaffen innovative Lösungen, die unseren Kunden dabei helfen, hervorragende Produkte für den Markt zu produzieren. **Neue Maschinen** werden entwickelt mit verbesserten Schneidemethoden und Werkzeugen, um die Leistung zu steigern und konstante Schnittqualität zu gewährleisten.

Wir sind offen für die Entwicklung **neuer Produkte** um auf Marktbedürfnisse und Lebensmitteltrends antworten zu können.



Ein Beispiel: Der Schneidekopf unserer **Centris 400** hat **16 Messer**, wodurch sowohl die Leistung erhöht als auch die Schnittqualität drastisch verbessert wird.

Unsere Stärke ist vor allem die **sehr umfangreiche, an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasste Palette von Schneidelösungen**. Neben den leistungsstarken Maschinen mit hohem Durchsatz werden auch kostengünstigere Maschinen für einen geringeren Durchsatz geboten für kleinere Chargen, bei gleichbleibender Schnittqualität und einer großen Produktvielfalt. Unsere **hygienisch konzipierten Schneidegeräte** sind für die Verarbeitung qualitativ hochwertiger Lebensmittel konzipiert und reduzieren auch den Zeitaufwand beim Waschen und Reinigen. Unsere Schneidelösungen steigern Ihre Produktivität und reduzieren Ihre Kosten. Die präzisen und sauberen Schnitte **verringern den Abfall** und **verlängern die Haltbarkeit**.

FAM Stumabo hat fundierte Kenntnisse und Erfahrung im Schneiden vielfältiger Produkte und ist ein perfekter Berater für maßgeschneiderte Lösungen gemäss Ihren Anforderungen.

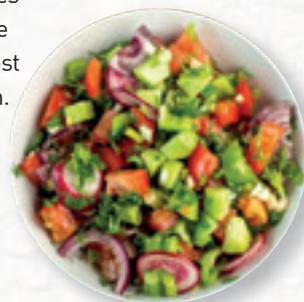
"Gemeinsam schneiden wir Ihr Produkt zur Perfektion!"

HOHE FLEXIBILITÄT FÜR EINE GROSSE VIELFALT AN GEMÜSESORTEN

Wir wissen, dass in der überaus vielfältigen Gemüseverarbeitungsindustrie Flexibilität angesagt ist. FAM Stumabo konzipiert seine Maschinen so, dass die Kunden mit **nur einer Maschine mehrere Produkte herstellen können**.

Manchmal ist der Bedarf an Flexibilität größer als der Bedarf an einem hohen Durchsatz. Sowohl die **Dorphy** als auch die **Centris 315** können durch ein einfaches und schnelles Auswechseln der Schneidewerkzeuge eine große Auswahl an Gemüse und Obst in viele verschiedene Größen schneiden.

Die Möglichkeit der schnellen Umrüstung ermöglicht es **viele Rezepte in kürzester Zeit** ohne Einbußen bei der Schnittqualität zu produzieren.



PRODUKT KENNTNIS

Unser hochqualifiziertes Expertenteam, welches die Bedürfnisse der Kunden in- und auswendig kennt, legt die Messlatte sehr hoch. Unsere Anwendungsspezialisten beginnen immer beim Produkt. Alle Parameter, die das Schneiden beeinflussen wie Form, Temperatur, Größe, Beschaffenheit und der Zustand des Produkts sind wichtig. Erst dann können wir die beste Schneidelösung, die dem Kunden den größten Wert und das beste Ergebnis liefert, bestimmen.



KENNTNISSE DES PRODUKTIONSPROZESSES

FAM Stumabo entwirft Maschinen, Klingen und Schneideköpfe für Ihre individuellen Anforderungen. **Unsere Maschinen können in eine komplette Verarbeitungslinie integriert und die Schneidwerkzeuge mühelos umgerüstet werden.**

Wir bieten für unsere Maschinen **ausgeklügelte Beschickungssysteme** an, sowohl für manuelle als auch Band-Zufuhr.

Die Dorphy mit 200-L-Eurobin-Ausführung eignet sich perfekt für Kunden, die in Chargen produzieren.



KNOW-HOW DER MASCHINENKONSTRUKTION

Durch die Wahl des **idealen Messers** werden weniger Zellen zerstört. Außerdem garantieren präzise Schnitte eine lange Haltbarkeit, gleichmäßig große Produkte und weniger Abfall.



Alle Messer werden im Hause hergestellt und aus hervorragenden lebensmittelechten Edelstahlmaterialien gefertigt. Dank der engen Zusammenarbeit mit unserem Schwesterunternehmen Stumabo können wir für jedes Produkt und jede Schnittform des richtigen Messers wählen.

Schwerpunkt Hygiene: Die gesamte Ausrüstung ist auf schnelle und gründliche Reinigung ausgelegt.

Unsere Maschinen sind für einen flexiblen und mühelosen Betrieb konzipiert, wobei die **Sicherheit der Bediener und des Wartungspersonals** im Vordergrund steht.

Bei FAM Stumabo entwerfen wir nicht einfach ein Standardmodell. Wir passen unsere Maschinen an die Verarbeitung spezifischer Produkte an und entwickeln Spezialwerkzeuge, die auf die Eigenschaften des Produkts ausgelegt sind.

Hochwertige Trommel

Modernste Schneidelösungen für Fresh-Cut Anwendungen

Tridis
240



Ergebnisse des hochwertigen
Würfeln und Streifenschneidens



Sellerieknollenwürfel



Kürbiswürfel



Gemischte Paprikawürfel



Mangowürfel



Rote Beete-Würfel



Zwiebelwürfel



Karottenstäbchen



Tomatenwürfel

**Konzipiert für große Mengen & kontinuierlichen
Produktfluss und geeignet zum Schneiden vieler
unterschiedlicher Produkte**

- Zum Würfeln einer Vielzahl von weicheren Produkten wie Mangos, Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Tomaten, Paprikaschoten, Zucchini, aber auch hartem Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben, Sellerieknollen und anderen Produkten wie Rote Bete, Brokkoli, Kohl, Zwiebeln und Kartoffeln, mit einem hohen Durchsatz von 3.000 kg pro Stunde (3 mm-Würfel) und, je nach Art des Produkts und der gewählten Dicke der Scheiben, auch mehr.
- Nimmt Produkte bis zu 240 mm beliebiger Form auf. Für Produkte mit größerem Durchmesser wie Weiß- und Rotkohl ist eine Sonderausführung erhältlich.
- Die große Auswahl an Schnittgrößen von 3 mm bis 25 mm für flache und gewellte Würfel oder Streifen macht die Maschine extrem vielseitig.
- Der einfache Aufbau ermöglicht ein schnelles Umrüsten der Schneidwerkzeuge nach dem „Set and Forget“-Prinzip.
- Der 4 kW (5,5 PS) starke Edelstahlmotor garantiert einen hohen Durchsatz und höchste Zuverlässigkeit bei der Produktion.

-Würfler

Tridis 180



Die Version der Tridis 240 mit niedrigem Durchsatz bietet Schneidelösungen für mittelgroße Verarbeiter

- Trotz kleiner Stellfläche, bietet sie eine zuverlässige Leistung mit derselben bewährten Technologie und zusätzlichen Vorteilen, die auch die Tridis 240 bietet.
- Ermöglicht Verarbeitern das Würfeln einer Vielzahl von weicheren Produkten wie Mangos, Äpfeln, Birnen, Tomaten, Paprikaschoten, Zucchini, aber auch hartem Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben, Sellerieknollen und anderen Produkten wie Rote Bete, Brokkoli, Kohl, Zwiebeln und Kartoffeln, mit einem mittleren Durchsatz von 1.500 kg pro Stunde (3 mm-Würfel) und, je nach Art des Produkts und der Dicke der Scheiben, auch mehr.
- Nimmt Produkte bis 180 mm beliebiger Form auf.
- Die große Auswahl an Schnittgrößen von 3 mm bis 25 mm für flache und gewellte Würfel oder Streifen macht die Maschine extrem vielseitig.
- Der einfache Aufbau ermöglicht ein schnelles Umrüsten der Schneidwerkzeuge nach dem „Set and Forget“-Prinzip.
- Antrieb über einen 2,2 kW (2,95 PS) starken Edelstahlmotor.

„Die FAM-Maschinen haben die Effizienz unseres Betriebs und die Qualität der Produkte, die wir unseren Kunden anbieten, verbessert. Wir können die Schneidwerkzeuge einfach und rasch wechseln, um eine Vielzahl von Gemüsesorten in unterschiedliche Größen zu schneiden.“

Arthur David
Frischwarenvertreiber (UK)

Dorphy



Würfler-Einsteigermodell, kombiniert die Schnittqualität des Hochleistungswürflers mit einem hohen Maß an Flexibilität, um die Arbeitskosten zu senken und die Produktivität zu maximieren

- Ideal zum Schneiden in kleine bis große Würfel und Streifen einer großen Auswahl an weicheren Obst- und Gemüsesorten wie Mangos, Äpfeln, Birnen, Tomaten, Paprikaschoten, Zucchini, aber auch hartem Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben, Sellerieknollen und anderen Produkten wie Rote Bete, Brokkoli, Kohl, Zwiebeln und Kartoffeln, mit einem Durchsatz von 600 kg pro Stunde (3 mm-Würfel), je nach Art des Produkts.
- Drei verschiedene Maschinenausführungen: Bandbeschickung, manuelle Beschickung mit vertiefter Einfuhrposition und ein Eurobin-Modell für die Chargenbeschickung
- Die kompakte Bauweise nimmt wenig Platz in Anspruch.
- Schnelle Zufuhr und erhöhte Produktionsgeschwindigkeit reduzieren die Rüstzeit von Stunden auf Minuten.
- Schnelle Wechsel der Schneidwellen für schnelle Produktwechsel
- Antrieb über einen 1,5 kW (2 PS) Motor.

Innovative Zentrifugal-Schneidemaschinen

Centris
400



Innovative Schneidemaschine mit hohem Durchsatz für eine gleichbleibende Schnittqualität bei einem Höchstmaß an Flexibilität

- Perfektes Zerkleinern und Schneiden einer Vielzahl von Produkten, wie Tomaten, Radieschen, Sellerieknollen, Kohl, Rote Bete und länglichen Produkten (in voller Länge oder vorgeschnitten) wie Karotten, Gurken, Zucchini. usw.
- Robuster, direkt angetriebener Antriebsstrang: erhältlich mit einem 4 kW-Motor (5 PS)
- Rasch austauschbare Schneideköpfe bieten Flexibilität bei allen Schnitten und Formen und ermöglichen flache, gewellte und V-förmige Scheiben und Streifen für eine Vielfalt an Gemüsesorten.
- Das Sicherheitssystem mit Schlüsselverriegelung garantiert einen optimalen Schutz des Bedieners.
- Kann in eine Verarbeitungslinie integriert oder als eigenständige Maschine verwendet werden. Die Zufuhrtrichter und Auslaufrinnen sind in verschiedene Ausführungen erhältlich.

Ergebnisse des hochwertigen Schneidens und Zerkleinerns



Rote-Bete-Scheiben



Karottenschnitzel

BEIDE MIT

GapSet-Technologie

Die GapSet-Technologie bedeutet, dass der Bediener für eine gleichbleibende Scheibendicke keine Justierungen mehr vornehmen muss.



FAM Centris 400

←
Betrieben mit dem
GapSet-16-Schneidekopf

100 % Edelstahl Schneideköpfe bestehend aus 16 einzelnen feststehenden Schneidstationen, für höheren Durchsatz und besseren Ertrag.

Durch geringes Gewicht (12 kg) leicht zu handhaben.

FAM Centris 315

→
Betrieben mit dem
GapSet-12-Schneidekopf

100 % Edelstahl Schneideköpfe bestehend aus 12 einzelnen feststehenden Schneidstationen.

Durch geringes Gewicht (8 kg) leicht zu handhaben.

Alle zugeführten Produkte werden zur Perfektion verarbeitet. Abfall wird auf ein Mindestmaß reduziert.

Schnell austauschbare Schneideköpfe ermöglichen verschiedene Schnittformen und -größen.

Patentierter Messerklemmen garantieren eine äußerst präzise und stabile Position der Messer und eine gleichbleibende Scheiben- und Streifendicke.

Die Verwendung kostengünstiger Messer reduziert die Produktionskosten.

Centris 315



Kompakter Zerkleinerer für Unternehmen, die perfekte Schnittqualität, lange Haltbarkeit, Flexibilität und Schnelligkeit suchen und gleichzeitig die Kosten minimieren und den Zeitaufwand für jeden Auftrag verringern möchten

- Perfektes Zerkleinern und Schneiden einer Vielzahl von Produkten, wie Tomaten, Radieschen, Sellerieknollen, Kohl, Rote Bete und länglichen Produkten (in voller Länge oder vorgeschritten) wie Karotten, Gurken, Zucchini, usw.
- 1,5 kW Drehstrommotor (2 PS) aus rostfreiem Stahl, der leicht zu reinigen ist und wenig Energie verbraucht.
- Rasch austauschbare Schneideköpfe bieten Flexibilität bei allen Schnitten und Formen und ermöglichen flache, gewellte und V-förmige Scheiben für eine große Auswahl an Gemüsesorten.
- Die Schneideköpfe können ausgewechselt und die Scheibendicke kann mühelos auch von nicht speziell dazu geschulten Bedienern eingestellt werden.
- Bedienerfreundliche Maschinenzufuhr für die manuelle und / oder Chargenbeschickung und gute Arbeitsbedingungen für den Bediener.



Tomatenscheiben



Rotkohlschnitzel

Äußerst präzise V-Band-Schneider

Volantis™



V-Band-Schneider zum präzisen Querschneiden einer Vielzahl von langen / länglichen Produkten sowie komprimierbaren Blattsalatsorten und anderem Blattgemüse

- Präzises Schneiden von langen und länglichen Produkten bis zu einem Durchmesser von 115 mm wie Gurken, Karotten, Zucchini und Blattgemüse bis zu einer Größe von 160 mm.
- Die 2 Meter langen V-Bänder richten das Produkt perfekt zum Schneidrad aus und bringen es auf die erforderliche Geschwindigkeit.
- Das Prinzip des Querschneidens ermöglicht ein präzises Schneiden mit hoher Geschwindigkeit bei gleichzeitig hervorragender Schnittqualität, für eine sehr lange Haltbarkeit der frisch geschnittenen Produkte.
- Das hocheffiziente Maschinendesign sorgt für einen geringen Wartungsaufwand durch die einfache Zugänglichkeit
- Es sind verschiedene Schneidewerkzeuge für eine größere Produktvielfalt erhältlich (flach, gewellt, Julienne, halbiert)
- Um die Bedienung zu erleichtern, bietet der kompakte Touch screen eine einfache, leicht verständliche Bedieneroberfläche für schnelle Produktwechsel und Rezeptauswahl.



Gurkenstifte



Gurkenscheiben

Lifis 2



Leistungsstarke Querschneidemaschine mit V-förmigem Förderband zum perfekten Schneiden von Blattgemüse und einer Vielzahl länglicher Gemüsesorten

- Nimmt komprimierbares Blattgemüse bis zu einer Größe von 220 mm auf, insbesondere alle Arten von Salat (Romanasalat, Radicchio,...)
- Verarbeitet mühelos feste Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 180 mm wie Porree, Staudensellerie, Rhabarber, Zucchini und Kohlköpfe.
- Frequenzgesteuerte Antriebe für das Schneidrad und die Förderbänder bieten eine präzise Geschwindigkeitsregelung und maximale Flexibilität bei der Herstellung unterschiedlicher Schnittgrößen.
- Hervorragende Schnittqualität, die eine sehr lange Haltbarkeit der frisch geschnittenen Produkte bringt
- Das hocheffiziente Maschinendesign sorgt für einen geringen Wartungsaufwand durch die einfache Zugänglichkeit
- Es sind verschiedene Schneidewerkzeuge für eine größere Produktvielfalt erhältlich (flach, gewellt, Julienne, halbiert)



Eisbergsalatstreifen



Staudenselleriescheiben

Unsere Maschinen
Schneiden
sehr präzise,
reduzieren Abfall
und erhöhen die
Haltbarkeit des
Endprodukts

„Um schmackhafte Mahlzeiten mit Gemüse als Hauptzutat zu kreieren, ist es wichtig, dass unsere Produkte appetitlich aussehen, denn die Kunden möchten nicht nur eine schöne Farbpalette, sondern auch perfekt geschnittene Streifen und Würfel. Gemeinsam mit FAM Stumabo vereinigen wir unsere Kräfte, um dies kontinuierlich zu verbessern.“

HAK Fresh
Frischwarenhersteller (NL)

Unterstützung, auf die Sie bauen können

PRODUKTTESTS

ERST TESTEN, DANN INVESTIEREN

Bevor Sie investieren, nutzen Sie unsere **Vorführgeräte** und unsere **Expertenberatung**, um das ideale Schneidegerät für die von Ihnen gewünschten Ergebnisse zu ermitteln.

Wir liefern geschnittene Produktmuster, zusammen mit detaillierten **Testergebnissen**, Bildern, Videomaterial und Empfehlungen.



PRODUKTENTWICKLUNG

WIR GEBEN UNSER WISSEN WEITER

Wir bieten Ihnen an, unsere Ressourcen für die Entwicklung Ihrer Lebensmittel zu nutzen. In unseren **voll ausgestatteten Testzentren** auf der ganzen Welt können Sie die Produktqualität und das Erscheinungsbild bewerten.

Dies ist nur eine Möglichkeit, neue Produkte zu testen, zu erstellen oder bestehende Produkte weiterzuentwickeln.



UNSERE PRIORITÄT

IHRE MASCHINE AM LAUFEN ZU HALTEN

Das **Kundenbetreuungsteam** von FAM Stumabo garantiert einen schnellen, erstklassigen Support für Ihr Unternehmen, wann immer es nötig ist. Um Ihre Betriebszeit zu maximieren, bieten wir einen **Service-Support** an, der von der Problembehandlung bis zur technischen Unterstützung und Anwendungshilfe reicht. Darüber hinaus **führen wir ein umfangreiches Lager**, einschließlich Messern und Klingen.



GARANTIERTE PRODUKTIVITÄT, SICHERHEIT UND LANGLEBIGE SCHNEIDEGERÄTE

Die Massenproduktion erfordert solide **Wartungsprogramme**. FAM Stumabo bietet mehrere Pakete für die **präventive Wartung** an. Unsere eingehenden **Schulungsprogramme** sind perfekt geeignet für die Verbesserung der Bedienerkenntnisse und der Gesamteffektivität Ihrer Anlagen.

Bitte wenden Sie sich an uns bezüglich jeder Anwendung, über die Sie mehr erfahren möchten.



FAM **stumabo**
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

