



ÉQUIPEMENTS DE COUPE POLYVALENTS

Offrant une précision de coupe parfaite et une durée de conservation des produits prolongée

Votre partenaire idéal pour les équipements de coupe de fruits et légumes frais

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. Vous trouverez en FAM Stumabo un partenaire innovant faisant **preuve d'ouverture d'esprit** qui propose des solutions pour répondre aux demandes des opérations de coupe de fruit et légumes les plus **polyvalentes** d'aujourd'hui.

DES SOLUTIONS INNOVANTES CONÇUES POUR VOTRE ENTREPRISE

Nous créons des solutions innovantes qui aident nos clients à transformer les meilleurs produits du marché. De **nouvelles machines** sont développées avec des méthodes de coupe améliorées et des outillages spécialement conçus pour augmenter l'efficacité de la production et garantir une coupe régulière et de meilleure qualité. Nous sommes également prêts à développer de **nouveaux produits** en réponse aux besoins du marché et aux tendances alimentaires.



Exemple: La tête de coupe de la Centris 400 comporte **16 couteaux**, ce qui augmente la vitesse de production et améliore radicalement la qualité du produit coupé.

Notre force : offrir une **très grande variété de solutions de coupe adaptées aux besoins de nos clients**. Outre les machines haute capacité puissantes, nous proposons également des machines plus économiques, capables de produire la même qualité que les unités plus grandes, mais à un rendement inférieur adapté aux cycles de production plus courts et aux changements de produits fréquents. Nos équipements de **coupe ultra sanitaires** sont conçus pour produire des aliments sûrs et de grande qualité tout en réduisant le temps de lavage et de nettoyage. Nos solutions de coupe augmenteront votre productivité tout en minimisant les coûts. Des coupes très précises et nettes **réduisent les déchets** et **augmentent la durée de conservation des produits**.

FAM Stumabo possède des connaissances approfondies et une solide expérience en matière de coupe de nombreux produits différents et sera votre conseiller idéal pour des solutions personnalisées en fonction de vos besoins spécifiques.

"Ensemble nous couperons votre produit à la perfection!"

UNE GRANDE FLEXIBILITÉ SUR UNE GRANDE VARIÉTÉ DE LÉGUMES

Nous avons intégré la nécessité de flexibilité qu'exige l'industrie des légumes frais. FAM conçoit ses machines dans l'objectif de permettre à ses clients de **produire d'avantage de produits à l'aide d'une seule machine**.

Parfois, le besoin en flexibilité est supérieur au besoin en capacité. La **Dorphy** et la **Centris 315** peuvent toutes deux couper un large éventail de fruits et légumes dans de nombreuses dimensions. Il suffit de changer les outillages de coupe, une procédure simple et rapide.

Les réglages pouvant être ajustés rapidement, vous pouvez réaliser de **nombreuses recettes en un temps très limité**, sans compromettre la qualité de la coupe.



CONNAISSANCE DES PRODUITS

Outre une gamme de solutions innovantes, ce qui différencie 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 forme, la température, la taille, la texture et 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 têtes de coupe qui répondent à vos propres besoins en transformation. Ainsi vous pouvez intégrer facilement nos machines dans n'importe quelle ligne complète en **interchangeant facilement et rapidement vos équipements de coupe**. Sur nos machines, nous proposons **des systèmes astucieux d'alimentation** manuelle ou par convoyeur.

La Dorphy, en version Eurobin de 200 l au niveau de la trémie de sortie, est parfaitement adaptée aux clients qui fonctionnent en discontinu avec bacs Europe.

EXPERTISE DANS LA CONCEPTION DES MACHINES

Le choix de **la lame idéale** permet d'éviter les lésions cellulaires et de réaliser des coupes extrêmement précises, ce qui garantit une longue durée de conservation du produit, l'uniformité du produit et réduit les pertes.



Toutes **les lames sont fabriquées en interne** et se composent des meilleurs matériaux en acier inoxydable de qualité alimentaire. Grâce à l'étroite collaboration avec notre société sœur Stumabo, nous pouvons sélectionner la bonne lame pour chaque produit et forme de coupe.



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** à tous les niveaux de risque. Chez FAM, nous ne nous contentons pas de concevoir un modèle standard. Nous adaptions nos machines pour permettre la transformation de produits spécifiques et nous développons des outils spéciaux adaptés aux caractéristiques du produit.

Cubeuses à tambour h

**Solutions
performantes pour
les applications
de coupe de
produits
frais**

Tridis
240



**Pour une coupe de grande qualité
en cubes et en lanières**



Cubes de céleri-rave



Cubes de courge



Cubes de poivrons mixtes



Cubes de mangue



Cubes de betterave



Cubes d'oignon



Bâtonnets de carotte



Cubes de tomate

**Conçue pour la transformation à haute capacité
et à flux continu d'une grande variété de produits**

- Permet aux transformateurs de couper en cubes une grande variété de produits délicats tels que les mangues, les pommes, les poires, les fraises, les tomates, les poivrons, les courgettes, etc., mais également des légumes-racines plus durs tels que les carottes, les navets, les céleris-raves, ou encore d'autres produits tels que les betteraves, les brocolis, les choux, les oignons et les pommes de terre, et ce, à haute capacité, à partir de 3 000 kg par heure (cubes de 3 mm) et bien plus encore en fonction du type de produit et de la dimension de coupe souhaitée.
- Accepte des produits jusqu'à 240 mm dans n'importe quel sens. Conception spéciale disponible pour les produits de diamètre supérieur tels que le chou blanc et le chou rouge.
- Les nombreuses tailles et formes de coupe disponibles, de 3 mm à 25 mm, en cubes et en lanières, lisses et ondulées, en font une machine très polyvalente.
- Simplicité de la conception, intégrant le remplacement rapide des outillages de coupe grâce au principe « set and forget » (fixer et oublier).
- Le moteur en acier inoxydable de 4 kW (5,5 CV) contribue au rendement optimal et à la fiabilité de la production.

hautes performances

Tridis 180



Version moyenne capacité de sa grande sœur, la Tridis 240, offre des solutions de coupe aux transformateurs désireux de capacités moyennes

- Offre un encombrement réduit, mais des performances tout aussi intéressantes puisqu'elle intègre la même technologie que la cubeuse Tridis 240.
- Permet aux transformateurs de couper en cubes une grande variété de produits délicats tels que les mangues, les pommes, les poires, les tomates, les poivrons, les courgettes, etc., mais également des légumes-racines plus durs tels que les carottes, les navets, les céleris-raves, ainsi que d'autres produits tels que les betteraves, les brocolis, les choux, les oignons et les pommes de terre, à moyennes capacités, à partir de 1 500 kg par heure (cubes de 3 mm) et bien plus encore en fonction du type de produit et de la dimension de coupe souhaitée.
- Accepte des produits jusqu'à 180 mm dans n'importe quel sens.
- Les nombreuses tailles et formes de coupe disponibles, de 3 mm à 25 mm, en cubes et en lanières, lisses et ondulées, en font une machine très polyvalente.
- Simplicité de conception, intégrant le remplacement rapide des outillages de coupe grâce au principe « set and forget » (fixer et oublier).
- Entraînement via un moteur en acier inoxydable de 2,2 kW (2,95 CV).

Dorphy



Cubeuse d'entrée de gamme qui combine la qualité de coupe des coupeuses haute capacité avec en plus, une flexibilité accrue réduisant ainsi les coûts de main d'œuvre tout en maximisant la productivité

- Parfaitement adaptée à la coupe en cubes et en lanières d'une grande variété de fruits et légumes délicats tels que les mangues, les pommes, les poires, les tomates, les poivrons, les courgettes, etc., mais également des légumes-racines plus durs tels que les carottes, les navets, les céleris-raves, ou encore d'autres produits tels que les betteraves, les brocolis, les choux, les oignons et les pommes de terre, à une capacité de 600 kg par heure (cubes de 3 mm) et bien plus encore suivant le type de produit et de coupe et de la dimension de coupe souhaitée.
- Trois versions différentes sont disponibles: pour une alimentation par convoyeur, pour une alimentation manuelle (plus basse) et pour une sortie directe en bac Europe.
- Sa conception compacte occupe peu d'espace au sol.
- Sa vitesse de production accrue réduit considérablement le temps de préparation passant de quelques heures à quelques minutes.
- Changement de couteaux ultra simple permet un changement de recette rapide.
- Entraînée par un moteur de 1,50 kW (2 CV).

« Les machines FAM ont renforcé l'efficacité de nos lignes de productions et la qualité des produits que nous proposons à nos clients. Nous pouvons simplement et rapidement changer les outillages de coupe pour couper une grande variété de légumes en différentes tailles de coupe. »

Arthur David, distributeur de produits frais (Royaume-Uni)

Trancheuses et râpeuses centrifuges innovantes

Centris
400



Râpeuse innovante haute capacité conçue pour offrir une qualité de coupe constante et une flexibilité maximale

- Râpage et tranchage parfaits d'une grande variété de produits ronds tels que les tomates, les radis, les céleris-raves, les choux, les betteraves, etc., et de produits allongés (sur toute la longueur ou pré-coupés pour déterminer la longueur du râpage) tels que les carottes, les concombres, les courgettes, etc.
- Transmission directe et robuste : disponible avec un moteur de 4 kW (5 CV).
- Les têtes de coupe rapidement interchangeables offrent une grande flexibilité dans le choix des coupes et des formes, telles que des tranches lisses, ondulées et du râpé en V pour une grande variété de légumes.
- Le système de sécurité par interverrouillage à clé piégée garantit la protection optimale de l'opérateur.
- Peut être intégrée dans une ligne de transformation ou utilisée comme machine autonome. Différentes versions (entrée et sortie produits) sont disponibles.

Résultats de tranchage et de râpage de grande qualité



Tranches de betteraves



Carottes râpées

TOUTES LES DEUX ÉQUIPÉES DE La technologie GapSet

La technologie GapSet signifie que l'opérateur n'a plus besoin d'effectuer des réglages pour garantir une épaisseur de tranche ou de râpé constante.



Centris 400

← Équipée de la tête de coupe GapSet 16 →

Les têtes de coupe sont 100 % en acier inoxydable et comportent 16 stations de coupe qui permettent un fonctionnement à des capacités supérieures et un meilleur rendement.

Son faible poids (12 kg) la rend facile à manipuler.

Tous les produits seront transformés à la perfection. Les pertes sont réduites au strict minimum.

Les têtes de coupe rapidement interchangeables permettent différentes formes et tailles de coupe.

Clames (pinces-couteaux) brevetées garantissant une position très précise et stable des couteaux et une épaisseur de tranche et de râpé régulière.

L'utilisation de couteaux peu onéreux réduit les coûts de production.

Centris 315

→ Équipée de la tête de coupe GapSet 12

Les têtes de coupe sont 100 % en acier inoxydable et comportent 12 stations de coupe fixes.

Son faible poids (8 kg) la rend facile à manipuler.

vantes

Centris 315



Trancheuse compacte conçue pour les entreprises à la recherche d'une qualité de coupe parfaite, d'une longue durée de conservation de leur produit, d'une grande flexibilité et d'une grande vitesse tout en minimisant les coûts et en réduisant le temps de production

- Râpage et tranchage parfaits d'une grande variété de produits ronds tels que les tomates, les radis, les céleris-raves, les choux, les betteraves, etc., et de produits allongés (sur toute la longueur ou pré-coupés pour déterminer la longueur du râpage) tels que les carottes, les concombres, les courgettes, etc.
- Moteur 1,50 kW (2 CV) CA triphasé en acier inoxydable pour une faible consommation d'énergie, conçu pour un lavage facile.
- Les têtes de coupe rapidement interchangeables offrent une grande flexibilité dans le choix des coupes et des formes, telles que des tranches lisses, ondulées et en V pour une grande variété de légumes.
- Possibilité de changer de têtes de coupe et d'ajuster l'épaisseur de tranche sans effort et sans recours à des opérateurs spécialement formés.
- Trémie d'alimentation pratique, conçue pour une alimentation manuelle (et/ou par lots) et un grand confort de travail pour l'opérateur.



Rondelles de tomate



Chou rouge râpé

Trancheuses à tapis en V extrêmement précises

Volantis™



Trancheuse à tapis en V conçue pour le tranchage transversal d'une grande variété de produits allongés et oblongs ainsi que pour une grande variété de légumes feuillus et de salades

- Coupe précise de produits allongés et oblongs jusqu'à 115 mm de diamètre tels que les concombres, les carottes, les courgettes et les légumes feuillus jusqu'à 160 mm.
- Le tapis en V de 2 mètres de long oriente parfaitement le produit et l'amène à la bonne vitesse jusqu'à la roue de coupe.
- Le principe de coupe transversale permet un tranchage à haute vitesse précis tout en conservant une excellente qualité de tranchage, générant ainsi une durée de conservation des produits tranchés frais plus longue.
- Conception hautement efficace qui permet de réduire considérablement les temps de maintenance.
- Grande variété d'outillages de coupe disponibles pour une plus grande différenciation des produits (coupe lisse, ondulée, julienne, en deux).
- L'écran tactile compact offre une interface opérateur simplifiée facile à utiliser permettant des changements de produits et recettes rapides.



Bâtonnets de concombre



Rondelles de concombre

Lifis 2



Trancheuse transversale à tapis en V hautes performances utilisée pour la coupe parfaite des légumes feuillus et d'une grande variété de légumes allongés

- Accepte des produits jusqu'à 220 mm pour les légumes à feuilles compressibles, en particulier tous les types de salade (romaine, radicchio, etc.).
- Traite facilement les produits jusqu'à 180 mm de diamètre en cas de produits fermes tels que les poireaux, le céleri, la rhubarbe, les courgettes et les choux.
- Les variateurs de fréquence de la roue de coupe et des bandes permettent de commander précisément la vitesse et offrent une souplesse maximale pour produire des dimensions de coupe différentes.
- Excellente qualité de tranchage générant une durée de conservation plus importante des produits frais.
- Conception hautement efficace qui permet de réduire considérablement les arrêts de maintenance.
- Grande variété d'outillages de coupe disponibles pour une plus grande différenciation des produits (coupe lisse, ondulée, julienne, en deux).



Lanières de salade iceberg



Tranches de céleri

Nos machines
offrent des coupes
très précises et
nettes, réduisant
les déchets
et augmentant
la durée de
conservation du
produit coupé

« Pour créer des recettes savoureuses avec des légumes comme principal ingrédient, il est important que nos produits aient un aspect attrayant, car les clients veulent non seulement une jolie palette de couleurs, mais aussi des lanières et des cubes parfaitement coupés. Avec FAM Stumabo, nous unissons nos forces pour améliorer cela continuellement. »

HAK Fresh,
entreprise de produits frais (Pays-Bas)

Vous assister pour développer votre entreprise

ESSAI DE PRODUITS TESTEZ L'ÉQUIPEMENT AVANT L'INVESTISSEMENT

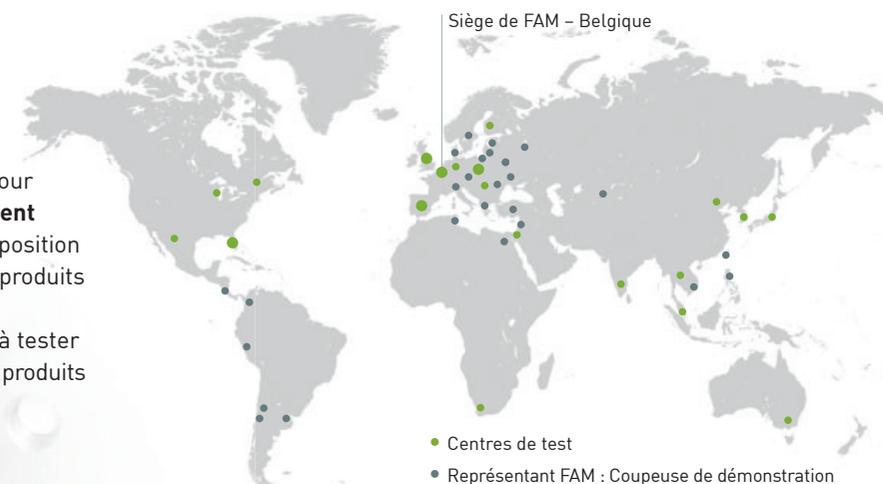
Avant d'investir, profitez de nos **équipements de démonstration** et de nos **conseils d'experts** afin d'identifier l'équipement adapté à vos attentes. Nous fournissons les échantillons des produits coupés, ainsi que des **rapports d'essais** détaillés intégrant photos, vidéos et recommandations.



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.



FAM **stumabo**
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

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

