



FAM

Industrial food cutting solutions



TAGLATRICI VERSATILI E DI PRECISIONE

Perfetta precisione di taglio e aumentata
durata del prodotto

FAM: il vostro partner perfetto per le tagliatrici di verdura e frutta fresca

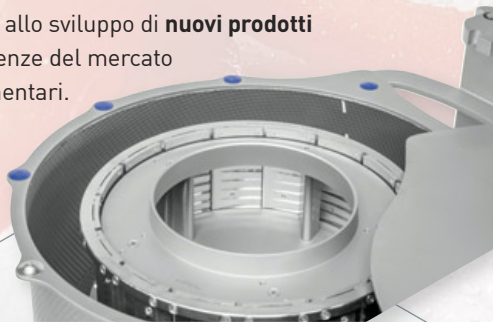
FAM progetta e fornisce soluzioni di taglio per una moltitudine di applicazioni alimentari con oltre 40 anni di esperienza combinata con una presenza globale. In FAM troverete un partner innovativo con **un approccio aperto** che si traduce in tagliatrici concepite per soddisfare le attuali richieste di operazioni più **versatili** di taglio di verdura e frutta.

SOLUZIONI INNOVATIVE PROGETTATE PER LA TUA IMPRESA

Creiamo soluzioni innovative che aiutano i nostri clienti a produrre i migliori prodotti sul mercato.

Vengono sviluppate **nuove macchine** con metodi di taglio migliorati ed attrezzature di taglio appositamente progettate per aumentare l'efficienza di produzione e garantire una qualità di taglio migliorata ed uniforme.

Siamo inoltre aperti allo sviluppo di **nuovi prodotti** in risposta alle esigenze del mercato e alle tendenze alimentari.



Esempio: la testa di taglio per la nostra FAM Centris 400 dispone di **16 coltelli**, che incrementano la velocità produttiva e migliorano radicalmente la qualità del prodotto tagliato.

La forza di FAM è la sua capacità di offrire **una gamma davvero ampia di soluzioni di taglio addattate alle necessità** dei suoi clienti. In aggiunta alle potenti tagliatrici di grande capacità vengono offerte macchine più economiche che producono la stessa qualità dei modelli più grandi ma con un volume inferiore, adatto per lavori più brevi e maggiori varietà di prodotto.

La nostra tagliatrice dal **disegno sanitario** è costruita per produrre alimenti sicuri di alta qualità risparmiando tempo di lavaggio e pulizia.

Le nostre soluzioni di taglio incrementeranno **la vostra produttività minimizzando i costi**. Tagli molto precisi e netti riducono lo scarto ed **incrementano la durata** del prodotto.

FAM ha la conoscenza approfondita e l'esperienza nel taglio di molti prodotti diversi ed è il tuo consulente perfetto per personalizzare le soluzioni alle tue esigenze specifiche.

Insieme taglieremo il tuo prodotto alla PERFEZIONE!

GRANDE FLESSIBILITA' SU UNA GRANDE VARIETA' DI VERDURE

Noi comprendiamo la flessibilità necessaria nell'industria di trasformazione verdure molto diversificata.

FAM progetta le sue macchine per consentire ai clienti di **realizzare più prodotti su una sola macchina**.

A volte la richiesta di flessibilità supera quella di capacità. Sia **FAM Dorphy** che **FAM Centris 315** possono tagliare un'ampia gamma di frutta e verdura in molte misure diverse cambiando semplicemente e rapidamente gli attrezzi di taglio.

La possibilità di cambiare rapidamente l'impostazione consente di **produrre più tagli in un tempo molto breve**, senza compromettere la qualità di taglio.



CONOSCENZA DELLA PRODUZIONE

Oltre ad una linea innovativa di soluzioni, ciò che pone l'asticella in alto per FAM è **un team di esperti altamente qualificati** che conosce le esigenze dei clienti dentro e fuori. Il nostro team di specialisti applicativi è sempre alla ricerca di maggiori informazioni sui parametri che influenzano il taglio (di qualsiasi prodotto), come forma, temperatura, dimensione, consistenza e stato del prodotto. Solo allora possiamo selezionare la migliore soluzione, offrendo il massimo valore ed il miglior risultato per il cliente.



CONOSCENZA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

FAM progetta macchine, lame e teste di taglio che rispondono alle vostre specifiche esigenze produttive.

Ciò consente di **integrare facilmente le nostre macchine** in qualsiasi linea completa con un cambio rapido e senza sforzi dell'attrezzatura di taglio.

Offriamo **sistemi di alimentazione intelligenti** sulle nostre macchine per un'alimentazione sia manuale che a nastro.

FAM Dorphy, modello Eurobin 200 L sullo scivolo di scarico, perfettamente adatta per i clienti che effettuano l'alimentazione a lotti.

CONOSCENZA DELLA PROGETTAZIONE DELLA MACCHINA

La scelta della **lama ideale** evita il danneggiamento delle cellule e rende i tagli estremamente precisi, garantendo una lunga durata, uniformità del prodotto e riduzione degli scarti.



Tutte le lame sono prodotte in casa e realizzate con il miglior

acciaio inossidabile per uso alimentare. Grazie alla stretta collaborazione con la nostra consociata Stumabo possiamo selezionare la lama più appropriata per ogni prodotto e formato di taglio.



Cura della sanificazione: tutte le macchine sono progettate per consentire una pulizia rapida ma accurata.

Le nostre macchine sono progettate per un funzionamento flessibile e senza sforzo, con **un'attenzione particolare a garantire la sicurezza degli operatori e del personale di manutenzione** a ogni livello di rischio.

In FAM non ci limitiamo a progettare un modello standard. Adattiamo le nostre macchine per consentire di lavorare prodotti specifici e sviluppiamo attrezzi speciali adatti alle caratteristiche del prodotto.



Soluzioni di taglio all'avanguardia per verdure fresche

Tagliatrici a tamburo d

FAM *Tridis*
240



Risultati di cubettatura e filettatura di alta qualità



Cubetti di sedano-rapa



Cubetti di zucca



Cubetti di peperoni misti



Cubetti di mango



Cubetti di barbabietola



Cubetti di cipolle



Bastoncini di carota



Cubetti di pomodoro

Progettata per un flusso di prodotto di alto volume e continuo e adatta per il taglio di molti prodotti diversi

- Permette ai trasformatori di cubettare un'ampia gamma di prodotti più morbidi come mango, mele, pere, fragole, pomodori, peperoni, zucchine, ... ma anche tuberi più duri come carote, rape, sedani-rape e altri prodotti come barbabietole, broccoli, cavoli, cipolle, patate ad alte capacità da 3.000 kg/h (cubetti da 3 mm) e più, a seconda del tipo di prodotto e dello spessore fetta selezionato.
- Accetta prodotti fino a 240 mm in ogni dimensione. Sono disponibili esecuzioni speciali per prodotti di diametro superiore come cavolo bianco e rosso.
- L'ampia gamma di misure di taglio di cubetti e strisce da 3 mm fino a 25 mm, sia lisce che ondulate, la rende una macchina veramente versatile.
- Semplicità nel disegno che incorpora un sistema di cambio rapido degli attrezzi di taglio grazie al principio "regola e dimentica".
- Il motore di acciaio inossidabile da 4 kW contribuisce alla massima produttività ed affidabilità di produzione.

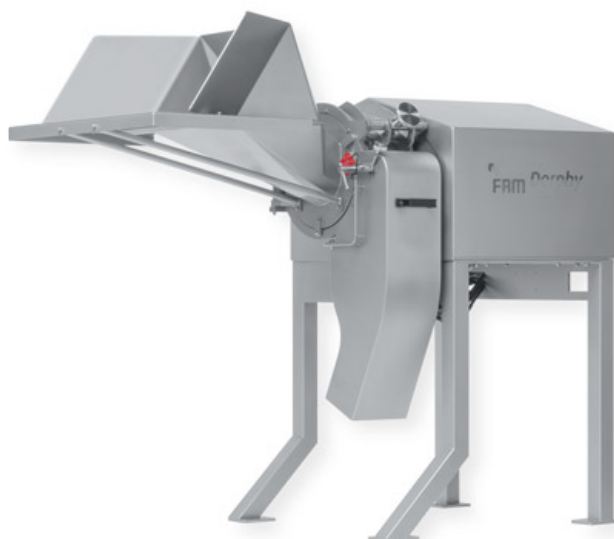
FAM *Tridis*
180



Versione di capacità inferiore rispetto alla Tridis 240, che offre soluzioni di taglio per trasformatori di media grandezza

- Ha un ingombro inferiore ma offre una resa fidata con la stessa tecnologia collaudata e le stesse dotazioni della cubettatrice più grande.
- Permette ai trasformatori di cubettare un'ampia gamma di prodotti più morbidi come mango, mele, pere, pomodori, peperoni, zucchine, ... ma anche tuberi più duri come carote, rape, sedani-ropa e altri prodotti come barbabietole, broccoli, cavoli, cipolle, patate a medie capacità da 1.500 kg/h (cubetti da 3 mm) e più a seconda del tipo di prodotto e dello spessore fetta.
- Accetta prodotti fino a 180 mm in ogni dimensione.
- L'ampia gamma di misure di taglio di cubetti e strisce da 3 mm fino a 25 mm, sia lisce che ondulate, la rende una macchina veramente versatile.
- Semplicità nel disegno che incorpora un sistema di cambio rapido degli attrezzi di taglio grazie al principio "regola e dimentica".
- Azionata da un motore di acciaio inossidabile da 2.2 kW.

FAM *Dorphy*



Cubettatrice di livello base, che combina la qualità di taglio delle cubettatrici ad alta capacità con la massima flessibilità, mantiene bassi i costi di manodopera massimizzando la produttività

- Particolarmente indicata per il taglio di cubetti e strisce di un'ampia gamma di frutta e verdura più morbida in misure da piccole a grandi come mango, mele, pere, pomodori, peperoni, zucchine,... ma anche tuberi duri come carote, rape, sedani-ropa e altri prodotti come barbabietole, broccoli, cavoli, cipolle, patate ad una capacità di 600 kg/h (cubetti da 3 mm) a seconda del tipo di prodotto.
- Sono disponibili tre diverse esecuzioni: per alimentazione a nastro, per alimentazione manuale con posizione di alimentazione più bassa e modello Eurobin per alimentazione a lotti.
- Disegno compatto con un ingombro ridotto.
- Un'alimentazione rapida e una velocità di produzione incrementata riducono i tempi di preparazione da ore in minuti.
- Il cambio rapido dei mandrini di taglio consente cambi di prodotti veloci.
- Azionata da un motore da 1,50 kW.

"Le tagliatrici FAM hanno migliorato l'efficienza delle nostre operazioni e la qualità del prodotto che offriamo ai nostri clienti. Possiamo cambiare in modo semplice e veloce gli attrezzi per tagliare una vasta gamma di verdure in diverse misure di taglio."

Arthur David,

distributore di prodotti freschi (Regno Unito)

Innovative affettatrici e filettatrici centrifughe

FAM *Centris*
400



Filettatrice innovativa ad alta capacità, progettata per una qualità di taglio uniforme con la massima flessibilità.

- Perfetta filettatura ed affettatura di un'ampia gamma di prodotti rotondi come pomodori, ravanelli, sedani-ropa, cavoli, barbabietole,...e prodotti di forma allungata (su tutta la lunghezza o pretagliati per determinare la lunghezza del filetto) come carote, cetrioli, zucchine,...
- Sistema robusto di trasmissione diretta: disponibile con motore da 4 kW.
- Le teste di taglio velocemente intercambiabili offrono flessibilità in tutti i tagli e formati, come fette e filetti, lisci, ondulati e a forma di V di una varietà di verdure.
- Il sistema di interblocco a chiave bloccata garantisce una protezione ottimale dell'operatore.
- Può essere integrata in una linea di lavorazione o utilizzata da sola. Sono disponibili diverse esecuzioni di scivoli di alimentazione e scarico.

Fette e filetti di alta qualità



Fette di barbabietola



Filetti di carota

ENTRAMBE ALIMENTATE CON

Tecnologia GapSet

La tecnologia GapSet fa sì che l'operatore non debba più effettuare regolazioni per garantire uno spessore fetta uniforme.



FAM Centris 400

Dotata di testa di taglio GapSet 16

Testa di taglio di acciaio inossidabile al 100% costituita da 16 stazioni di taglio fisse ed individuali, che consentono di funzionare a capacità più elevate e con una resa migliore.

Facile da maneggiare grazie al peso ridotto (12 kg).

Tutto il prodotto alimentato verrà lavorato alla perfezione. Lo scarto è ridotto al minimo.

Le teste di taglio velocemente intercambiabili consentono diversi formati e misure di taglio.

Blocchi-coltello brevettati garantiscono una posizione molto precisa e stabile dei coltelli e l'uniformità dello spessore fetta e filetto.

L'uso di coltelli economici riduce i costi di produzione.

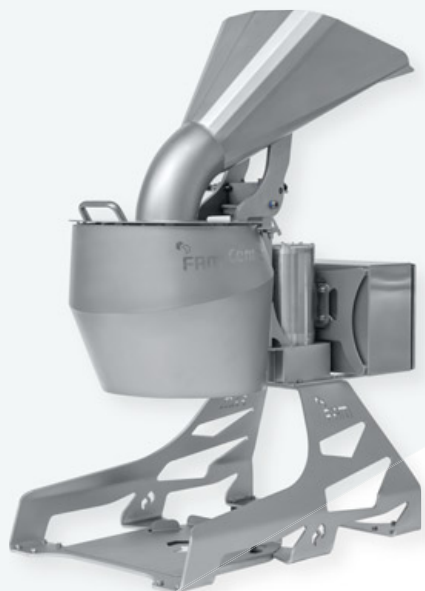
FAM Centris 315

Dotata di testa di taglio GapSet 12

Testa di taglio di acciaio inossidabile al 100% costituita da 12 stazioni di taglio fisse ed individuali.

Facile da maneggiare grazie al peso ridotto (8 kg).

FAM Centris 315



Filetatrice progettata per le aziende che cercano qualità di taglio perfetta, lunga durata, flessibilità e velocità minimizzando i costi e riducendo il tempo necessario per ciascun lavoro

- Perfetta filettatura ed affettatura di un'ampia gamma di prodotti rotondi come pomodori, ravanelli, sedani-rapa, cavoli, barbabietole,...e prodotti di forma allungata (su tutta la lunghezza o pretagliati per determinare la lunghezza del filetto) come carote, cetrioli, zucchine, ...
- Motore CA trifase da 1,50 kW di acciaio inossidabile a basso consumo energetico e progettato per un facile lavaggio.
- Le teste di taglio velocemente intercambiabili offrono flessibilità in tutti i tagli e formati, come fette lisce, ondulate e a forma di V di una varietà di verdure.
- Le teste di taglio possono essere cambiate e lo spessore della fetta può essere regolato senza fatica senza la necessità di tecnici specializzati.
- Alimentazione della macchina di facile utilizzo, progettata per un'alimentazione manuale e/o a lotti e buone condizioni di lavoro per l'operatore della macchina.



Fette di pomodoro



Filetti di cavolo rosso

FAM Volantis™



Tagliatrice trasversale a nastri a V progettata per il preciso taglio trasversale di un'ampia varietà di prodotti di forma allungata e oblunga, di insalate e altre verdure a foglia comprimibili

- Taglio preciso di prodotti di forma allungata e oblungi fino ad un diametro di 115 mm come cetrioli, carote, zucchine e verdure a foglia fino a un diametro di 160 mm.
- Il nastro a V lungo 2 m allineerà/orienterà perfettamente il prodotto verso la ruota di taglio e lo porterà fino alla velocità richiesta.
- Il principio di taglio trasversale consente un taglio preciso ad alta velocità mantenendo un'eccellente qualità di taglio che si traduce in una durata di conservazione prolungata per i prodotti freschi tagliati.
- Disegno della macchina altamente efficiente con bassa manutenzione e facile accessibilità.
- Varietà di attrezzi di taglio disponibili per una maggiore differenziazione del prodotto (liscio, ondulado, julienne, mezzelune)
- Lo schermo tattile compatto offre all'operatore un'interfaccia semplificata, facile da seguire, per una rapida configurazione e un veloce cambio prodotto, per un uso semplice.



Bastoncini di cetriolo



Fette di cetriolo

FAM Lifis 2



Tagliatrice trasversale a nastri a V ad alta prestazione utilizzata per il taglio perfetto di verdure a foglia e verdure di forma allungata

- Accetta prodotti fino ad un diametro di 220 mm per verdure a foglia comprimibili, in particolare tutti i tipi di insalate (romana, radicchio, ...)
- Taglia agevolmente prodotti fino a 180 mm di diametro in caso di prodotti solidi come porri, sedano, rabarbaro, zucchine e cavoli.
- Regolatori di frequenza sia per la ruota di taglio che per i nastri trasportatori offrono un controllo accurato della velocità e la massima flessibilità nella produzione di diverse misure.
- Eccellente qualità di taglio che si traduce in una durata di conservazione prolungata per i prodotti freschi tagliati.
- Disegno della macchina altamente efficiente con bassa manutenzione e facile accessibilità.
- Varietà di attrezzi di taglio disponibili per una maggiore differenziazione del prodotto (liscio, ondulado, julienne, mezzelune)



Strisce di insalata iceberg



Fette di sedano

Le nostre macchine offrono tagli molto precisi e netti riducendo lo scarto ed incrementando la durata del prodotto tagliato

"Per creare gustose soluzioni per pasti con verdure come ingrediente chiave è importante che i nostri prodotti abbiano un aspetto appetitoso perché i clienti non vogliono solo una bella tavolozza di colori, ma anche strisce e cubetti perfettamente tagliati. Insieme a FAM uniamo le forze per migliorare continuamente ciò."

HAK Fresh,
Azienda di prodotti freschi (NL)

Un supporto per avviare la tua impresa

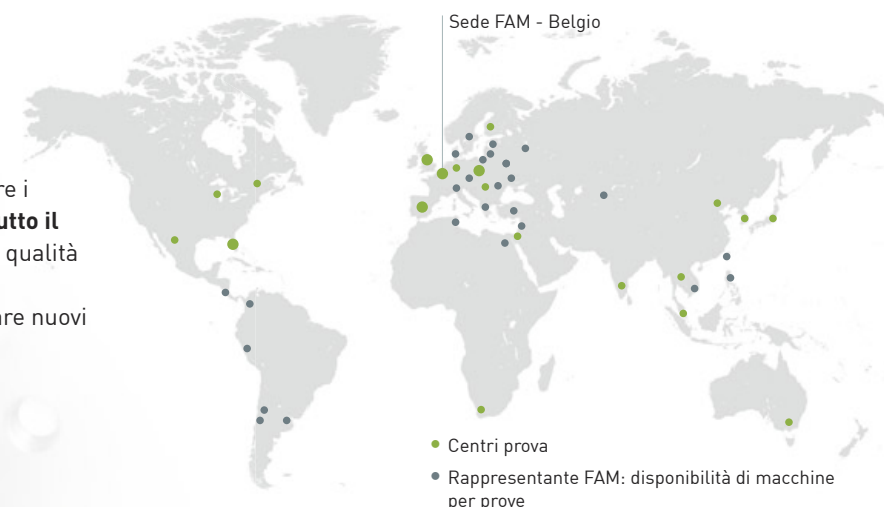
PROVA PRODOTTO PROVA PRIMA DI INVESTIRE

Prima di fare un investimento approfitta del **laboratorio prove** e della **consulenza dei nostri esperti** per identificare la tagliatrice più adatta a realizzare il risultato desiderato. Forniamo campioni del prodotto tagliato insieme ad un **rapporto della prova**, foto, video e raccomandazioni.



SVILUPPO PRODOTTO CONDIVISIONE DELLA NOSTRA ESPERIENZA

Vi invitiamo ad utilizzare le nostre risorse per sviluppare i vostri prodotti. I **nostri centri-prova ben attrezzati in tutto il mondo** sono a disposizione perché possiate valutare la qualità del prodotto ed il suo aspetto. Si tratta di uno dei modi per aiutarvi a fare prove o creare nuovi tagli o ridefinire quelli esistenti.



LE NOSTRE PRIORITA' MANTENERE LE VOSTRE MACCHINE IN FUNZIONE

I **tecnici FAM forniscono assistenza** per garantire un rapido supporto alla vostra impresa quando necessario. Per massimizzare il tempo di lavoro offriamo un **supporto di assistenza** che va dalla ricerca guasti fino alla progettazione e all'assistenza applicativa. In più abbiamo un' **ampia scorta delle parti maggiormente** vendute e forniamo affilacoltelli e assistenza per i vostri coltelli.



TAGLIATRICI DI LUNGA DURATA, SICURE, CON UNA PRODUTTIVITA' GARANTITA

Alti volumi produttivi richiedono solidi **programmi di manutenzione**. FAM offre vari pacchetti di **manutenzione preventiva**. I nostri **programmi di approfondito addestramento** sono perfetti per migliorare la conoscenza degli addetti e la completa efficienza delle vostre macchine.

Prendete contatto per qualsiasi applicazione desideriate discutere.



FAM nv | Neerveld 2 - B-2550 Kontich - Belgio | T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | www.fam.be

