



FAM

Industrial food cutting solutions



ÉQUIPEMENTS DE COUPE PERFORMANTS

Offrant des solutions de pointes
pour de la haute capacité

FAM : Votre partenaire idéal pour la coupe précise des fruits et légumes

POUR LA PRODUCTION DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, SURGELÉS, EN CONSERVES, DÉSHYDRATÉS

DES SOLUTIONS INNOVANTES CONÇUES POUR VOTRE ENTREPRISE

FAM crée des solutions innovantes qui aident ses clients à produire les meilleurs produits du marché.

De **nouvelles machines** sont développées avec des technologies de coupe inédites ou améliorées, augmentant ainsi l'efficacité de la production tout en garantissant une coupe encore meilleure et toujours plus régulière.

Nous sommes également prêts à développer **de nouveaux produits** en réponse aux besoins du marché et aux nouvelles tendances.

Forte de plus de 40 ans d'expérience, conjuguées à une présence mondiale, FAM conçoit et fournit des solutions de coupe pour une multitude d'applications pour l'agroalimentaire. Chez FAM, vous trouverez un partenaire expérimenté, innovant et **ouvert d'esprit**.

Nous concevons à ce jour les équipements **les plus polyvalents** afin de satisfaire les besoins en coupes à haute capacité de fruits et légumes.

Notre technologie de coupe garantit une production avec **une efficacité optimale pour des produits finaux de haute qualité**.

La transformation de produits de saison contraint les industriels à produire dans un temps limité de grands volumes de fruits et légumes. La fiabilité et la durabilité des équipements de coupe sont donc primordiales afin de **limiter tout arrêt de ligne**.

Nos équipements ultra fiables aident les transformateurs à optimiser leur temps de production et ainsi à **diminuer leurs coûts d'exploitation**.

GRANDE FLEXIBILITÉ

Nous comprenons la nécessité de flexibilité requise dans l'industrie de la surgélation et de la conserverie. FAM conçoit ses machines avec l'objectif de permettre à ses clients de produire différents produits à l'aide d'une seule machine.

Exemple : La trancheuse **FAM Volantis** est la trancheuse de prédilection pour la coupe transversale des haricots verts, un produit de saison. La trancheuse Volantis peut également être utilisée hors saison pour les produits allongés tels que les carottes, le céleri et les courgettes, entre autres : une véritable coupeuse multi-produits.

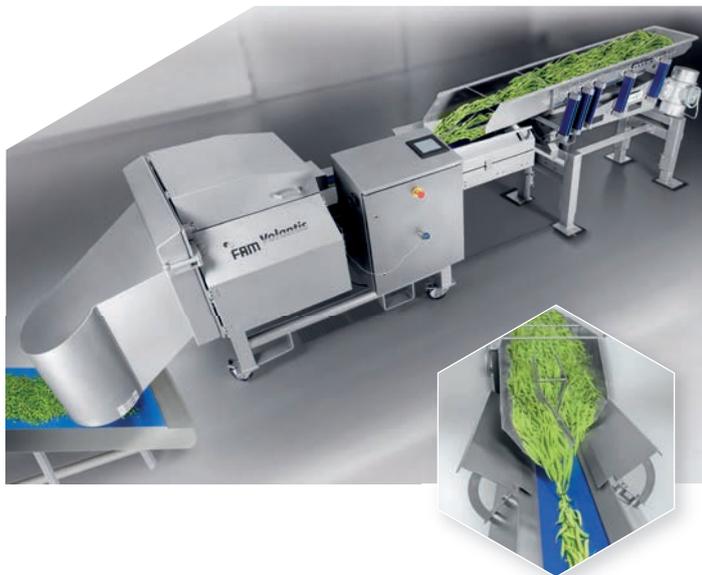
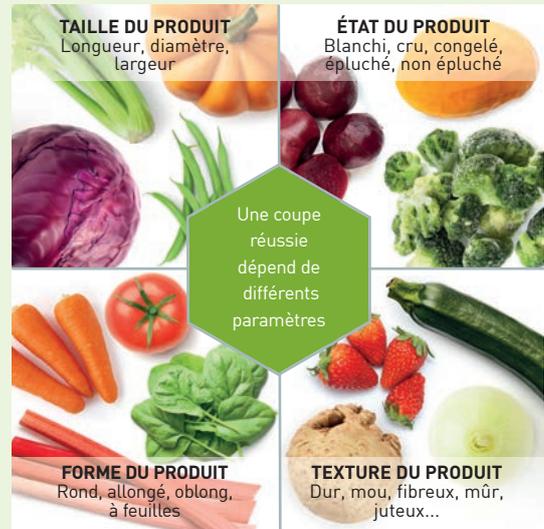


CONNAISSANCE DES PRODUITS

Outre une gamme de solutions innovantes, Fam se distingue par **son équipe d'experts hautement qualifiés** qui maîtrisent parfaitement les besoins des clients.

Quel que soit le produit, notre équipe de spécialistes en applications recherche toujours à mieux comprendre les paramètres qui affectent la coupe tels que : la forme, la température, la taille, la texture et l'état du produit.

C'est seulement une fois ces paramètres identifiés que nous sélectionnons la meilleure solution de coupe, offrant ainsi à nos clients la solution optimale.



CONNAISSANCE DES PROCESSUS DE PRODUCTION

FAM et Stumabo conçoivent des machines, des lames et des têtes de coupe qui répondent à vos propres besoins en transformation. Nos coupeuses sont conçues spécifiquement pour être facilement intégrées dans une ligne existante et apporter une grande flexibilité. Cela vous permet donc **d'intégrer facilement nos machines** à n'importe quelle ligne en changeant aisément et rapidement l'équipement de coupe. Nous proposons en amont des coupeuses, **des systèmes d'alimentation produits adaptés aux applications spécifiques et aux coupeuses concernées.**

Un convoyeur d'alimentation vibrant spécialement conçu pour garantir l'alignement correct des haricots verts à plat sur les tapis en V avant l'opération de coupe.

EXPERTISE DANS LA CONCEPTION DES MACHINES

Toutes **les lames, de qualité alimentaire, sont fabriquées en interne** et sont composées des meilleurs aciers inoxydables. Notre expertise nous permet de sélectionner la bonne lame pour chaque application.



Le choix de l'épaisseur, de l'angle de coupe, du profil du tranchant et de la dureté de la lame sont déterminant pour sa durée de vie et obtenir le moins de pertes produits possible.



Focus sur l'aspect sanitaire : Tous les équipements sont conçus pour permettre un nettoyage rapide, mais complet. Nos machines sont pensées pour un fonctionnement flexible et sans effort, avec un accent spécial **mis sur la sécurité des opérateurs et du personnel de maintenance et ce, à tous les niveaux de risque.** La conception de nos machines et de nos outillages de coupe garantit une longue durée de fonctionnement, quelles que soient les conditions, avec un minimum de coûts de maintenance et de temps d'arrêt grâce à une construction simplifiée, mais solide. La standardisation des couteaux et des outillages de coupe permet d'éviter les erreurs humaines.

Cubeuses à tambour p

FAM propose des solutions de coupe destinées aux transformateurs de légumes en frais, surgelés, conserves et déshydratés

FAM *Tridis*
240



Conçue pour la coupe à haute capacité et débit constant d'une grande variété de produits

- Permet aux transformateurs de couper en cubes une grande variété de produits tels que les mangues, les pommes, les poires, les fraises, mais également des légumes-racines durs tels que les carottes, les navets, le céleri-rave et d'autres produits tels que les betteraves, les brocolis, les oignons et les pommes de terre, à haute capacité, de 3 000 kg par heure (cubes de 3 mm) jusqu'à 12 000 kg par heure (cubes de 10 mm) suivant le type de produit.
- Accepte des produits jusqu'à 240 mm dans n'importe quel sens. Conception spéciale pour les produits de diamètre supérieur tels que le chou blanc et le chou rouge.
- Les nombreuses tailles de coupe, de 3 mm à 25 mm, en cubes et en lanières, plates 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.

FAM *Tridis*
180



Version moyenne capacité de sa grande soeur, la Tridis 180 offre des solutions de coupe aux transformateurs désireux de capacités moyennes

- Offre un encombrement inférieur mais des performances tout aussi intéressantes puisqu'elle intègre la même technologie que la cubeuse à très haute capacité.
- Permet aux transformateurs de fruits et légumes IQF (congelés rapidement et individuellement) de couper en cubes une grande variété de produits tels que les mangues, les pommes, les poires, mais également les légumes-racines durs tels que les carottes, les navets, le céleri-rave et d'autres produits tels que les brocolis, les oignons et les pommes de terre, à des capacités moyennes, de 1 500 kg par heure (cubes de 3 mm) à 6 000 kg par heure (cubes de 10 mm) suivant le type de produit.
- Accepte des produits jusqu'à 180 mm dans n'importe quel sens.
- Les nombreuses tailles de coupe, de 3 mm à 25 mm, en cubes et en lanières, plates 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).

Résultats de coupe de grande qualité



Cubes d'oignon



Cubes de citrouille



Cubes de poivron rouge



Cubes de mangue



Cubes de betterave



Cubes de céleri-rave



Bâtonnets de carotte



Cubes de fraise

« Nous sommes très satisfaits des performances de la cubeuse haute capacité FAM Tridis 240. Il s'agit d'une cubeuse/coupeuse en lanières polyvalente qui garantit des capacités de production de pointe d'une grande variété de produits coupés à la perfection. La construction solide de la machine nous permet de transformer rapidement et efficacement des produits de saison avec un minimum de temps d'arrêt et de frais d'exploitation. »

Fruveco,
Surgélateur en Espagne utilisant la FAM Tridis
pour la coupe en cubes de différents légumes

Coupeuses transversales à tapis en V

FAM *Volantis*TM

FAM *Lifis*₂



Coupeuse transversale à tapis en V conçue pour une coupe précise d'une grande variété de produits allongés et oblongs tels que les haricots verts, les carottes et les courgettes

- Coupe précise de produits allongés et oblongs pouvant atteindre un diamètre de 115 mm.
- Les tapis en V orientent parfaitement le produit et l'amène à la bonne vitesse jusqu'à la roue de coupe.
- Cette machine présente une conception hautement efficace, ce qui permet de réduire fortement les efforts d'entretien et facilite l'accessibilité.
- La transmission puissante gère facilement les pics de production.
- Grande variété d'outillages de coupe disponibles pour une plus grande différenciation des produits (coupe plate, ondulée, julienne, en deux).
- L'écran tactile compact offre une interface opérateur simplifiée facile à suivre pour une configuration et un changement de recettes rapides, facilitant le fonctionnement.

Coupeuse transversale à tapis en V haute performance utilisée pour la coupe parfaite des légumes à feuilles et d'une grande variété de légumes allongés tels que les poireaux, le céleri et la rhubarbe

- Traite facilement les produits jusqu'à 180 mm de diamètre pour les produits fermes tels que les poireaux, le céleri, la rhubarbe, les courgettes et les têtes de chou.
- Accepte des produits jusqu'à 220 mm pour les légumes à feuilles compressibles.
- Vitesse sélectionnée ou programmée sur les variateurs de fréquence des tapis d'alimentation et de la roue de coupe ; maintient la vitesse du produit lors du tranchage.
- Cette machine présente une conception hautement efficace, ce qui permet de réduire fortement les efforts d'entretien et de faciliter l'accessibilité pour le nettoyage.

Tranchage haute qualité des légumes allongés et oblongs



Rondelles de carotte



Rondelles de poireau



Tronçons de haricot plat



Rondelles d'aubergine

Cubeuse à tapis

FAM *Yuron*
Hytec



Cubeuse à tapis conçue pour couper en cubes et en lanières à hautes capacités

- Principe de coupe intégrant un rouleau d'alimentation qui appuie le produit et fournit un transfert positif vers les mandrins de coupe, coupant le produit en lanières ou en cubes. L'épaisseur des lanières ou des cubes est celle du produit d'origine.
- Adaptée pour couper tout type de légumes verts tels que les épinards, les radis, le persil et d'autres produits tels que les poivrons et les haricots.
- Changement de taille de coupe rapide grâce à l'utilisation d'arbres à mandrin de coupe à retrait rapide.
- La zone de transmission et la zone de produit de la machine sont complètement séparées, pour un nettoyage rapide et complet.
- L'accessibilité à toutes les zones de machine facilite le nettoyage.
- Tapis hygiénique de 240 mm de large avec bande de guidage et joint de bordure de tapis.

Pour une coupe de grande qualité en cubes et en lanières



Lanières de poivron rouge



Timbres d'épinards

Râpeuse et trancheuse centrifuge innovante

FAM *Centris*
400



Résultats de râpage et de tranchage de grande qualité



Tranches de betteraves



Carottes râpées



Chou rouge râpé



Rondelles d'oignons blancs

Râpeuse innovante conçue pour offrir une qualité de coupe uniforme et une grande flexibilité à haute capacité

- Fournissant une qualité de coupe parfaite sur une grande variété de produits tels que les produits ronds et allongés sur toute la longueur ou pré-coupés pour déterminer la longueur du râpage.
- Permet aux transformateurs de trancher ou de râper une grande variété de produits tels que les betteraves, les carottes, le céleri-rave, les oignons, les choux, etc.
- Transmission directe robuste, disponible avec un moteur de 4 kW (5 CV)
- Coupe de grande qualité en différentes formes et tailles, épaisseur de tranche et de râpage uniforme tout au long du processus de tranchage
- L'ensemble de têtes de coupe se compose de seize stations de coupe fixes individuelles qui vous permettent un fonctionnement à des capacités supérieures et un meilleur rendement.
- Les têtes de coupe rapidement interchangeables vous permettent de changer de taille et de forme en quelques secondes.

« Nous sommes navés d'avoir pris la décision de passer à la FAM Centris 400. Les têtes de coupe sont plus légères, ce qui facilite leur manipulation. Et l'uniformité est impressionnante : nous n'avons jamais besoin de régler la tête de coupe et nous obtenons chaque fois la même coupe. »

Baltussen Konservenfabriek,
Conserverie aux Pays-Bas qui utilise la FAM Centris pour le râpage de betteraves rouges



Vous assister pour développer votre entreprise

ESSAI DE PRODUITS TESTEZ L'ÉQUIPEMENT AVANT L'INVESTISSEMENT

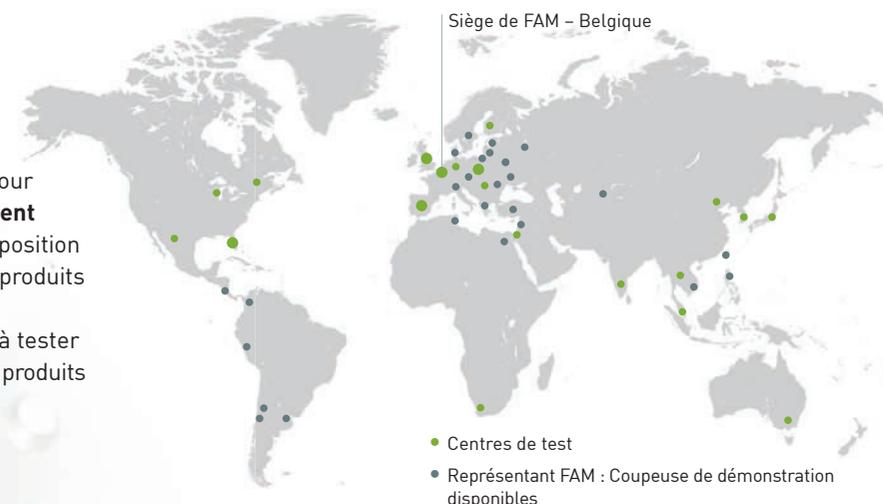
Avant d'investir, profitez de nos **équipements de démonstration** et de nos **conseils d'experts** afin d'identifier l'équipement adapté à vos attentes. Nous fournissons les échantillons des produits coupés, ainsi que des **rapports d'essais** détaillés intégrant photos, vidéos et recommandations.



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.



Siège de FAM - Belgique

● Centres de test

● Représentant FAM : Coupeuse de démonstration disponibles

Nos équipements de coupe ultra fiables aident les producteurs de fruits et légumes à optimiser leur temps de production et donc à réduire leurs frais d'exploitation

NOTRE PRIORITÉ MAINTENIR VOTRE COUPEUSE EN FONCTIONNEMENT

Chez FAM, 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 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.

