



ROBUSTE HIGHTECH SCHNEIDEANLAGEN

Zum präzisen Schneiden von Fleisch
und alternativen Proteinen

Ihr perfekter Partner für das präzise Schneiden von gekochtem und gefrorenem Fleisch

FAM Stumabo blickt auf eine mehr als 40-jährige Erfahrung zurück, entwirft und liefert Schneidelösungen für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen und ist weltweit präsent. Im Laufe der Jahre haben wir starke Partnerschaften mit führenden Fleischverarbeitern weltweit aufgebaut. Unsere mechanischen Schneidelösungen sind bekannt für ihre präzise Schnittqualität, ihr hygienisches Design sowie eine maximale Ausbeute bei hoher Kapazität und Bedienerfreundlichkeit.

Mit FAM Stumabo finden Sie einen erfahrenen und innovativen Partner mit einem **aufgeschlossenen Ansatz**. Wir entwickeln Schneidegeräte, die den Anforderungen der heutigen **vielseitigsten und leistungsstärksten** Fleischzerlegungsbetriebe, wie z. B. ein **erstklassiges Hygienedesign**, gerecht werden, und erfüllen die höchsten weltweit anerkannten Standards. Unsere Schneidetechnologie gewährleistet eine Spitzenproduktion hochwertiger **Produkte mit höchster Effizienz bei hoher Geschwindigkeit** und ist darauf ausgelegt, gefrorenes, gekühltes oder heißes gekochtes Fleisch in eine Vielzahl von Größen zu würfeln, in Streifen zu schneiden oder zu zerkleinern.

"Gemeinsam schneiden wir Ihr Produkt zur Perfektion!"

INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR GEFLÜGELERSATZ



FAM Stumabo hat innovative Schneidelösungen entwickelt, die **Verarbeitern alternativer Proteine** bei der Herstellung fleischähnlicher Alternativen von höchster Qualität unterstützen.

Wir arbeiten immer mit Ihnen zusammen, um die Herausforderungen, denen Sie beim Schneiden **alternativer Fleischprodukte** gegenüberstehen, zu meistern.

Die Zusammenarbeit kann sich in Tests vor Ort bei Ihnen bis hin zur Durchführung von Tests in unseren eigenen Labors äußern.



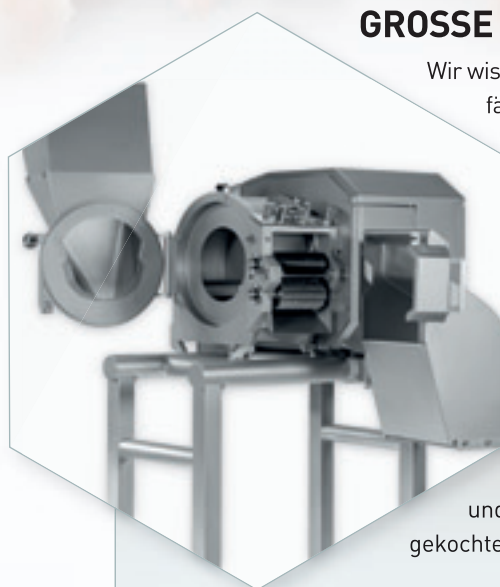
GROSSE FLEXIBILITÄT

Wir wissen um die in der überaus vielfältigen Fleischzerkleinerungsindustrie erforderliche Flexibilität. FAM konstruiert Maschinen so, dass die Kunden mehrere Produkte mit einer Maschine herstellen können.

Ein Beispiel: CMD.2

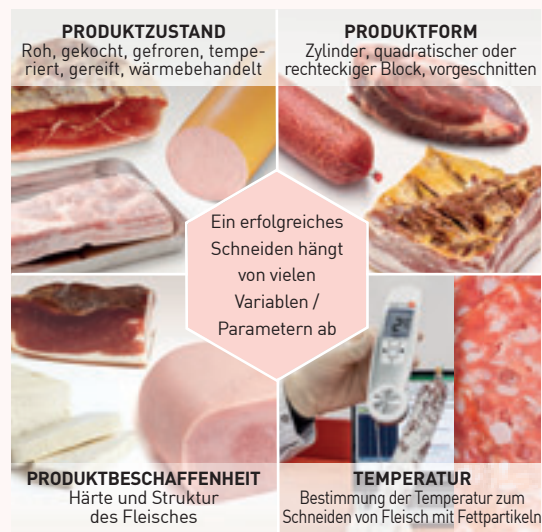
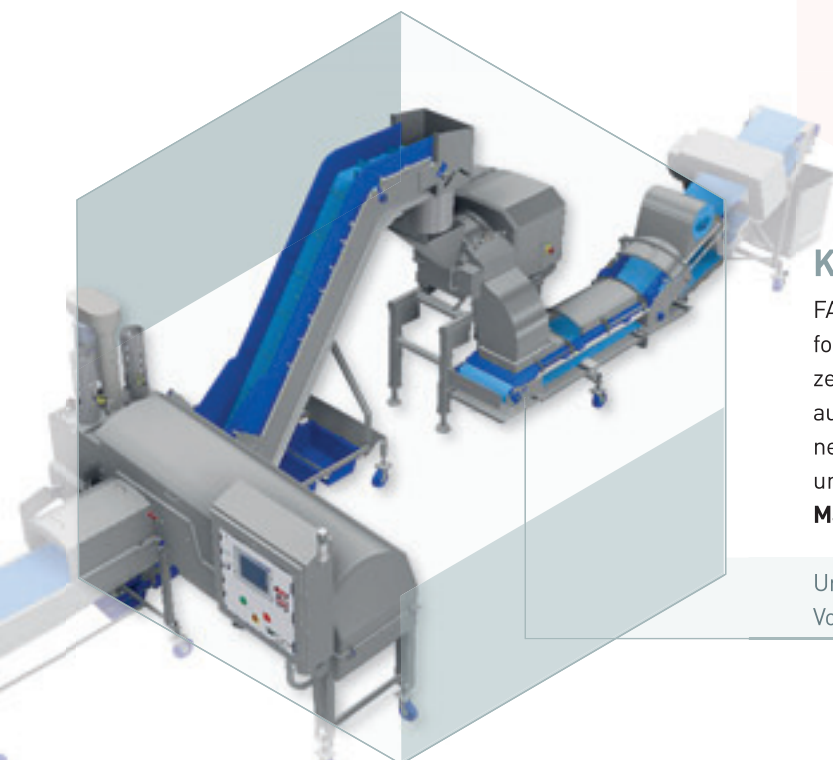
Ein sehr vielseitiger Würfelschneider zum gleichmäßigen Streifenschneiden und Würfeln einer Vielzahl von

gekochtem und gefrorenem Fleisch.



PRODUKT KENNTNIS

Was die Latte bei FAM Stumabo neben einem innovativen Lösungsangebot so hoch legt, ist ein **hochqualifiziertes Expertenteam**, das die Bedürfnisse der Kunden in- und auswendig kennt. Unser Team von Anwendungsspezialisten ist immer bestrebt, mehr über die Faktoren zu erfahren, die für das Schneiden (jedes Produkts) relevant sind, wie z. B. **Form, Temperatur, Produktgröße, Textur, Feuchte-, Salz- und Fettgehalt und der Zustand des Produkts**. Erst dann können wir die beste Schneidelösung mit dem größten Wert und dem besten Ergebnis für den Kunden auswählen.



KENNTNISSE DES PRODUKTIONSPROZESSES

FAM Stumabo konstruiert auf Ihre individuellen Bearbeitungsanforderungen abgestimmte Maschinen, Messer und Schneidwerkzeuge. Nicht nur auf Ihre Produktionslinie zugeschnitten, sondern auch für zusätzliche Flexibilität. Dadurch können Sie unsere Maschinen **ganz einfach in eine komplette Verarbeitungslinie integrieren** und die Schneidausrüstung mühelos umrüsten. Für **unsere Maschinen bieten wir anwendungsspezifische Einfuhrsysteme an**.

Unsere CMD.2 in einer (veganen) Käse-Linie mit Vorzerkleinerer, Einlauf- und Auslaufband.

KNOW-HOW DER MASCHINENKONSTRUKTION

Alle **Messer** werden im **Hause hergestellt** und aus den besten lebensmittelechten Edelstahlmaterialien gefertigt. Unser Fachwissen hilft bei der Auswahl des richtigen Messers für die Anwendung.



Die richtige Auswahl von Klingestärke, Schneidkantenschliff, Kantenprofil und -festigkeit ist entscheidend für den besten Schneideprozess mit minimalem Abfall.



Schwerpunkt Hygiene: Alle Geräte sind für die schnelle und dennoch gründliche Reinigung ausgelegt. Unsere Maschinen sind für einen flexiblen und mühelosen Betrieb konzipiert, wobei die **Sicherheit der Bediener in jeder Risikostufe** im Vordergrund steht. Die **vereinfachte und zugleich robuste Bauweise** unserer Maschinen und Schneidwerkzeuge gewährleistet eine lange Lebensdauer unter allen Bedingungen bei einem Minimum an Wartungskosten und Ausfallzeiten. Die Standardisierung der Schneidwerkzeuge und Messer hilft bei der Vermeidung von menschlichen Fehlern.

Modernste Schneidelösungen für gekochtes und gefrorenes Fleisch

"Mit der CMD.2 haben wir eine leistungsstarke, robuste und zuverlässige Maschine im Haus, die uns eine kontinuierlich hohe Schnittqualität von gefrorenen Produkten garantiert"

The Family Butchers - Deutschland
Wurst- und Schinkenverarbeitung

Maschinen für hochw

Hymaks



Kompromissloses hygienisches Design für hohe Leistung

- Robuster, großer Hochleistungs-Würfelschneider mit einem einzigartigen und kompromisslosen hygienischen Design
- Eindrucksvolles Leistungspotential von 20,5 kW (27,5 PS) mit zwei synchronisierten Motoren mit frequenzgesteuerten Antrieben: einem mit 5,5 kW (7,5 PS) für die Schneidwerkzeuge und einem mit 15 kW (20 PS) für das Laufrad.
- Äußerst gleichmäßiges Würfeln und Streifenschnitten von gekochten und temperierten gefrorenen Fleischprodukten mit minimalem Abfall
- Maschinenbedienung mittels Touchscreen

Ergebnisse des hochwertigen Würfels



Schwarzwälder Schinkenwürfel



Serrano-Schinkenwürfel

ertiges Würfeln und Streifenschneiden

CMD₂



Dauerbetrieb für hohe Leistung

- Robuster Würfelschneider mit hoher Kapazität, der gefrorenes Schweine- und Rindfleisch gleichmäßig in äußerst saubere Würfel und Streifen schneidet
- Leistungsstarker 11 kW-Motor (15 PS) mit Frequenzumrichter für extreme Bedingungen
- Schneidfähigkeit bei sehr niedrigen Temperaturen zwischen 2° C und -15° C (35,6° F und 5° F), je nach Textur, Fett-, Feuchte- und Salzgehalt. Das Ergebnis ist ein nicht klebendes, frei rollendes Produkt, was das Wiegen und Verpacken vereinfacht.
- Hervorragende, ansprechende Schnittqualität, da das Produkt nicht durch ein Schneidgitter gepresst, sondern durch rotierende Messerwellen schonend geschnitten wird.
- Herausnehmbare Keilwellen für ein schnelles und einfaches Wechseln der Schneidwerkzeuge.



Tempeh-Würfel



Gekochte Schinkenwürfel

Flexifam₅₅



Entwickelt für flexiblen und mühelosen Betrieb

- Würfel und Streifenschneider von gekochtem, gekühlten und gefrorenen Fleisch für mittlere Kapazitäten
- 5,5 kW (7 PS) Motor optional auch mit Frequenzsteuerung erhältlich
- Produziert sehr saubere, sehr kleine bis mittelgroße Würfel und Streifen.
- Die Schneidwerkzeuge sind schnell und einfach zu wechseln, was die Rüstzeit reduziert.

"Unsere Qualitätsprodukte verlangen nach Professionalität und zuverlässiger Ausrüstung. Die CMD.2 hat ein beachtliches Leistungspotential, durch das wir unsere gefrorenen Serrano-Schinken kontinuierlich auf die hygienischste Weise schneiden können."

Carnicas Serrano - Spanien

Hersteller von spanischem Serrano-Schinken

Präziser Band-Schneider

Yuran
Hytec



Ergebnisse mit hochwertigen Würfeln, Streifen
und hand-pulled-look



Schweinefleisch mit
hand-pulled-look



Schinkenstreifen



Speckstreifen



Tofustreifen

*"Die Yuran Hytec ist eine vielseitige und
effektive Maschine mit einer hochwertigen Leistung.
Sie ist einfach zu bedienen und zu warten."*

Planterra Foods - USA

Pflanzenbasierte Abteilung von JBS Foods

**Band-Schneider, konzipiert für das Würfeln und
Streifenschneiden bei hoher Leistung**

- Spezialisiert auf das Schneiden von gekochtem Fleisch im gefrorenen, temperierten, gekühlten sowie heißen Zustand in Würfel und Streifen oder hand-pulled-look Produkten.
- Schneideprinzip mit einer Einzugswalze, die das Produkt flachdrückt und sicher zu den Schneidspindeln transportiert, wo das Produkt in Streifen oder Würfel geschnitten wird.
- Die Maschine verarbeitet nicht komprimierbare Produkte bis zu 27 mm (1/16"). Die Dicke der Streifen oder Würfel entspricht der Dicke des Originalprodukts.
- Außerdem geeignet für Produkte mit größerem Durchmesser für hand-pulled-look
- Schneller Wechsel von einer Schnittgröße auf eine andere durch den Einsatz von schnell abnehmbaren Schneidwellen.
- Der Antriebs- und Produktbereich der Maschine sind vollständig getrennt, was eine schnelle und gründliche Reinigung ermöglicht.
- Hygienisches 240 mm (9,4") breites Band mit Führungsleiste und Bandkantenabdichtung
- Schneller Ausbau des Förderbandes für eine gründliche Reinigung.
- Spezielle Werkzeuge zum Schneiden alternativer fleischähnlicher Produkte.



Innovativer Zentrifugalschneider

Centris
400C



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

- Erzeugt eine Vielzahl von Schnittgrößen wie V-Schnitt-Schnitzel (1,8 mm - 0,07" / 2,5 mm - 0,097" / 3,2 mm - 0,125"), Streifen und Scheiben.
- Der Wechsel der Schneidköpfe – für unterschiedliche Schnitte unterschiedlicher Fleischsorten – ist in wenigen Minuten möglich.
- 7,5 kW (10 PS) Edelstahlmotor und Planetengetriebe. Die große Zuführung sorgt für einen gleichmäßigen Produktstrom zum 16-Messer-Schneidekopf.
- Das Sicherheitssystem mit Schlüsselverriegelung garantiert einen optimalen Schutz des Bedieners.

Ergebnis der hochwertigen Zerkleinerung



Prosciutto-Streifen

Präziser V-Band-Schneider

VolantisTM



V-Band-Schneider zum präzisen Querschneiden einer Vielzahl von länglichen Produkten

- Präzises Schneiden von länglichen Produkten von 25 mm (1") bis zu einem Durchmesser von 60 mm (2 3/8") wie Würste, Salami usw.
- Perfekte Produktschließung und -führung zu den Schneidwerkzeugen durch das angetriebene Oberband
- Die 2 Meter langen V-Bandriemen richten das Produkt perfekt zum Schneidrad aus und bringen es vor dem Schneiden auf die erforderliche Geschwindigkeit.
- Das Produkt wird ohne Abfall oder Endstücke geschnitten.
- Das Querschneideprinzip ermöglicht präzises Hochgeschwindigkeitsschneiden bei gleichzeitig hervorragender Schnittqualität.
- Das hoch effiziente Maschinendesign resultiert in geringem Wartungsaufwand und leichtem Zugang.
- Der kompakte Touchscreen bietet eine einfache, leicht verständliche Bedieneroberfläche für eine schnelle Einrichtung und einen schnellen Produktwechsel und erleichtert so die Bedienung.

Ergebnisse des hochwertigen Schneidens von länglichen Produkten



Chorizo-Scheiben



Wurstscheiben aus Schweinefleisch

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.

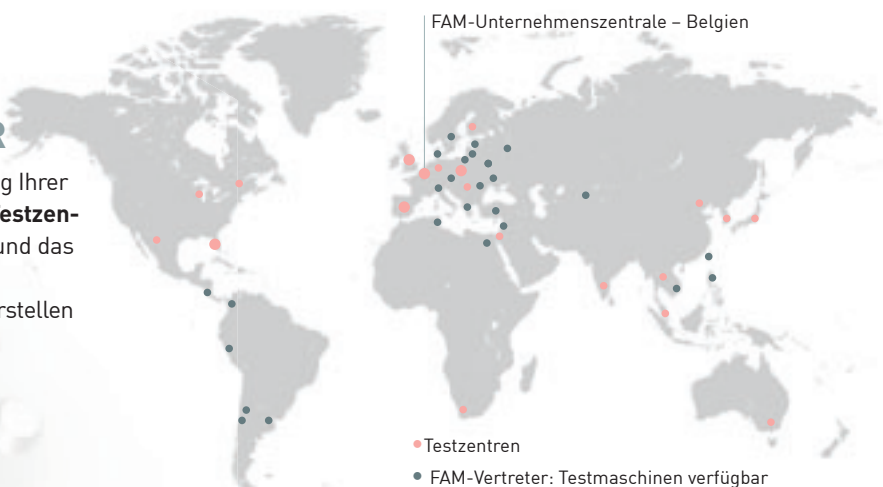


PRODUKTENTWICKLUNG

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.

