





ÉQUIPEMENT HIGH-TECH SANITAIRE ET ROBUSTE

Pour la coupe de précision de viande et d'autres protéines

Votre partenaire idéal pour la coupe de précision de viande cuite et congelée

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. Au fil des ans, nous avons établi des partenariats solides avec les principaux

transformateurs de viande du monde entier. Nos solutions de coupe mécaniques sont connues pour leur de précision, leur conception hygiénique, leur rendement maximisé à haute capacité et leur facilité d'utilisation.

Chez FAM Stumabo, vous trouverez un partenaire expérimenté et innovant ouvert d'esprit. Nous développons des équipements de coupe conçus pour répondre aux demandes des opérations de coupe de viande les plus polyvalentes et haute capacité d'aujourd'hui, axées sur une conception sanitaire de pointe et conformes aux plus hauts standards mondialement reconnus.

Notre technologie de coupe garantit la production optimale de **produits de grande qualité à un niveau d'efficacité maximal à grande vitesse**, et est conçue pour couper en dés ou en lanières ou pour émincer / râper la viande congelée, réfrigérée ou cuite chaude d'une **grande variété de tailles**.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

DES SOLUTIONS INNOVANTES

POUR LES SUBSTITUTS DE VIANDE

FAM Stumabo a développé des solutions de coupe innovantes qui **aident les transformateurs de protéines de substitution** à produire des alternatives à la viande de grande qualité.

Nous collaborons toujours avec vous pour comprendre les défis auxquels vous êtes confrontés lorsqu'il s'agit de couper **produits protéiques autres que la viande**.

Cette collaboration peut prendre différentes formes, des essais sur site chez vous à la réalisation de tests dans nos propres laboratoires.





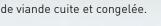
GRANDE FLEXIBILITÉ

Nous comprenons la flexibilité nécessaire dans l'industrie très

diverse de la coupe de viandes. FAM conçoit des machines dans l'objectif de permettre à ses clients de fabriquer différents produits à l'aide d'une seule machine.

Exemple: CMD.2

Cubeuse très polyvalente conçue pour couper uniformément en dés et en lanières une grande variété





CONNAISSANCE DES PRODUITS

Outre une gamme innovante de solutions, ce qui met la barre haut, chez 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 forme, la température, la taille, la texture, l'humidité, le sel, la teneur en graisse ainsi que 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 outils de coupe qui répondent à vos besoins en transformation uniques. Conçus sur mesure non seulement en fonction de votre ligne de production existante, mais également afin de vous offrir cette flexibilité en plus. Cela vous permet d'intégrer facilement nos machines à n'importe quelle ligne complète en changeant facilement et rapidement d'équipement de coupe. Nous proposons sur nos machines des systèmes d'alimentation adaptés aux applications spécifiques.

Notre FAM CMD.2 dans une ligne de coupe protéique avec une pré-cubeuse, une trémie d'alimentation et un convoyeur de sortie.

CONNAISSANCE DE LA CONCEPTION DE MACHINES

Toutes **les lames sont fabriquées en interne** et se composent des



épaisseur de lame, d'un affûtage et d'un profil des arêtes de coupe adapté, et une dureté appropriée sont essentielles pour proposer la meilleure coupe avec un minimum de pertes.



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 et ce, à tous les niveaux de risque**. La conception de nos machines et de nos outillages de coupe garantit une longue durée de service, quelles que soient les conditions, avec un minimum de coûts de maintenance et de temps d'arrêt grâce à une **construction simplifiée, mais robuste**. La standardisation des couteaux et des outillages de coupe permet d'éviter les erreurs humaines.

Solutions de coupe de pointe pour la viande cuite et congelée "Grâce à la CMD.2, nous avons en interne une machine puissante, robuste et fiable qui nous garantit une coupe en continu de haute qualité sur des produits congelés." Family Butchers - Allemagne Transformateur de saucisses et de jambons

Machines de coupe en

Hymaks

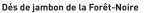


Conception sanitaire sans compromis pour des rendements haute capacité

- Grande cubeuse tambour robuste de capacité optimale et de conception sanitaire unique et sans compromis
- Gros potentiel de puissance de 20,5 kW (27,5 CV) avec deux moteurs synchronisés dotés de variateurs de fréquence.
 L'un de 5,5 kW (7,5 CV) pour les outils de coupe et l'autre de 15 kW (20 CV) pour la roue à aubes.
- Coupe très régulière en dés et en lanières de viande cuite et durcis par surgélation avec un minimum de pertes
- Fonctionnement de la machine au moyen d'un écran tactile

Pour une coupe en dés de grande qualité







Dés de jambon serrano

dés et en lanières de grande qualité

CMD₂



Pilotage de la machine au moyen d'un écran tactile

- Cubeuse à tambour robuste haute capacité capable de couper uniformément du porc ou du bœuf congelés en dés et lanières
- Moteur de 11 kW (15 CV) avec variateur de fréquence capable de supporter des conditions extrêmes
- Capacité de coupe à températures très basses comprises entre 2 °C et -15 °C, suivant la texture, la teneur en graisse, en sel et de l'humidité. Résultat : un produit non collant facile à détacher qui simplifie la pesée et le conditionnement.
- Qualité de coupe supérieure de bel aspect, du fait que le produit n'est pas alimenté de force dans une grille de coupe, mais qu'il est délicatement coupé par des mandrins à couteaux rotatifs.
- Arbres cannelés amovibles facilitant et accélérant le changement d'outil de coupe.

Flexifam 55



Conçue pour un fonctionnement flexible et sans effort

- Moyenne à haute capacité de coupe en dés et en lanières des viandes cuites et durcies par surgélation
- Moteur de 5,5 kW (7 CV) avec variateur de fréquence en option
- Produit des dés et des lanières très nets de tailles très petites à moyennes.
- Les outillages de coupe sont faciles et rapides à changer, ce qui réduit les temps d'arrêt.



Dés de tempeh



Dés de jambon cuit

"Nos produits de qualité exigent un équipement professionnel fiable. La CMD.2 offre une puissance de frappe qui nous permet de couper en continu nos jambons serrano congelés dans des conditions d'hygiène optimales."

Carnicas Serrano,

Producteur de jambon serrano espagnol

Pour des dés, des lanières et aspect effiloché de grande qualité







Lanières de jambon







Lanières de tofu

"La Yuran Hytec est une machine polyvalente et efficace avec un rendement de grande valeur. Elle est facile à utliser et à entretenir."

Planterra Foods - États-Unis Division spécialisée dans les produits d'origine végétale de JBS Foods

Coupeuse précise à tapis





Coupeuse à tapis conçue pour couper en dés et en lanières à hautes capacités

- Spécialisée dans la coupe de viande durcie par surgélation ou réfrigérée, cuite et chaude, en dés et en lanières, ou encore en effilochés.
- Principe de coupe intégrant un rouleau d'alimentation qui aplatit le produit et fournit un transfert positif vers les mandrins de coupe, qui coupent le produit en lanières ou en dés. L'épaisseur des lanières ou des dés est celle du produit d'origine.
- La machine accepte des produits incompressibles jusqu'à 27 mm. L'épaisseur des lanières ou des dés est celle du produit d'origine.
- Également adaptée aux produits de diamètre supérieur pour créer un aspect effiloché à la main
- 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.
- Tapis hygiénique de 240 mm de large avec bande de guidage et joint de bordure de tapis
- Retrait rapide du tapis pour un nettoyage complet.



 Outillage dédié pour couper des produits alternatifs substituts à la viande.

Râpeuse innovante haute capacité

Centris



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

- Peut traiter une grande variété de tailles de coupe telles que des râpages en V (1,8 mm - 2,5 mm - 3,2 mm), des lanières et des tranches tous types de viandes.
- Les têtes de coupe peuvent être changées en seulement quelques minutes.
- Moteur et motoréducteur en acier inoxydable de 7,5 kW (10 CV). La trémie d'alimentation de grande taille fournit un débit de produit uniforme à la tête de coupe qui intègre 16 couteaux.
- Le système de sécurité par verrouillage à clé piégée garantit une sécurité optimale des opérateurs.

Trancheuse précise à tapis en V

Volantis



Trancheuse à tapis en V conçue pour le tranchage transversal de précision d'une grande variété de produits allongés

- Coupe précise de produits allongés de 25 mm jusqu'à un diamètre de 60 mm tels que des saucisses, du salami, etc.
- Parfaits guidage du produit vers l'outillage de coupe via la courroie supérieure motorisée
- Les tapis en V de 2 mètres de long orientent parfaitement le produit vers la roue de coupe et ce à une vitesse adaptée.
- Le produit est tranché sans pertes ni rebus de fin de coupe.
- Le principe de coupe transversale permet un tranchage précis à haute vitesse tout en maintenant une excellente qualité de coupe.
- Cette machine présente une conception hautement efficiente, ce qui permet de réduire fortement les coûts de maintenance et facilite son utilisation.
- L'écran tactile compact offre une interface opérateur simplifiée facile à utiliser pour une configuration et un changement de produit rapides, rendant le fonctionnement simple.

Pour un râpage de grande qualité



Râpages de jambon cru

Pour un tranchage haute qualité de produits allongés







Tranches de saucisson

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

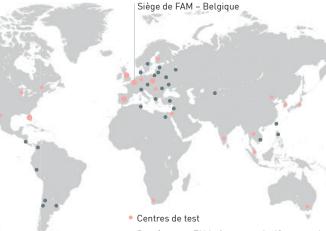
Chez FAM Stumabo, notre **équipe** « **service client** » garantit à votre entreprise une assistance rapide de qualité, chaque fois que cela est nécessaire. Afin de maximiser votre temps de production, nous offrons un **SAV** allant du dépannage à l'assistance en matière d'ingénierie et d'applications.

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.



Représentant FAM : Coupeuse de démonstration disponibles







