



TAGLIATRICI AD ALTA TECNOLOGIA, SANITARIE E ROBUSTE

Per il taglio di precisione di carne e
proteine alternative a quelle della carne

Il vostro partner perfetto per il taglio di precisione di prodotti carnei cotti e congelati

FAM Stumabo progetta e fornisce soluzioni di taglio per una moltitudine di applicazioni alimentari con oltre 40 anni di esperienza combinata con una presenza globale. Negli anni abbiamo costruito una solida collaborazione con trasformatori di carne leader in tutto il mondo. Le nostre soluzioni meccaniche di taglio sono conosciute per la loro qualità di taglio di precisione, il disegno sanitario, la massima resa ad elevate capacità e la facilità d'uso.

In FAM Stumabo troverete un partner esperto ed innovativo con un **approccio aperto**. Progettiamo tagliatrici concepite per soddisfare le odierne esigenze di taglio di prodotti carnei **più versatili e ad alta capacità**; il disegno è il più sanitario possibile per soddisfare i più elevati standard conosciuti. La nostra tecnologia di taglio assicura la massima produzione **di prodotti di alta qualità alla massima efficienza, ad alta velocità ed** è progettata per tagliare cubetti, strisce o filetti di carne congelata, raffreddata o cotta calda, **in un'ampia gamma di misure**.

*"Insieme taglieremo il
tuo prodotto alla perfezione!"*

SOLUZIONI INNOVATIVE PER I SOSTITUTI DELLA CARNE



FAM Stumabo ha sviluppato soluzioni di taglio innovative che aiutano i **trasformatori di proteine** a produrre alternative simili alla carne di alta qualità.

Noi lavoriamo sempre insieme a Voi per comprendere le sfide che dovete affrontare per tagliare **prodotti alternativi alla carne**.

La collaborazione può assumere forme diverse, dalle prove presso il Vostro stabilimento fino all'esecuzione di prove nei nostri laboratori.

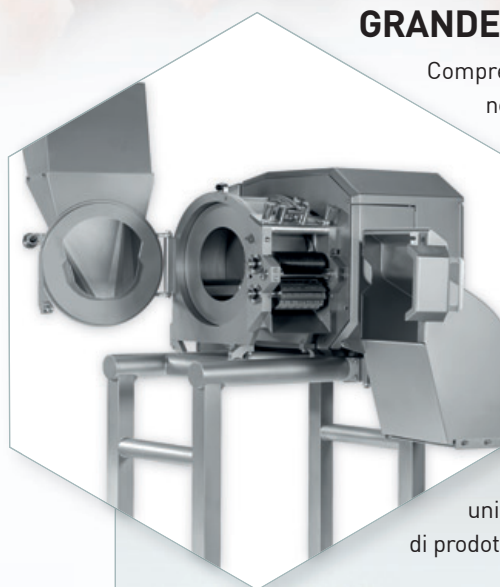


GRANDE FLESSIBILITA'

Comprendiamo la flessibilità necessaria nella diversificata industria del taglio della carne. FAM progetta le sue macchine per consentire ai clienti di realizzare più prodotti con una sola macchina.

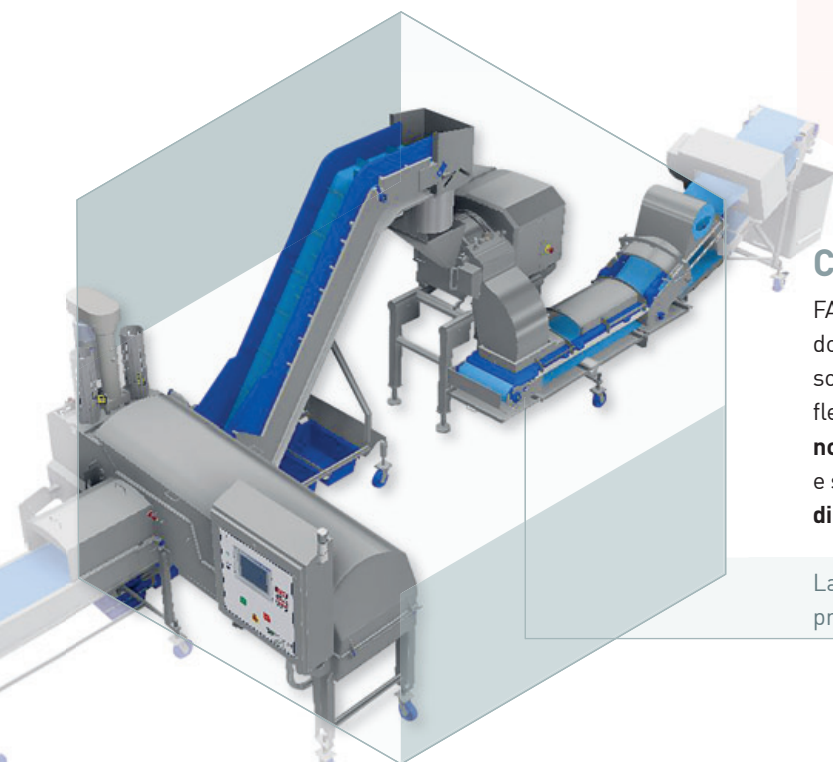
Esempio: CMD.2

Cubettatrice molto versatile progettata per tagliare strisce e cubetti uniformi di una grande varietà di prodotti carnei cotti & congelati.



PRODURRE CONOSCENZA

Oltre ad una linea innovativa di soluzioni, ciò che pone l'asticella in alto per FAM Stumabo 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, dimensioni, consistenza e stato** del prodotto. Solo allora possiamo selezionare la migliore soluzione, offrendo il massimo valore e il miglior risultato per il cliente.



CONOSCENZA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

FAM Stumabo progetta macchine, lame e teste di taglio che rispondono alle Vostre specifiche esigenze di lavorazione. Su misura non solo per la Vostra attuale linea di produzione ma per offrire quella flessibilità aggiuntiva. Ciò Vi consente di **integrare facilmente le nostre macchine in qualsiasi linea completa** con un cambio rapido e senza sforzi dell'attrezzatura di taglio. **Offriamo appropriati sistemi di alimentazione** sulle nostre macchine per **specifiche applicazioni**.

La nostra CMD.2 in una linea a base di proteine con un precubettatore, nastro di alimentazione e di scarico.

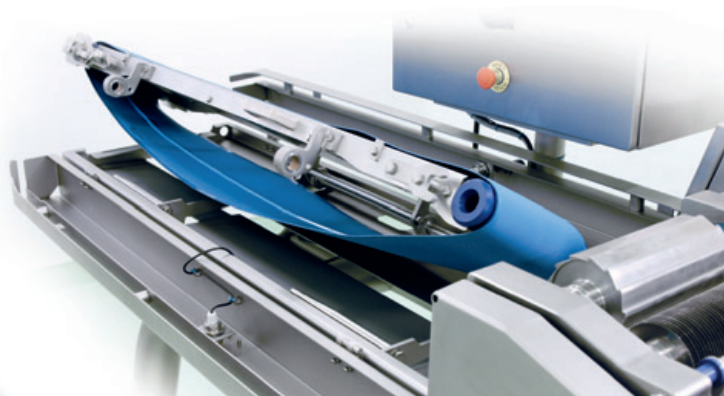
CONOSCENZA DELLA PROGETTAZIONE

Tutte **le lame sono prodotte internamente** e realizzate con i migliori materiali di acciaio inossidabile per uso alimentare.

La nostra competenza aiuta a selezionare la lama corretta per l'applicazione.



L'utilizzo del corretto spessore lama, dell'affilatura del lato tagliente, del profilo e della resistenza è fondamentale per il miglior processo di taglio con uno scarto minimo.



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**. Il disegno delle nostre macchine e degli attrezzi di taglio assicura una lunga durata in ogni condizione con costi minimi di manutenzione e tempi morti limitati, attraverso **una costruzione semplificata ma robusta**. La standardizzazione degli attrezzi di taglio e delle lame aiuta a prevenire errori umani.

**Soluzioni
di taglio
all'avanguardia
per carne cotta
e congelata**

Macchine per un tagli

Hymaks



**Disegno sanitario senza compromessi
per produzioni d'alta capacità**

- Cubettatrice robusta, con un grande tamburo, per la massima capacità, con un disegno sanitario unico e senza compromessi.
- Potenza impressionante fino a 20.5 kW con due motori sincronizzati con variatori di frequenza. Uno di 5.5 kW per gli attrezzi di taglio ed uno di 15 kW per la ruota a pale.
- Taglio molto uniforme di carne cotta o temperata-congelata in cubetti e strisce, con uno scarto minimo.
- Comando della macchina mediante schermo tattile.

Risultati di cubetti di alta qualità



Cubetti prosciutto Foresta Nera



Cubetti prosciutto Serrano

"Con la FAM CMD.2 disponiamo di una macchina potente, robusta ed affidabile, che garantisce un'elevata qualità di taglio di prodotti congelati"

Family Butchers - Germania
Produttore di salsicce e prosciutti

o di alta qualità di strisce e cubetti

CMD₂



Funzionamento continuo per capacità elevate

- Robusta cubettatrice a tamburo, di alta capacità, in grado di tagliare in modo uniforme maiale e manzo congelati in cubetti e strisce molto netti.
- Motore potente di 11 kW con variatore di frequenza in grado di lavorare in condizioni estreme.
- Abilità a tagliare a temperature molto basse comprese tra 2 °C e -15 °C, in base a struttura, contenuto di grasso, umidità e sale. Ne risulta un prodotto non appiccicoso, che fluisce libero, semplificando pesatura e confezionamento.
- Qualità di taglio superiore ed attraente in quanto il prodotto non viene forzato attraverso una griglia ma tagliato con mandrini di coltelli rotanti.
- Alberi scanalati rimovibili che facilitano e semplificano il cambio degli attrezzi di taglio.

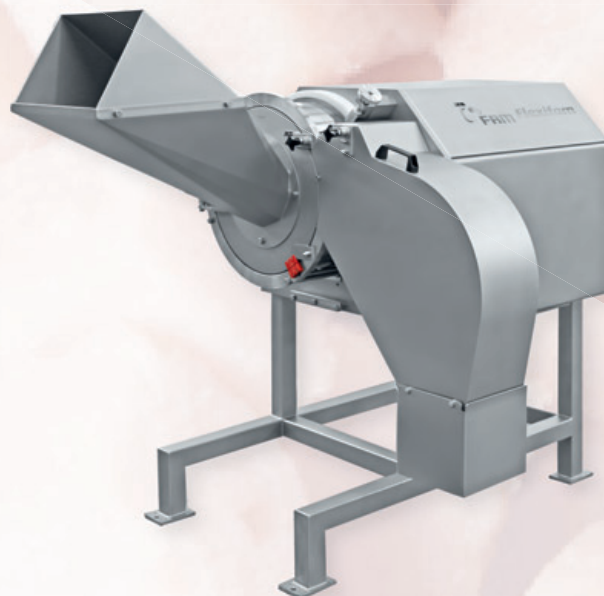


Cubetti Tempeh



Cubetti prosciutto cotto

Flexifam
55



Disegnata per un funzionamento flessibile e senza sforzi

- Cubettatrice e filettatrice di capacità medio-alta per prodotti carnei cotti e temperati-congelati.
- Motore da 5.5 kW con variatore di frequenza su richiesta.
- Produce cubetti e strisce molto netti da piccoli a medi.
- Gli attrezzi di taglio sono rapidi e facili da cambiare, riducendo i tempi morti.

"I nostri prodotti di qualità richiedono macchine professionali e affidabili. CMD.2 ha un'impressionante potenza che ci permette di tagliare in continuo prosciutti Serrano congelati nel modo più sanitario."

Carnica Serrano,
Produttore spagnolo di prosciutto Serrano

Accurata tagliatrice a nastro

Yuran
Hytec



Risultati di cubetti, strisce e aspetto tagliato a mano di alta qualità



Maiale come tagliato a mano



Strisce prosciutto



Strisce pancetta



Strisce tofu

"Yuran Hytec è una macchina versatile ed efficiente con una produzione di alto valore. È facile da usare e mantenere."

Planterra Foods - USA
Divisione JBS Foods

Tagliatrice a nastro, progettata per tagliare grandi capacità di cubetti e strisce

- Specializzata nel taglio di carne congelata/temperata o raffreddata e cotta calda in cubetti e strisce o dall'aspetto tagliato a mano.
- Principio di taglio che incorpora un rullo di alimentazione che appiattisce il prodotto e ne assicura un positivo avanzamento verso i mandrini di taglio mentre vengono tagliati cubetti o strisce.
- La macchina accetta prodotti non comprimibili fino a 27 mm. Lo spessore della striscia o del cubetto corrisponderà allo spessore del prodotto alimentato.
- Adatta anche a prodotti di grandezza maggiore per conferire l'aspetto tagliato a mano.
- Rapido cambio da una misura all'altra grazie all'impiego di alberi per i mandrini di veloce rimozione.
- Le zone prodotto e di trasmissione della macchina sono completamente separate permettendo una rapida e profonda pulizia.
- Nastro sanitario largo 240 mm con guida e sigillatura del bordo nastro.
- La rimozione rapida del nastro favorisce una pulizia a fondo.
- Attrezzi di taglio dedicati per il taglio di prodotti alternativi alla carne.



Filettratrice innovativa

Centris
400C



Filettratrice innovativa di alta capacità, disegnata per una qualità di taglio uniforme con la massima flessibilità

- Può realizzare un'ampia gamma di misure tipo filetto taglio a V (1,8 / 2,5 / 3,20 mm), strisce e fette di ogni prodotto carneo.
- Le teste di taglio, per variare dimensione e prodotto, si cambiano in pochi minuti.
- Motore di acciaio inossidabile da 7.5 kW e scatola ingranaggi planetaria. Il largo ingresso assicura un flusso omogeneo di prodotto alla testa di taglio a 16 lame.
- Il sistema di sicurezza a chiave bloccata garantisce una protezione ottimale dell'operatore.

Risultati di una filettatura di qualità



Filetti di prosciutto

Tagliatrice a nastri a V precisa

VolantisTM



Tagliatrice a nastri a V progettata per il preciso taglio trasversale di un'ampia varietà di prodotti di forma allungata

- Taglio preciso di prodotti di forma allungata del diametro da 25 fino a 60 mm come salsicce, salami, ...
- Perfetta chiusura e guida del prodotto verso la ruota di taglio per mezzo di un nastro superiore azionato.
- Nastri a V lunghi 2 m allineeranno perfettamente il prodotto verso la ruota di taglio e lo porteranno alla velocità necessaria prima del taglio.
- Il prodotto viene affettato senza scarto e parti terminali.
- Il principio di taglio trasversale permette una precisa affettatura ad alta velocità mantenendo un'eccellente qualità di taglio.
- Disegno della macchina altamente efficiente con poca manutenzione & facilità d'accesso.
- Lo schermo tattile compatto offre all'operatore un'interfaccia semplificata per una rapida configurazione ed un veloce cambio prodotto, per un uso semplice.

Risultati di un'affettatura di alta qualità di prodotti di forma allungata



Fette di Chorizo



Fette di salsiccia di maiale

Un supporto per avviare la tua impresa

PROVA PRODOTTO

PROVA PRIMA DI INVESTIRE

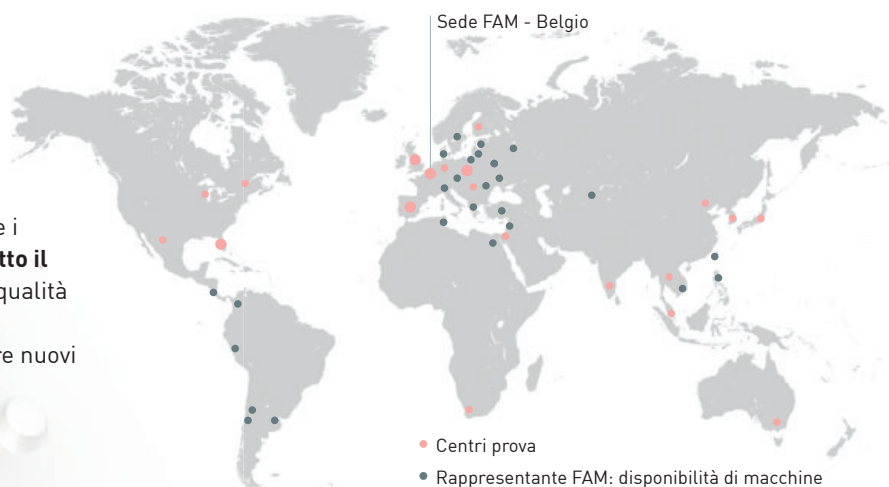
Prima di fare un investimento approfitta del **laboratorio prove** e della **consulenza dei nostri esperti** per identificare la tagliatrice più adatta a realizzare il risultato desiderato. Forniamo campioni del prodotto tagliato insieme ad un **rapporto della prova**, foto, video e raccomandazioni.



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 Stumabo 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 Stumabo 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.

