



ROBUUSTE, HIGH-TECH SANITAIRE SNIJMACHINES

Voor het nauwkeurig snijden van vlees
en alternatieve eiwitten

Uw perfecte partner voor het nauwkeurig snijden van bereide en diepgevroren vleestoepassingen

FAM Stumabo ontwerpt en levert snijoplossingen voor uiteenlopende voedseltoepassingen waarbij meer dan 40 jaar ervaring wordt gecombineerd met een wereldwijde aanwezigheid. In de loop der jaren hebben we sterke partnerships opgebouwd met vooraanstaande vleesverwerkers wereldwijd. Onze mechanische snijoplossingen staan bekend om hun precieze snijkwaliteit, hygiënisch design, maximaal rendement bij hoge capaciteit en gebruiksvriendelijkheid. Bij FAM Stumabo vindt u een ervaren en innovatieve partner die openstaat voor **nieuwe ideeën**. Wij ontwikkelen snijmachines die beantwoorden aan de huidige eisen voor de meest **veelzijdige verwerking van gevogelte tegen hoge capaciteit**, zoals aandacht voor een **onberispelijk sanitair design** om zo te beantwoorden aan de strengste normen die wereldwijd gehanteerd worden. Onze snijtechnologie garandeert een topproductie van **kwaliteitsproducten met een optimale efficiëntie op hoge snelheid**, en is ontworpen om warm gekookt, diepgevroren, gekoeld of rauw gevogelte in blokjes en reepjes te snijden of te raspen, en dit in verschillende maten.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

INNOVATIEVE OPLOSSINGEN VOOR VLEESVERVANGERS



FAM Stumabo heeft innovatieve oplossingen **die verwerkers van plantaardige eiwitten helpen** om op vlees lijkende alternatieven van topkwaliteit te produceren.

We werken altijd met u samen om de uitdagingen te begrijpen waarmee u geconfronteerd wordt bij het snijden van **plantaardige vleesvervangers**.

De samenwerking kan op verschillende manieren gebeuren, van het testen bij u ter plaatse tot het uitvoeren van proeven in onze laboratoria.

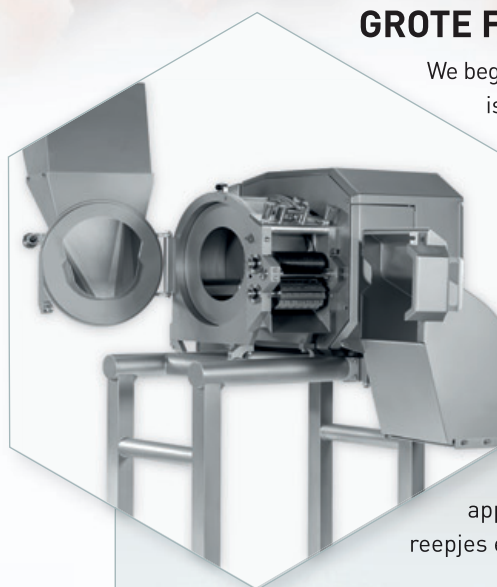


GROTE FLEXIBILITEIT

We begrijpen de flexibiliteit die vereist is in de zeer diverse vleesver-snijdingsindustrie. FAM ontwerpt machines om klanten de mogelijkheid te geven meerdere producten met één machine te maken.

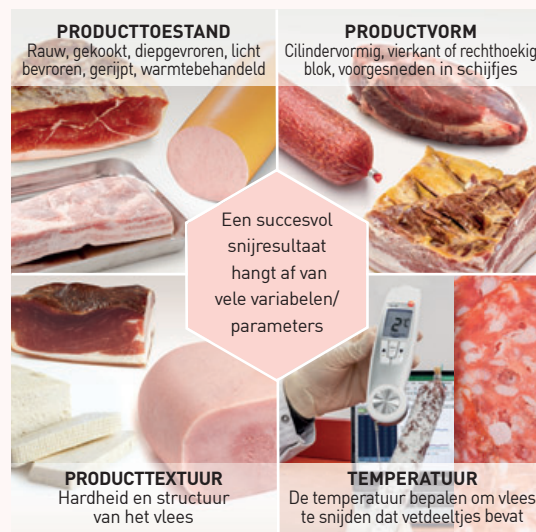
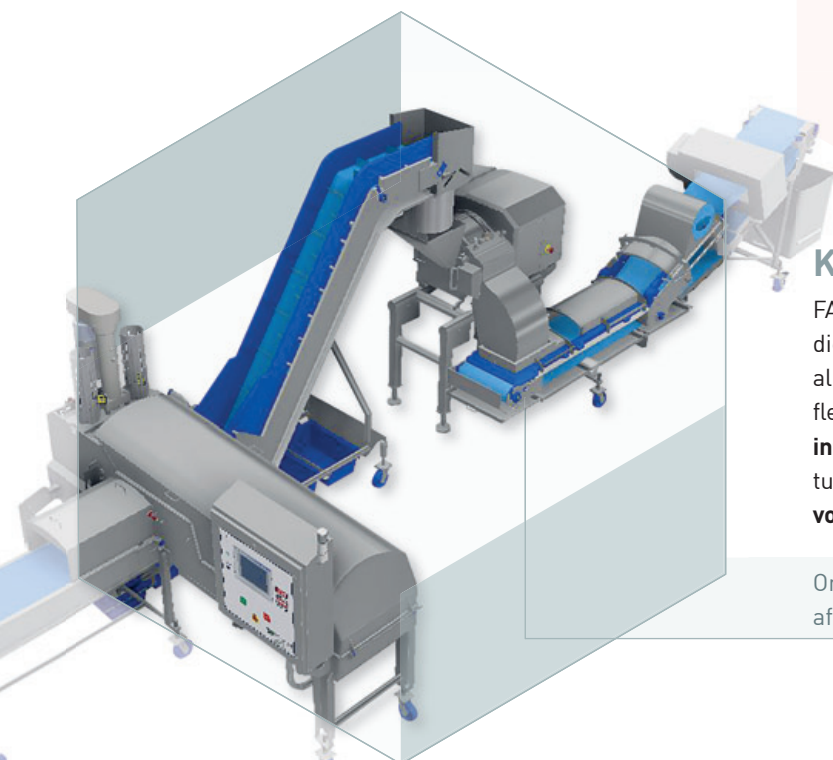
Voorbeeld: CMD.2

Zeer veelzijdige blokjes-snijmachine, ontworpen om tal van gekookte en diepgevroren vlees-applicaties gelijkmatig in reepjes en in blokjes te snijden.



KENNIS VAN HET PRODUCT

Los van de innovatieve oplossingen kan FAM Stumabo de lat heel hoog leggen dankzij een **hooggekwalificeerd team van experts** dat volledig vertrouwd is met de behoeften van onze klanten. Ons team van toepassingsspecialisten houdt altijd rekening met de factoren die het snijden beïnvloeden (van ieder product), zoals de vorm, temperatuur, grootte, textuur en toestand van het product. Op die manier kunnen we de beste snijoplossing kiezen, die de grootste waarde en het beste resultaat voor de klant oplevert.



KENNIS VAN HET PRODUCTIEPROCES

FAM Stumabo ontwerpt machines, messen en snijgereedschappen die beantwoorden aan uw unieke verwerkingsbehoeften. Niet alleen aangepast aan uw huidige productielijn, maar ook om extra flexibiliteit te verlenen. **Daardoor kunt u onze machines makkelijk integreren** in een complete lijn, en snel en gemakkelijk schakelen tussen snijapparatuur. Wij bieden **invoersystemen die geschikt zijn voor specifieke toepassingen** op onze machines.

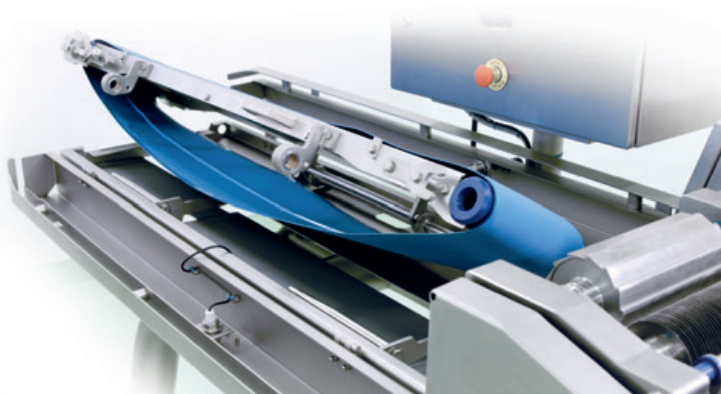
Onze CMD.2 in een eiwitlijn met pre-cuber, toevoer- en afvoerband.

KENNIS VAN MACHINEONTWERP

Alle messen worden intern vervaardigd van het beste roestvrij staal dat geschikt is voor de levensmiddelen-industrie. Met onze expertise helpen wij u bij de keuze van het juiste mes voor de toepassing.



De juiste mesdikte, scherpte van de snijrand, profiel van de snijrand en sterkte is van cruciaal belang voor een optimaal snijproces met een minimum aan snijafval.



Hygiëne boven alles: Alle apparatuur is ontworpen met aandacht voor snelle, maar grondige reiniging.

Onze machines zijn ontworpen met het oog op een flexibele en makkelijke bediening met speciale **aandacht voor de veiligheid van de gebruikers en het onderhoudspersoneel** op ieder risiconiveau. Het ontwerp van onze machines en snijgereedschappen garandeert een lange gebruiksduur onder alle omstandigheden met minimale onderhoudskosten en stilstand dankzij een **vereenvoudigde, maar robuuste constructie**. Standaardisatie van de snijgereedschappen en messen helpt menselijke fouten te voorkomen.

Snijmachines van hog

De nieuwste
snijoplossingen
voor gekookt en
diepgevroren vlees

Hymaks



Compromisloos sanitair ontwerp voor hoge capaciteiten

- Robuuste blokjessnijmachine met de hoogste capaciteit en een uniek, compromisloos hygiënisch ontwerp
- Indrukwekkend vermogen van 20,5 kW (27,5 pk) met twee gesynchroniseerde motoren met variabele frequentiesturing. Een van 5,5 kW (7,5 pk) voor de snijgereedschappen en een van 15 kW (20 pk) voor het schoepenwiel.
- Zeer gelijkmatig versnijden in blokjes en reepjes van gekookte en licht bevroren vleesproducten met minimaal snijafval
- Bediening van de machine via een touchscreen

Resultaat van perfect gesneden blokjes



Blokjes Black Forest-ham



Blokjes Serrano-ham

"Met de FAM CMD.2 hebben we een krachtige, robuuste en betrouwbare machine in huis, die ons continu snijden van diepgevroren producten garandeert."

Family Butchers - Duitsland
Verwerker van worstjes en ham

e kwaliteit voor blokjes en reepjes

CMD₂



Continubedrijf voor hoge capaciteit

- Robuuste blokjessnijder met grote capaciteit, om diepgevroren varken- en rundvlees gelijkmatig te snijden in zeer verzorgde blokjes en reepjes
- Krachtige motor van 11 kW (15 hp) met aandrijving met variabele snelheid, voor extreme condities
- Geschikt voor het snijden bij zeer lage temperaturen tussen 2° C en -15° C (35,6° F en 5° F), afhankelijk van textuur, vet-, vocht- en zoutgehalte. Het resultaat is een niet-klevend, vrij lopend product, wat het wegen en verpakken vereenvoudigt.
- Hoogwaardige, aantrekkelijke snijkwaliteit, aangezien het product niet door een snijraaster wordt geforceerd, maar voorzichtig met roterende snijgereedschappen wordt gesneden.
- Verwijderbare veelspie-assen, die het verwisselen van snijgereedschappen snel en eenvoudig maken.

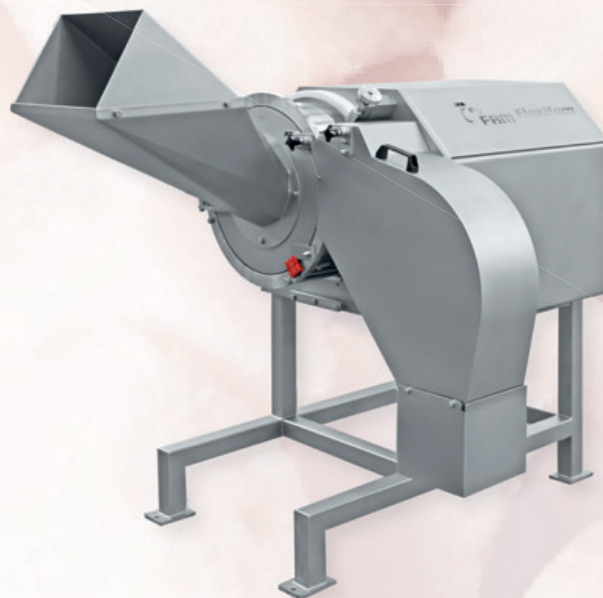


Blokjes Tempeh



Blokjes gekookte ham

Flexifam 55



Ontworpen voor flexibele, moeiteloze bediening

- Snijden in blokjes en reepjes tegen een middelhoge capaciteit van gekookt en licht bevroren vleesproducten
- Motor van 5,5 kW (7 pk) met optionele variabele frequentiesturing
- Produceert zeer zuivere blokjes en reepjes van zeer klein tot middelgroot formaat.
- Snijgereedschap kan snel en gemakkelijk worden verwisseld, waardoor de productiestilstand wordt beperkt.

"Voor onze kwaliteitsvolle producten hebben we professionele, betrouwbare machines nodig. De CMD.2 heeft een opmerkelijk vermogenpotentieel dat ons in staat stelt om onze diepgevroren Serrano-ham op uiterst hygiënische wijze te versnijden."

Carnicas Serrano,

Fabrikant van Spaanse Serrano-ham



Resultaat van het snijden in reepjes en pulled look met hoge kwaliteit



Pulled varkensvlees



Hamreepjes



Baconreepjes



Tofureepjes

"De Yuran Hytec is een veelzijdige en efficiënte machine met een hoogwaardige output. De machine is makkelijk te gebruiken en te onderhouden."

Planterra Foods - USA
Vestiging van JBS Foods

Nauwkeurige bandsnijmachine

Yuran
Hytec



Bandsnijmachine, ontworpen voor het snijden van grote volumes in reepjes en blokjes

- Voor het snijden van diepgevroren/licht bevroren of gekoeld en warm gekookt vlees in blokjes en reepjes, of pulled look producten.
- Snijprincipe met een meeneemrol die het product plat drukt en het zo probleemloos naar de snijrol brengt, waar het in reepjes of blokjes wordt gesneden.
- De machine is geschikt voor niet-samendrukbare producten tot 27 mm (1/16"). De dikte van de reepjes of blokjes is de dikte van het originele product.
- Eveneens geschikt voor producten met een grotere diameter, om pulled look te creëren
- Snelle wissel van de ene snijmaat naar de andere door het gebruik van snel verwisselbare snijgereedschappen.
- Aandrijfzone en productzone van de machine zijn volledig gescheiden voor een snelle en grondige reiniging.
- Hygiënische transportband van 240 mm (9.4") breed met stuursnaar en afdichting van de bandrand
- Snel verwijderbare transportband voor grondige reiniging
- Speciale gereedschappen voor het snijden van alternatieve producten die op vlees lijken.



Innovatieve shredder

Centris
400C



Shredder met hoge capaciteit, ontworpen voor een consistente snijkwaliteit met maximale flexibiliteit

- Kan een breed gamma snijmaten aan, zoals V-shreds (1,8 mm - 0,08" / 2,5 mm - 0,1" / 3,2 mm - 0,13"), reepjes en schijfjes op allerlei soorten vleesproducten.
- Snijkoppen kunnen - voor verschillende snijvormen van verschillende vleessoorten - in slechts enkele minuten worden verwisseld.
- 7,5 kW (10 HP) roestvrijstalen motor en planetaire tandwielkast. De grote invoer zorgt voor een gelijkmatige producttoevoer naar de snijkop met 16 messen.
- Het veiligheidssysteem met vergrendelde sleutel verzekert een optimale bescherming van de operator.

Resultaat van shredding van hoge kwaliteit



Prosciutto sliertjes

Nauwkeurige V-bandsnijmachine

VolantisTM



V-bandsnijmachine ontworpen voor het transversaal snijden van diverse langwerpige producten

- Nauwkeurig snijden van langwerpige producten met een diameter van 25 mm - 1" tot 60 mm (2,3/8"), zoals worstjes, salami, ...
- Perfecte productomsluiting en -begeleiding naar de snijgereedschappen aan de hand van de aangedreven bovenband
- De 2-meter lange V-band kan het product perfect uitlijnen op het snijwiel en op de vereiste snelheid aanvoeren.
- Product wordt versneden zonder snijafval of eindstukjes.
- Het transversale snijprincipe maakt nauwkeurig snijden aan hoge snelheid mogelijk met behoud van een uitstekende snijkwaliteit.
- Uiterst efficiënt machineontwerp voor weinig onderhoud en goede toegankelijkheid
- Compact touchscreen biedt een eenvoudige gebruikers-interface voor snelle instelling en productwisseling, wat bijdraagt aan het gebruiksgemak.

Hoogwaardige snijresultaten van schijfjes



Schijfjes chorizo



Schijfjes varkensworst

Ondersteuning waarop uw bedrijf kan bouwen

PRODUCTEN TESTEN

TEST VOORDAT U INVESTEERT

Maak voordat u investeert gebruik van onze **demo-machines** en ons **deskundig advies** om de ideale snijmachine te vinden voor de resultaten die u wenst. Na de tests sturen wij u monsters van het gesneden product, samen met gedetailleerde **samenvattende testverslagen**, afbeeldingen, videomateriaal en aanbevelingen.



PRODUCTONTWIKKELING

HET DELEN VAN ONZE KENNIS

Wij raden u aan gebruik te maken van onze resources voor de ontwikkeling van uw producten. Onze **volledig ingerichte testcentra over de hele wereld** zijn beschikbaar om u de kwaliteit en het aanzien van de producten te laten evalueren. Dit is slechts één manier om u te helpen bij het testen of creëren van nieuwe producten of het verfijnen van bestaande producten.



ONZE PRIORITEIT

UW MACHINE AAN HET WERK HOUDEN

Het **klantenserviceteam** van FAM Stumabo garandeert een snelle, hoogwaardige ondersteuning voor uw bedrijf wanneer dat nodig is. Voor een maximale bedrijfstijd bieden wij een **serviceondersteuning** van probleemoplossing tot technische ondersteuning en hulp bij toepassingen. Bovendien hebben we **een grote voorraad van vaak verkochte onderdelen**, waaronder messen.



GEGARANDEERDE PRODUCTIVITEIT, VEILIGHEID EN DUURZAAM SNIJGEREEDSCHAP

Een hoge productiecapaciteit vraagt om betrouwbare **onderhoudsprogramma's**. FAM Stumabo biedt verschillende pakketten voor **preventief onderhoud**. Onze diepgaande **trainingsprogramma's** zijn ideaal om de vaardigheden van de gebruikers en de algemene werking van uw productielijn te verbeteren.

Neem contact met ons op als u wilt overleggen over een toepassing.

