



**FAM**



**stumabo**

Промышленная нарезка пищевых продуктов



## **НАДЕЖНОЕ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ И ГИГИЕНИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Для точной нарезки мяса и имитирующих мясо продуктов

# Ваш идеальный партнер для точной резки вареного и замороженного мяса

Компания FAM Stumabo разрабатывает и поставляет решения для резки широкого спектра пищевых продуктов с более чем 40-летним опытом работы в сочетании с глобальным присутствием. За эти годы мы наладили прочные партнерские отношения с ведущими переработчиками мяса по всему миру.

Наши решения механической резки известны своей точностью резки качеством, гигиеничным исполнением, высокой эффективностью, максимальным выходом и удобством для оператора.

В лице FAM Stumabo вы найдете опытного и инновационного партнера с открытым подходом. Мы разрабатываем режущее оборудование, соответствующее требованиям современных самых универсальных и высокопроизводительных операций по разделке мяса, уделяя особое внимание высочайшему гигиеническому исполнению, отвечающему самым высоким мировым стандартам.

Наша технология резки обеспечивает максимально возможную производительность с высочайшим уровнем эффективности на высокой скорости при резке кубиками, слайсами, соломкой и другого вида измельчения замороженного, охлажденного или горячего мяса и мясopодуктов в широком диапазоне размеров.

*"Вместе мы доведем резку вашего продукта до совершенства!"*

## ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ

### НАРЕЗКИ МЯСОЗАМЕНИТЕЛЕЙ



Компания FAM Stumabo разработала инновационные решения резки, помогающие переработчикам альтернативных белков производить высококачественные мясные альтернативы.

Мы всегда работаем вместе с вами, чтобы понять проблемы, с которыми вы сталкиваетесь, когда дело доходит до резки альтернативных мясных продуктов.

Сотрудничество может принимать различные формы, от тестирования на вашем предприятии до проведения тестов в наших собственных лабораториях

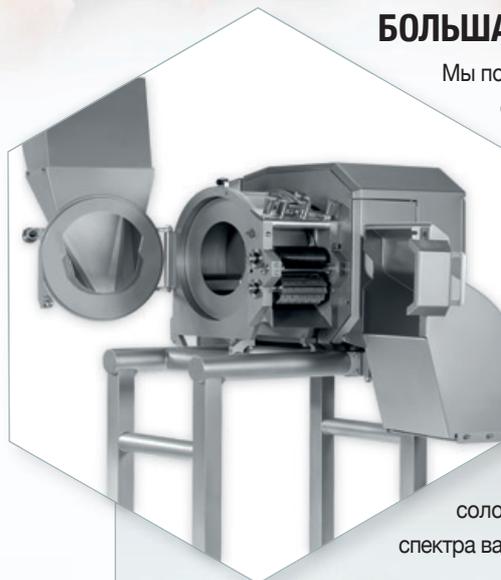


## БОЛЬШАЯ ГИБКОСТЬ

Мы понимаем, какая гибкость необходима в очень разнообразной индустрии разделки мяса. FAM разрабатывает свои машины таким образом, чтобы клиенты имели возможность нарезать широкий ассортимент продуктов на одной машине.

### Пример: CMD.2

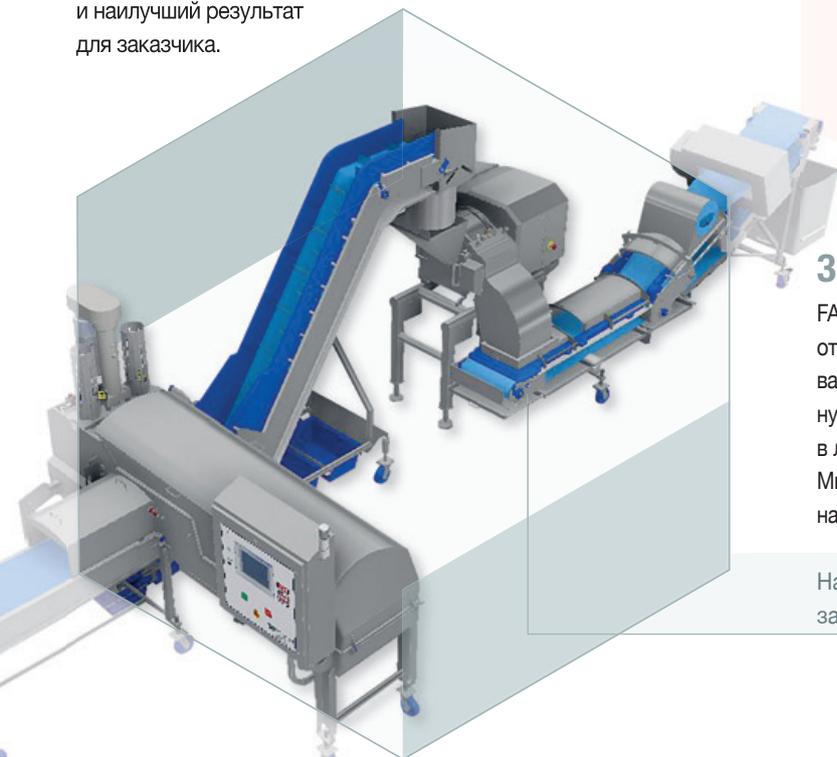
Очень разнообразная машина для резки кубиками, соломкой или слайсами широкого спектра вареного и замороженного мяса.



## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОПЫТ

Помимо инновационной линейки решений, FAM Stumabo - это высококвалифицированная команда экспертов, которая знает потребности клиентов изнутри и снаружи. Наша команда специалистов всегда стремится получить больше информации о параметрах, влияющих на качество нарезки (любого продукта), таких как форма, температура, размер продукта, текстура, влажность, содержание жира и соли, состояние продукта.

Только учитывая совокупность свойств и факторов мы подбираем наилучшее решение для резки, обеспечивающее максимальный выход и наилучший результат для заказчика.



## ЗНАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

FAM STUMABO разрабатывает машины, лезвия и режущие инструменты, отвечающие вашим потребностям. Машины адаптированы не только к вашей текущей производственной линии, но и предоставляют дополнительную гибкость. Это позволяет вам легко интегрировать наше оборудование в любую линию с быстрым и легким подключением функции нарезки. Мы предлагаем системы подачи, подходящие для конкретных применений на наших машинах.

Наш CMD.2 в линии с предварительной нарезкой на блоки, загрузочным и выгрузочным конвейером

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ МАШИН

Все лезвия изготавливаются собственными силами и изготовлены из лучших сортов пищевой нержавеющей стали. Наш опыт помогает выбрать правильное лезвие для конкретного применения.



Правильная толщина лезвия, профиль режущей кромки шлифовка, профиль кромки и прочность имеют решающее значение для наилучшего качества резки и минимизируют отходы.



**Гигиеничность:** Все оборудование спроектировано таким образом, чтобы обеспечить быструю, но тщательную очистку.

Наши машины предназначены для гибкой и легкой эксплуатации с особым акцентом на обеспечение безопасности операторов и обслуживающего персонала. Конструкция наших машин и режущих инструментов обеспечивает длительный срок службы в любых условиях при минимальных затратах на техническое обслуживание и время простоя благодаря упрощенной, но прочной конструкции. Стандартизация режущих инструментов и ножей помогают избежать человеческих ошибок.

# Машины для высококач

Современные  
решения для  
резки вареного и  
замороженного  
мяса

**Нутакс**



**Бескомпромиссная гигиеничность исполнения и  
высокий выход продукта**

- Надежная, высокопроизводительная машина для нарезки кубиков с уникальным и бескомпромиссным санитарным дизайном
- Ударная мощность 20,5 кВт (27,5 л.с.) с двумя синхронизированными двигателями с частотно-регулируемым приводом. Один мотор, мощностью 5,5 кВт (7,5 л.с.) для привода режущего узла и один, мощностью 15 кВт (20 л.с.) для крыльчатки.
- Очень точное и равномерное нарезание кубиками и соломкой вареных и подмороженных мясных продуктов с минимальным количеством отходов.
- Управление машиной с помощью сенсорного экрана

**Результаты высококачественной нарезки на кубик**



Ветчина Шварцвальд кубики



ветчина Серрано кубики

*"С SMD.2 у нас есть мощная, надежная машина, которая гарантирует нам непрерывную высококачественную нарезку замороженных продуктов."*

Семейные мясники» - Германия,  
производители колбасы и ветчины

# ественной резки на соломку и на кубик

## CMD<sub>2</sub>



### Непрерывная работа и высокой производительности

- Мощная, высокопроизводительная машина по нарезке на кубик, способная равномерно нарезать замороженную свинину и говядину равномерными кубиками и соломкой
- Мощный двигатель мощностью 11 кВт (15 л.с.) с частотно-регулируемым приводом способен работать в экстремальных условиях
- Возможность резки при очень низких температурах между 2 °C и -15 °C, в зависимости от текстуры, содержания жира, влаги и соли. В результате получается не слипшийся, рассыпчатый продукт, упрощающий взвешивание и упаковку.
- Превосходное и привлекательное качество резки, поскольку продукт не продавливается через режущую решетку, а аккуратно режется вращающимися ножевыми валами.
- Съемные шлицевые валы, позволяющие быстро и легко менять режущие инструменты



Кубики Темпе

## Flexifam 55



### Предназначен для гибкой и простой эксплуатации

- Машина для нарезки кубиками и полосками средней и высокой производительности для вареных и замороженных мясных продуктов
- Двигатель мощностью 5,5 кВт (7 л.с.) с дополнительным частотно-регулируемым приводом
- Производит очень четкие кубики и соломку очень мелкого и среднего размера
- Режущие инструменты быстро и легко меняются, что сокращает время простоя.



Кубики вареной ветчины

*"Наши высококачественные продукты требуют профессионального и надежного оборудования. CMD.2 обладает поразительным потенциалом мощности, что позволяет нам непрерывно нарезать наши замороженные ветчины Serrano самым гигиеничным способом."*

Carnicas Serrano – Испания

Производитель испанской ветчины Сerrано



# Точный дайсер с транспортной подачей

**Yuran**  
Hytec



Результаты высококачественной нарезки на кубик, соломку, разрыв на волокна



Свинина: имитация ручного разрыва на волокна



Ветчина, соломка



Полоски бекона



Соломка тофу

*"Юран Хайтек" - универсальная и эффективная машина с высокой производительностью. Он прост в использовании и обслуживании."*

Planterra Foods - США

Растительное подразделение JBS Foods

**Дайсер с горизонтальной транспортной подачей, предназначенный для нарезки кубиками и полосами с высокой производительностью**

- Специализируется на разделке замороженного, дефростированного или охлажденного, а также горячего вареного мяса на кубики и соломку или разрыв вареного мяса на волокна.
- Принцип резки, включает подающий прижимной вал, который аккуратно прижимает продукт и обеспечивает положительную передачу к ножевым валам, разрезающим продукт на полоски или кубики.
- Машина принимает несжимаемые продукты толщиной до 27 мм. Толщина соломки или кубиков будет равна толщине / высоте исходного продукта.
- Также подходит для изделий большего размера, если продукт нужно разрывать на волокна (имитация разрыва на волокна вручную).
- Быстрое переключение с одного размера резки на другой благодаря использованию быстросъемных валов режущих шпинделей.
- Зона привода и зона продукта машины полностью разделены, что обеспечивает быструю и тщательную очистку.
- Гигиеничная лента шириной 240 мм с направляющей планкой.
- Быстрое снятие конвейерной ленты обеспечивает тщательную очистку.
- Специальные инструменты для нарезки альтернативных мясных продуктов или продуктов, имитирующих.



# Инновационный шредер

**Centris**  
400C



**Высокопроизводительный инновационный слайсер \ шредер, разработанный для обеспечения стабильного качества нарезки при максимальной гибкости**

- Может нарезать в широком диапазоне, например, соломку V-образного сечения (1,80 мм / 2,50 мм / 3,20 мм), полоски и ломтики всех видов мясных продуктов.
- Режущие головы можно менять – для разных видов нарезки – всего за несколько минут.
- Двигатель мощностью 7,5 кВт (10 л.с.) из нержавеющей стали и планетарный редуктор. Большая подача обеспечивает равномерный поток продукта к 16-лопастной режущей головке.
- Система безопасности с блокировкой одним ключом гарантирует оптимальную защиту оператора.

**Результат высококачественного измельчения**



Соломка прошутто

# Точный слайсер с V-образной подачей

**Volantis**<sup>TM</sup>



**V-образная транспортная подача, обеспечивающая точную поперечную нарезку широкого спектра удлиненных продуктов**

- Точная нарезка продолговатых продуктов диаметром от 25 мм (до 60 мм, таких как сосиски, сардельки, салями, и др колбасы ...)
- Идеальный захват, удержание и позиционирование к режущим инструментам с помощью приводного верхнего ремня
- V-образный подающий транспортер, длиной два метра идеально выравнивает продукт по отношению к режущему колесу и разгоняет его до требуемой скорости перед нарезкой.
- Продукт нарезается без отходов или торцевых частей.
- Принцип поперечной резки обеспечивает точную нарезку на высокой скорости при сохранении превосходного качества нарезки.
- Высокоэффективная конструкция машины, обеспечивающая низкие затраты на техническое обслуживание и легкий доступ.
- Компактный сенсорный экран обеспечивает упрощенный и понятный интерфейс оператора для быстрой настройки и быстрой замены продукта.

**Результаты высококачественной нарезки удлиненных продуктов**



Ломтики чоризо



Ломтики свиной колбасы

# Поддержка вашего бизнеса

## ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДУКТА

### ПРОТЕСТИРУЙТЕ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИНВЕСТИРОВАТЬ

Прежде чем инвестировать, воспользуйтесь нашим демонстрационным оборудованием и советами наших экспертов, чтобы определить идеальное режущее оборудование для достижения желаемых результатов. Мы доставляем нарезанные образцы продукции вместе с подробными отчетами об итогах испытаний, фотографиями, видеоматериалами и рекомендациями.



## РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА

### ДЕЛИМСЯ СВОИМИ ЗНАНИЯМИ

Мы рекомендуем вам использовать наши ресурсы для разработки ваших продуктов. Наши полностью оборудованные испытательные центры по всему миру доступны для оценки качества нарезки и внешнего вида продукта.

Это всего лишь один из способов помочь вам протестировать или создать новые продукты или усовершенствовать существующие.



## НАШ ПРИОРИТЕТ

### ПОДДЕРЖАНИЕ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ВАШЕЙ МАШИНЫ

В FAM Stumabo наша служба поддержки клиентов гарантирует быструю и качественную поддержку вашего бизнеса в любое время, когда это необходимо. Чтобы максимально сократить время вашей работы, мы предлагаем сервисную поддержку, начиная от устранения неполадок и заканчивая технической и прикладной помощью.

Кроме того, мы располагаем большим запасом часто продаваемых запчастей и предоставляем оборудование и услуги для заточки ваших лезвий.



### ГАРАНТИРОВАННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, БЕЗОПАСНОСТЬ И

### ДОЛГОВЕЧНОСТЬ РЕЖУЩИХ МАШИН

Крупносерийное производство требует надежных программ технического обслуживания. FAM Stumabo предлагает несколько пакетов для профилактического обслуживания. Наши программы углубленного обучения идеально подходят для улучшения знаний операторов и повышения общей эффективности вашего оборудования.

**Пожалуйста, свяжитесь с нами по любому вопросу, которое вы хотели бы обсудить.**



Промышленная нарезка пищевых продуктов

T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | [www.fam.be](http://www.fam.be) | T.+7 926 215 16 01 | E: info@foodtech.pro | [www.agfoodtech.ru](http://www.agfoodtech.ru)

