



**INNOVATOREN IN DER  
KARTOFFELSCHNEIDE-  
TECHNOLOGIE**

Wir bieten langjähriges und fortgeschrittenes Wissen

**Ihr perfekter  
Partner für  
Lösungen zum  
Schneiden von  
Kartoffeln**

*„Gemeinsam schneiden wir  
Ihr Produkt zur Perfektion!“*



**FAM** entwickelt und liefert Schneidelösungen für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen mit über 40 Jahren Erfahrung und globaler Präsenz. Im Laufe der Jahre hat FAM starke Partnerschaften mit führenden Kartoffelverarbeitern weltweit aufgebaut. Unsere mechanischen Schneidelösungen sind bekannt für ihre Zuverlässigkeit, hohe Leistung und Schnittqualität.



**Stumabo International**, Hersteller von Präzisionsklingen für die Lebensmittelindustrie, produziert mehrere Millionen Klingen pro Jahr. Stumabo ist in der Branche bekannt für seine fortschrittlichen industriellen Kartoffelschneidelösungen und innovativen Formen, die durch Hydrocutting-Systeme hergestellt werden. Stumabo integriert mit seinem Wissen die beste Klinge in die mechanischen FAM-Schneideanlagen. Alle Klingen und wichtigen Komponenten werden im eigenen Haus hergestellt.



**FAM und Stumabo** haben ein Ziel vor Augen: Kartoffelverarbeitern dabei zu helfen, Kartoffeln perfekt zu schneiden. Durch unser kombiniertes **Wissen** sowohl im mechanischen Schneiden als auch im Hydrocutting können wir unseren Kunden genau die **Innovationen** und Revolutionen anbieten, nach denen sie gesucht haben. Wir betreiben sowohl in unserer belgischen Zentrale als auch in unseren nordamerikanischen Niederlassungen **Kompetenzzentren** für Kartoffelschneidelösungen. Diese Einrichtungen bieten Demonstrationslabors, die von Anwendungsspezialisten unterstützt werden, lokalen Verkaufs und Service-Support, Ersatzteile, Schulungen und mehr, um die anspruchsvolle kartoffelverarbeitende Industrie zu unterstützen.

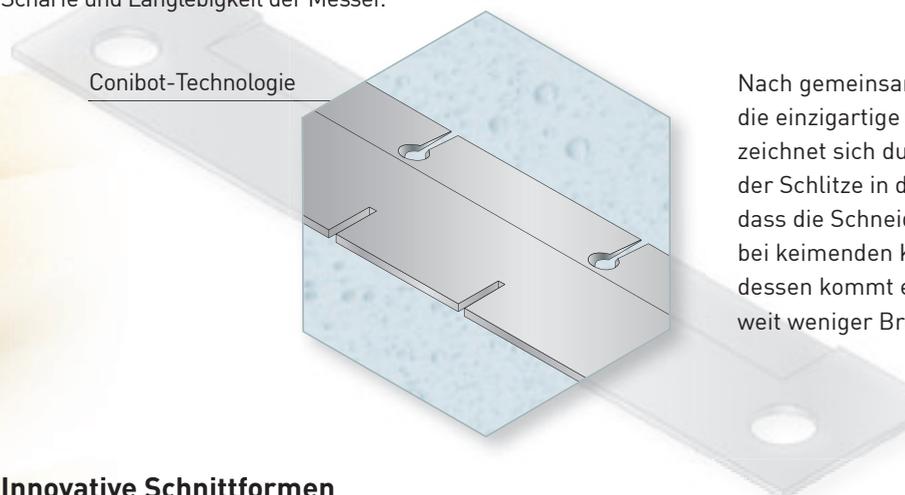
Wir sind ein etabliertes, **global agierendes Unternehmen** mit einem guten Ruf für **Qualität, Kreativität und Kundenbetreuung**. Wir berücksichtigen die spezifischen Bedürfnisse unserer Kunden, indem wir produktorientierte Maschinen anbieten, ohne Qualität und Sicherheit zu beeinträchtigen. In Zusammenarbeit mit Ihnen entwickeln wir **maßgeschneiderte Lösungen** für Ihre spezifischen Bedürfnisse.

## FÜHREND IM KARTOFFELSCHNEIDEN

Innovation war schon immer der Kern unseres Erfolgs. Unser Erfolg basiert auf das Respektieren der Anforderungen und Bedürfnisse unserer Kunden, auf Innovation und gemeinsame Entwicklungen:

### Stumabo Hydro-Schneidekopf (Schneideköpfe für Wasser-schneidesystem) und Pommesmesser

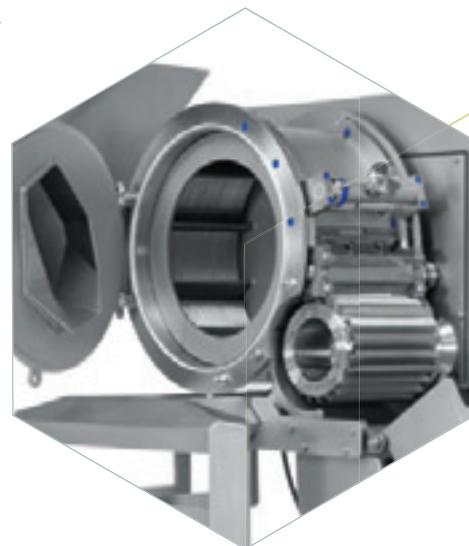
Namhafte Kunden aus aller Welt bevorzugen die Stumabo-Messer zum Schneiden von Kartoffeln zu Pommes-Frites (Chips), weil sie eine bessere Schnittqualität, eine längere Lebensdauer der Messer, eine höhere Effizienz und einen höheren Ertrag bieten. Umfangreiche ROI-Studien garantieren die beste Auswahl an Edelmessern, die speziell für die spezifischen Bedingungen der Kartoffelverarbeitung ausgewählt wurden. Darüber hinaus sorgt unser automatisierter Fertigungsprozess für eine gleichbleibende Schärfe und Langlebigkeit der Messer.



Nach gemeinsamen Forschungen mit Kunden führte Stumabo die einzigartige **Conibot-Technologie** ein. Diese Technologie zeichnet sich durch einen geschärften Bereich an der Unterseite der Schlitz in den Messern aus. Der Hauptvorteil besteht darin, dass die Schneidequalität sehr gut bleibt, da die Schneideköpfe bei keimenden Kartoffeln deutlich weniger verstopfen. Infolgedessen kommt es bei der Verwendung von Conibot-Klingen zu weit weniger Brüchen/Verdrehungen.

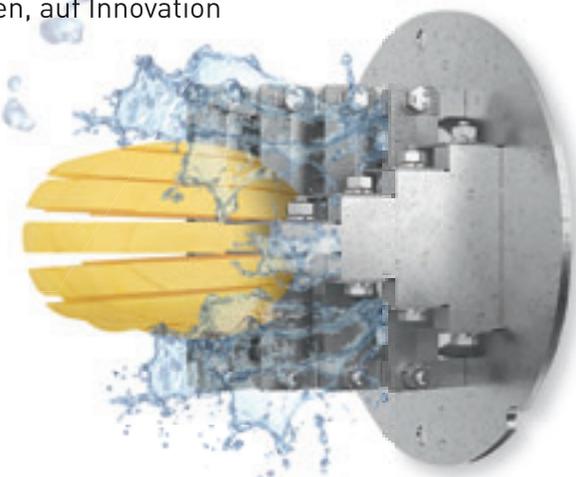
### Innovative Schnittformen

Neue und interessante Formen von Pommes-Frites, Spezialitäten und Vorspeisen sind für den Markt immer interessant, da sie die Neugier der Verbraucher wecken. Viele neue Arten von Pommes-Frites und spezielle Kartoffelprodukte sind das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit und Partnerschaft zwischen unseren F&E- und Anwendungsteams und unseren Kunden. Zum Beispiel haben wir beliebte Formen, die speziell zum Eintauchen in Soßen entwickelt wurden.



### Tridis 240P

Eine Weiterentwicklung aus der legendären und sehr erfolgreichen ILC-Serie. Dessen Verwendung ebenso für flache und (tiefe) Wellenschnitte für Stäbchen, Würfel und Scheiben bei höchsten Kapazitäten ist ein Meilenstein im Pommes-Frites-Geschäft. Die Tridis 240P berücksichtigt die Wünsche der Branche und wurde in enger Zusammenarbeit mit weltweit führenden Pommes-Frites-Herstellern entwickelt.



## PRODUKT KENNTNIS

Sowohl FAM als auch Stumabo kennt die Komplexität und die Herausforderungen beim Schneiden von Kartoffeln. Verschiedene Parameter beeinflussen, wie Kartoffeln geschnitten werden müssen, z. B.:

- Die Anbaubedingungen hängen von schwer kontrollierbaren Faktoren wie z. B. den Wetterbedingungen ab. Ein perfektes Endprodukt hängt also immer mehr von der Verarbeitungstechnologie ab. Die Auswahl der richtigen Schneidetechnologie für Kartoffeln ist ein wichtiger Schritt auf dem Weg einer Kartoffel von der Ernte bis zur endgültigen Form und Qualität.



Vier Tridis 240P-Maschinen integriert in eine Pommes-Frites-Produktionslinie mit hoher Leistung.



## KENNTNISSE DES PRODUKTIONSPROZESSES

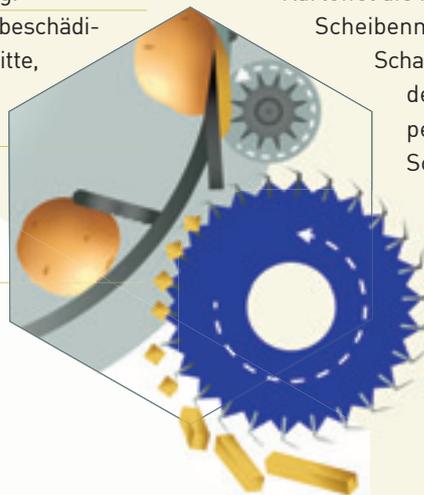
FAM Stumabo entwerft auf Ihre **individuellen Bearbeitungsanforderungen abgestimmte** Maschinen, Klingen und Schneidköpfe. So können Sie unsere Produkte einfach in eine komplette Linie integrieren. Wir bieten Ihnen die Schneidausrüstung, die nahtlos im Verbund mit Ihren anderen Geräten kommuniziert und arbeitet. Aktive Crash-Schutz-Systeme mit integrierter Schlupf-Erkennung helfen, den Schaden durch Fremdkörpern zu vermindern, und integrieren die Maschinen als intelligenten und aktiven Bestandteil Ihrer Linie. Wir arbeiten auch mit führenden Anbietern von **Gesamtlösungen** zusammen, um jedem Kunden einen Mehrwert zu bieten.

## KNOW-HOW DER MASCHINENKONSTRUKTION

Unsere Konstrukteure nutzen Wissen und praktische Erfahrung bei der Entwicklung von Maschinen mit maximalem Nutzwert für den Anwender. Es gibt wichtige Elemente, die für die Maximierung Ihrer Produktleistung im Design berücksichtigt werden. Wir entwickeln nicht einfach nur ein Standardmodell. Wir haben die **P-Serie**, wobei das große **P** für „specially designed for **P**otato cutting“ (speziell entwickelt für das Schneiden von Kartoffeln) steht und regelmäßige Schnitte, maximale Länge gepaart mit minimalem Bruch und minimalen Verdrehungen gewährleistet.

- **Speziell entwickelte Zuführsysteme** führen die Kartoffel jedes Mal mit perfekter Ausrichtung in die Trommel oder die V-Bänder und maximieren so die Leistung.
- Die Wahl des idealen Messers vermeidet Zellbeschädigungen und ermöglicht äußerst präzise Schnitte, die für Produktgleichmäßigkeit sorgen und Abfall reduziert.
- Hilfswerkzeuge gewährleisten die Sicherheit von Bedienern und Wartungspersonal auf jeder Ebene. Entwickelt für einen flexiblen und mühelosen Betrieb.

- **Spezielle Schaufelräder mit gerillten, angewinkelten Schaufeln.** Diese speziellen Schaufelräder geben der Kartoffel die beste Führung vom Einfuhrtrichter bis zum Scheibenmesser. Das Festhalten durch die gerillten Schaufeln ist äußerst wichtig für die Maximierung der Ausbeute und die Gewährleistung eines perfekten **Wellenmusters**. Die Anzahl der Schaufeln maximiert die Leistung. Je nach Größe und Durchmesser des Produkts bieten wir verschiedene Schaufelräder mit einer Auswahl von 4 bis 12 gerillten Schaufeln an.



# Lösungen für frische und gefrorene Kartoffel- produkte

# Maschinen für Würfel

**Tridis**  
240P



## Diese neu entwickelte Hochleistungsmaschine erfüllt alle Anforderungen eines modernen Kartoffelverarbeiters

Sie ist ein gutes Beispiel dafür, wie durch Innovation die Standards angehoben werden. Dieser vielseitige Hochleistungswürfler/-Pommes-Frites-Schneider ist eine zuverlässige Maschine für die Herstellung von Produkten von höchster Qualität.

- Die Trommel mit einer Tiefe von 240 mm (fast 10 Zoll), erhältlich für sowohl flache als auch gewellte Schnitte, schneidet Kartoffeln mit großem Durchmesser und lange Kartoffeln auf maximale Länge.
- Der 4 kW (5,5 PS) starke Edelstahlmotor garantiert höchsten Durchsatz.
- Die verbesserte Schneidetechnik gewährleistet höchste Qualität und höchsten Ertrag.
- Durch die gebogene Zufuhrrutsche können Kartoffeln parallel zum Scheibenmesser ausgerichtet werden, um die Länge der Pommes-Frites zu maximieren.
- Set & Forget™-Funktion: Schneidewerkzeuge können mühelos ausgetauscht und eingestellt werden. Es ist keine spezielle Schulung der Bediener erforderlich.
- Speziell gerillte Schaufelräder mit 4/5/6/8/10/12 Schaufeln

*"Wir haben uns für die Tridis 240P entschieden, weil wir eine robuste und zuverlässige Maschine brauchten die minimale Stillstandszeiten garantiert.*

*Wir müssen riesige Mengen an Kartoffeln für die Herstellung von Kartoffelwürfeln, Pommes-Frites und anderen Schnittformen verarbeiten können. Bei der Tridis 240P können wir uns auf maximale Betriebsverfügbarkeit verlassen."*

Lamb Weston/Meijer

# und Pommes von höchster Qualität

**Tridis**  
180P



## Die richtige Wahl für mittlere bis hohe Kapazitäten

Diese Maschine bietet die Vorteile der Tridis 240P, ist aber für mittel-hohe Leistung ausgelegt.

- Die 180 mm (7,1 Zoll) breite Trommel, die für flache Schnitte und (tiefe) Wellenschnitte erhältlich ist, ist unerlässlich für das Schneiden von langen Kartoffeln in voller Länge.
- Angetrieben von einem 2,2 kW (2,95 PS) Motor.
- Die verbesserte Schneidetechnik gewährleistet höchste Qualität.
- Set & Forget™-Funktion: Schneidewerkzeuge können mühelos ausgetauscht und eingestellt werden. Es ist keine spezielle Schulung der Bediener erforderlich.
- Speziell gerillte Schaufelräder mit 4/5/6/8/10/12 Schaufeln - qualitativ hochwertiges Schneiden und Würfeln von Pommes-Frites

**Dorphy**



## Einsteigergerät zum Würfeln und Schneiden von Pommes-Frites (nur Flachschnitt verfügbar)

Dieses bedienerfreundliche Einsteigergerät zum Würfeln von Lebensmitteln hält die Arbeitskosten niedrig und maximiert gleichzeitig die Produktivität.

- Die kompakte Bauweise nimmt wenig Platz in Anspruch. Angetrieben von einem 1,50 kW (2 PS) Motor.
- Schnelle Zufuhr und erhöhte Produktionsgeschwindigkeit reduzieren die Vorbereitungszeit von Stunden auf Minuten.
- Einfache und schnelle Reinigung spart wertvolle Zeit und sorgt für hervorragende Hygiene.
- Die Maschine arbeitet mit sehr geringen Wartungskosten, keine Schmierung erforderlich.
- 3 Maschinenausführungen: In-Line-Modell, Stand-alone-Modell (verminderte Einfuhrhöhe für Chargenverarbeitung) und Eurobin-Modell

## Ergebnisse des hochwertigen Pommes-Frites-Schneidens und -Würfels



Tiefer-Wellenschnitt-Pommes



Wellenschnitt-Pommes



Flache Pommes



Würfel

# Maschinen für hochwertiges Schneiden, Zer

**Centris**  
400P



## Vielseitige Zentrifugalschneidemaschinen und -schnittler

Konzipiert für Anwendungen mit hoher Kapazität.

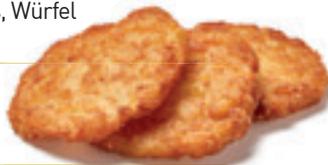
- Wartungsarmer, direkt angetriebener Antriebsstrang, erhältlich mit einem 4 kW (5 PS) oder 7,5 kW (10 PS) Edelstahlmotor.
- Patentiertes DualStage™-Schaufelrad zur Maximierung von Qualität und Leistung
- Eingebautes Sicherheitssystem mit verriegeltem Schlüssel und robusten Sicherheitsschaltern aus Edelstahl.
- Großer vertikaler schwenkbarer Einfuhrtrichter für gleichmäßigen Produktfluss zu den Schneideköpfen.

## Angetrieben durch den innovativen SURESET 16P Schneidekopf

- 16 Klingen liefern höchste Kapazität.
- Die eingestellte Scheibendicke kann sich nicht verstellen. Eine hohe Schnittgenauigkeit führt zu einem höheren Ertrag und weniger Ausschuss.
- Die SureSet-Schraube ermöglicht das Anpassen der Scheibendicke ohne Messuhr um wechselnden Feststoffgehalten oder unterschiedlicher Kartoffelqualität Rechnung zu tragen.
- Der eingebaute "Stone Defender" bietet einzigartigen Schutz gegen Fremdkörper und senkt die durch den Schaden verursachten Kosten.
- Leichtes Gewicht - 100% aus Edelstahl

## Vielseitigkeit: mit dem Centris-Reibekopf

- Der Centris™ Reibekopf erweitert die Palette um eine Vielzahl von Größen und Formen zusätzlicher Schnittmöglichkeiten. Sie reduzieren somit die Anzahl der in Ihrer Produktionslinie benötigten Maschinen.
- Die Reibeköpfe zerkleinern alle möglichen Kartoffelprodukte, zum Beispiel frische oder gekochte Kartoffel sowie vorgeschchnittene Produkte wie Pommes, Würfel oder Scheiben.
- Der Reibekopf hat leicht austauschbare Einsätze für verschiedene Reibegrößen.



Rösti-Ecken hergestellt mit geriebenen Kartoffelraffeln



*"Mit den Centris Reibköpfen können wir blanchierte Kartoffelstücke mit hoher Leistung und in jeder benötigten Größe für unsere verschiedenen Kartoffelspezialitäten reiben."*

Wernsing

# einern und Reiben

**Volantis™**



## V-Bandschneider, perfekt geeignet für das Querschneiden von länglichen oder langen Kartoffeln

Diese Maschine liefert einen qualitativ hochwertigen Schnitt auf flachen und gewellten Scheiben bei mittlerem bis hohem Volumen.

- Der spezielle Einführtrichter bringt die Kartoffel auf Geschwindigkeit, bevor sie in den V-Kanal eintritt, und verhindert so ein Taumeln der Kartoffel.
- Der breite Einführkanal richtet die Kartoffeln perfekt zum Schneidrad aus.
- Vorprogrammierte Geschwindigkeitseinstellungen des Schneidrads und der V-Bänder ermöglichen maximale Schnittqualität bei höchster Leistung.
- Entwickelt, um die Betriebskosten zu senken und die Produktivität zu erhöhen.
- Große Produktflexibilität und unvergleichliche Bedienerfreundlichkeit

## Ergebnisse des hochwertigen Schneidens



Flache Scheiben



Wellenschnitt-Scheiben

**Glide**



## Schwarzfleckschneider zur Rückgewinnung von Pommes-Frites

Der Prozess der optischen Sortierung von Pommes-Frites erhöht Abfallprodukte. Der FAM Glide wurde entwickelt, um diesen Abfall so gering wie möglich zu halten.

- Dieser mechanische Stäbchen-Topper entfernt nachweislich 50 % der schwarzen Flecken im ersten Durchgang.
- Eine Installation eines Stäbchen-Toppers in der Verarbeitungslinie ist sehr einfach. Es sind keine zusätzlichen Computer und Kameras erforderlich, und der Wartungsaufwand ist sehr gering.
- Schneidet aussortierte Pommes-Frites in zwei oder mehr Stücke, mit einer einstellbaren Schnittgröße beim ersten Schnitt von 10 bis 25 mm (3/16 - 1 Zoll) und einer weiteren festen Schnittgröße von mindestens 25 mm (1 Zoll).
- Kapazität bis zu 900 kg (1980 Pfund) pro Stunde



Vorher



Nachher

## Stumabo Hydro-Schneideköpfe und Pommessmesser

Stumabo Hydro-Schneideköpfe werden in Hydrocuttern verwendet, die mit Hilfe von Wasser die Kartoffeln mit hoher Geschwindigkeit durch einen Satz feststehender Messer leiten.

Scharfe Stumabo-Edelstahlklingen, kombiniert mit den Vorteilen eines Wasserschneidesystems, erzeugen einen sehr sauberen Schnitt mit optimierter Länge und hoher Effizienz bei höchsten Stückzahlen.

- Liefert eine gleichbleibende Schnittqualität, egal ob Sie Scheiben, Pommes oder Spalten schneiden.
- Unsere Conibot-Technologie ist ein weiteres Plus für das beste und passendste Schneidergebnis.
- Es gibt eine enorme Vielfalt an Schnittgrößen und -formen dank unterschiedlicher Kopfaufbauten und Messer. Das reicht von quadratischen Schnitten über rechteckige Schnitte und Spalten bis hin zu Scheiben im Flach- und Wellenschnitt. Hinzu kommen Spezialitäten wie das Wellenschnitt-Steak, Beefeater, Spalten mit tiefem Wellenschnitt... Lassen Sie Ihre Phantasie für neue Formen spielen.
- Stumabo Hydro-Schneideköpfe und Pommessmesser können in alle bekannten Wasserschneidesysteme der Welt integriert werden.



## Beispiele für hochwertige Schnittformen, die mit Stumabo Hydro-Schneideköpfen realisiert wurden



Flache Pommes-Frites



Dippers



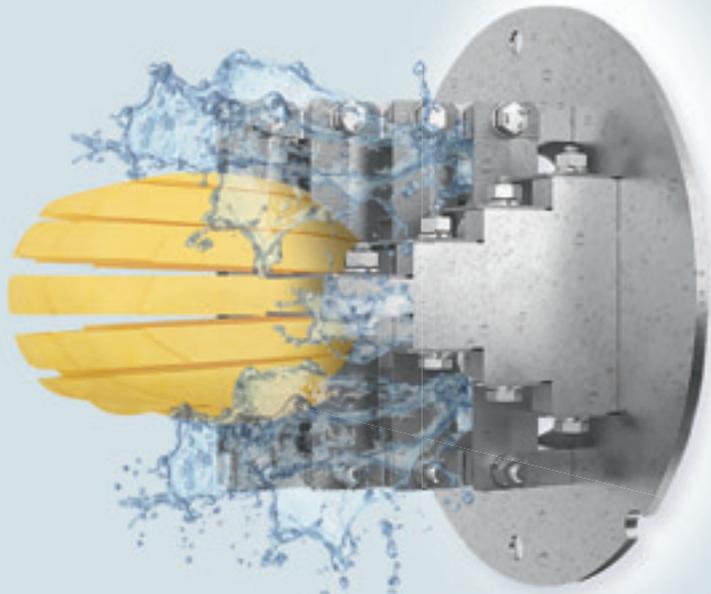
Spalten



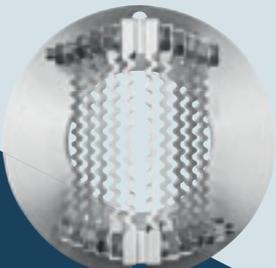
Grandma cut Pommes

# stumabo

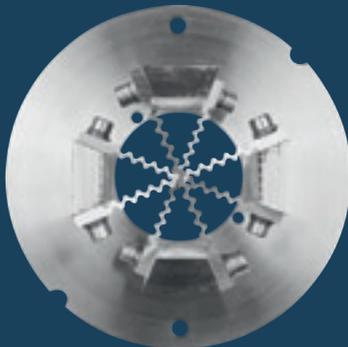
## Hydro-Schneideköpfe und Pommessmesser



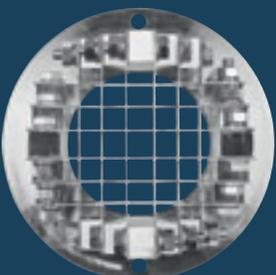
Hydro-Schneidekopf in Aktion



Wellenschnittscheiben



Wellenschnittspalten



Pommes

*"FAM und Stumabo sind immer bereit, neue Herausforderungen anzunehmen. Verbesserungen im Bereich Stärkeverlust, Erhöhung der Kapazität und des Ertrags und anderen Möglichkeiten"*

Antoon Wallays,  
Founder Agristo

# 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.

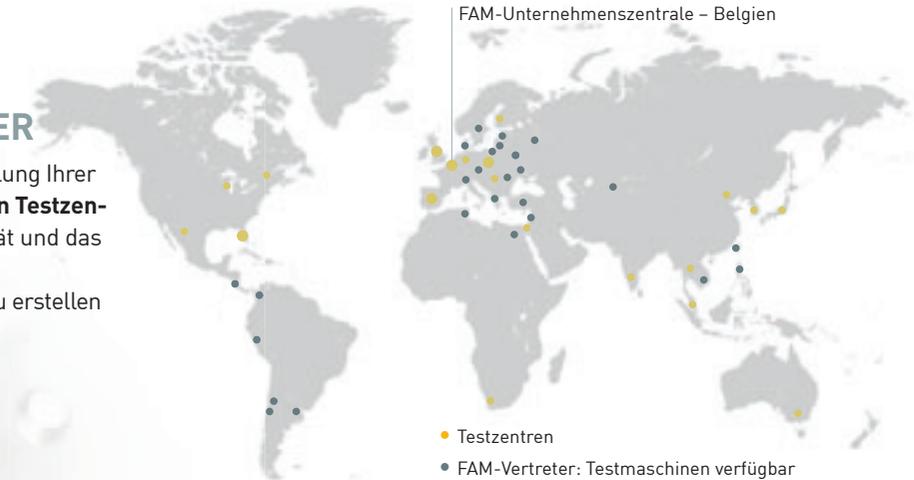


## PRODUKTENTWICKLUNG

### 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.**



T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | [www.fam.be](http://www.fam.be) • T. +32 3 870 70 10 | E: info@stumabo.be | [www.stumabo.com](http://www.stumabo.com)

