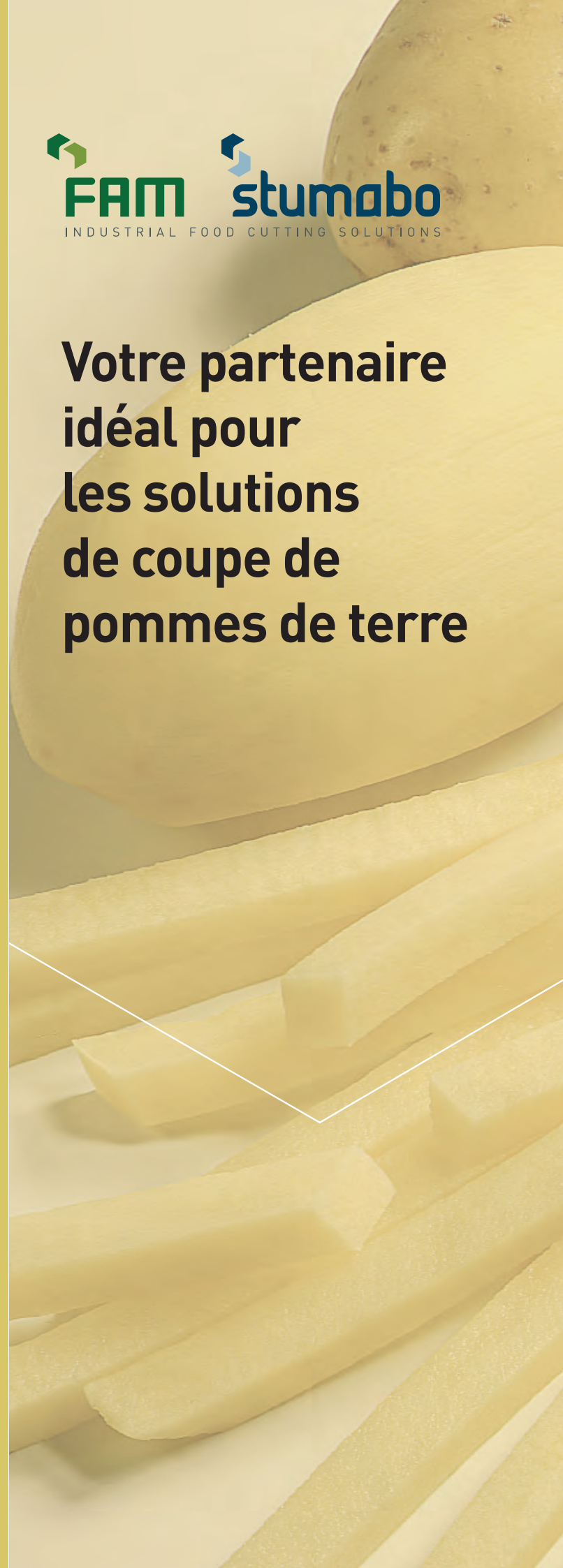




**NOVATEURS EN
TECHNOLOGIES DE COUPE
DE POMMES DE TERRE**

Offrir des connaissances solides et pointues

**Votre partenaire
idéal pour
les solutions
de coupe de
pommes de terre**





Avec plus de 40 ans d'expérience et une présence mondiale, **FAM** conçoit et fournit des solutions de coupe pour une multitude d'applications pour l'agroalimentaire. Au fil des années, FAM a établi des partenariats solides avec les principaux transformateurs de pommes de terre du monde entier. Nos solutions de coupe mécanique sont connues pour leur fiabilité, leur grande capacité et la qualité de leur coupe.



Stumabo International, fabricant de lames de précision pour l'industrie agroalimentaire, produit plusieurs millions de lames par an. Stumabo est connu dans l'industrie pour ses solutions industrielles spécifiques à la coupe de pommes de terre et ses formes innovantes produites par des systèmes de coupe au canon à eau. Stumabo utilise également ses connaissances pour intégrer les meilleures lames aux coupeuses FAM. L'ensemble des lames et des composants essentiels sont fabriqués en interne.



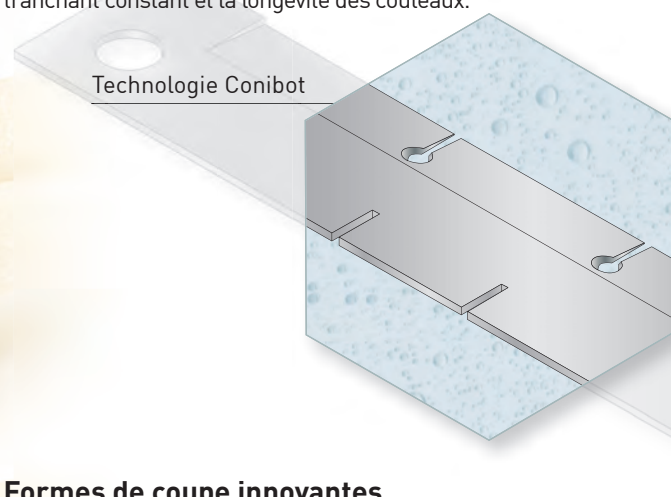
FAM et Stumabo ont un objectif en commun : aider les transformateurs à couper leurs pommes de terre à la perfection. Nos **connaissances**, tant sur la coupe mécanique que sur la coupe canon à eau, nous permettent de proposer à nos clients les **innovations** et les évolutions qu'ils recherchent. Nous disposons de **Centres d'excellence** pour les solutions de coupe de pommes de terre, tant à notre siège social en Belgique que dans nos locaux en Amérique du Nord. Ces sites disposent de laboratoires de démonstration avec des spécialistes « applications », un service (après-vente) local pour la vente et les services, un service de pièces de rechange, un centre de formation, etc. tout pour satisfaire les exigences de l'industrie de transformation des pommes de terre. Nous sommes un **acteur mondial**, bien implanté, qui jouit d'une solide réputation en matière de **qualité, de créativité et d'assistance à la clientèle**. Nous tenons compte des besoins spécifiques de nos clients en proposant des modèles de machines adaptés à différents produits, tout en garantissant la qualité et la sécurité. En collaborant étroitement avec vous, nous **concevons des solutions** sur-mesure adaptées à vos besoins spécifiques.

À LA POINTE DE LA COUPE DE POMMES DE TERRE

L'innovation a toujours été au cœur de notre réussite. Cela s'est fait par l'écoute des exigences et des besoins de nos clients, par l'innovation et par la co-création :

Blocs de coupe (coupe frites) et lames Stumabo pour canon à eau

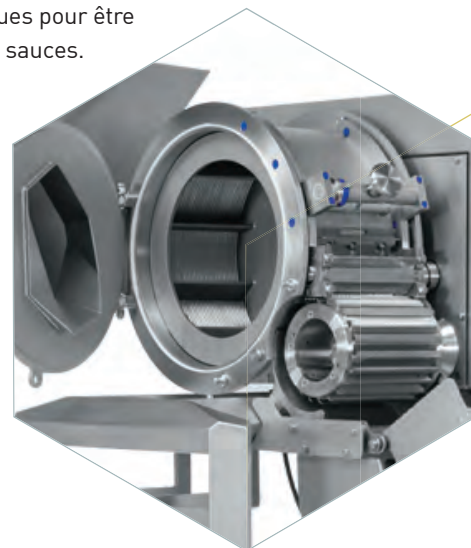
Grâce à leur meilleure qualité de coupe, à la durée de vie prolongée des lames, à leur efficacité accrue et leur rendement supérieur, des producteurs réputés dans le monde entier préfèrent utiliser les lames Stumabo pour couper les pommes de terre en frites. Des études approfondies du retour sur investissement garantissent le meilleur choix de couteaux en acier inoxydable alimentaire. Les lames sont en effet spécialement sélectionnées en fonction des conditions de transformation des pommes de terre. De plus, notre processus de fabrication automatisé garantit un tranchant constant et la longévité des couteaux.



Après des recherches en étroite collaboration avec ses clients, Stumabo a lancé la **technologie Conibot**, unique en son genre. Cette technologie réfère à la zone « aiguisée » en bas des encoches, dans les lames frites. Son principal avantage est qu'elle garantit une qualité supérieure de coupe lors des germes et du feuillage. Les germes et le feuillage créent des fils très durs à couper. Si ces fils restent sur la lame, ils peuvent abîmer les frites. En plus, ils s'accumulent dans les coins de la tête de coupe, où les lames se croisent. Ces obstructions dans les coins ont aussi une incidence négative sur la qualité de coupe. L'utilisation de la technologie Conibot sur les lames frites réduit considérablement ces impacts négatifs.

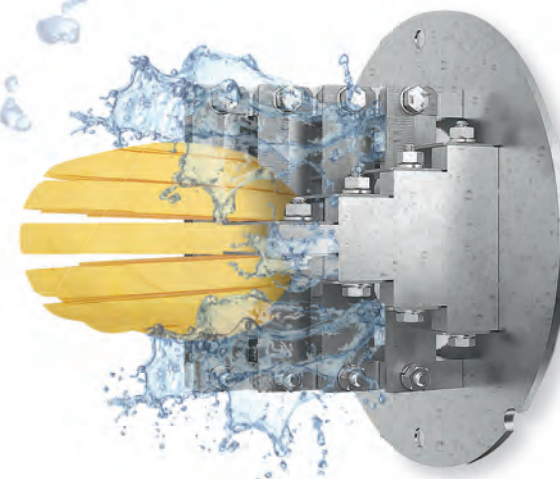
Formes de coupe innovantes

Les nouvelles formes originales de frites, de produits spécialisés et de produits apéritifs sont toujours appréciées sur le marché, elles suscitent l'intérêt des consommateurs. De nombreux nouveaux types de frites et de produits spécialisés à base de pommes de terre sont le résultat d'une collaboration et d'un partenariat étroits entre nos équipes de R&D, nos spécialistes « applications » et nos clients. Nous avons, par exemple, des formes maintenant répandues spécialement conçues pour être trempées dans des sauces.



FAM Tridis 240P

Une évolution de la série iconique et ultra performante des coupeuses FAM ILC. Cette dernière a constitué une avancée importante pour les producteurs de frites, en devenant incontournable pour la coupe des frites lisses/ondulées/Deep Crinkle, les cubes et les tranches, et ce à très haute capacité. La FAM Tridis 240P développée en étroite collaboration avec les principaux producteurs mondiaux de frites est désormais la référence.



CONNAISSANCE DES PRODUITS

FAM et Stumabo ont conscience de la complexité et des enjeux que représentent la coupe des pommes de terre. Différents paramètres influencent le mode de coupe, par exemple :

- La croissance de la pomme de terre dépend de facteurs très difficiles à contrôler, comme les conditions météorologiques. C'est pourquoi pour obtenir un produit final parfait, il est nécessaire de faire appel à la technologie de transformation. Le choix d'une technologie de coupe appropriée constitue donc une étape cruciale dans le cycle de vie d'une pomme de terre, de sa récolte à son aspect final transformé.

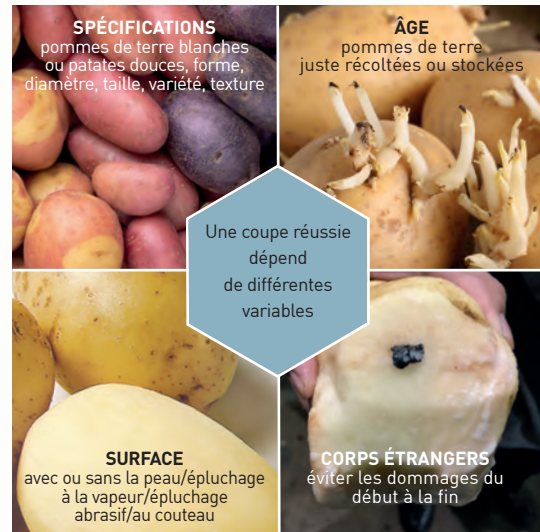
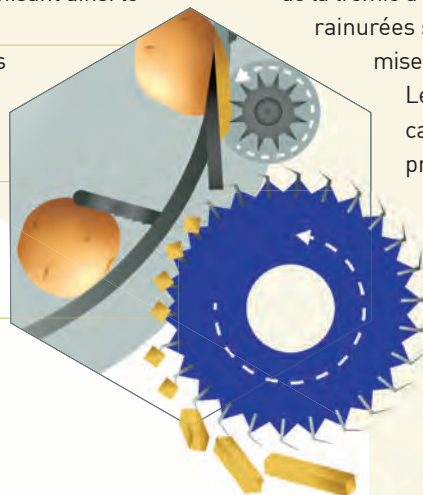


Quatre coupeuses Tridis 240P intégrées dans une ligne de production de frites grande capacité.

CONNAISSANCE DE LA CONCEPTION DES MACHINES

Nos ingénieurs concepteurs utilisent leurs connaissances et leur expérience pour concevoir des machines offrant à l'utilisateur une valeur maximale. Des points essentiels sont pris en compte lors de la conception afin de maximiser votre rendement de production. Chez FAM, nous ne nous contentons pas de concevoir un modèle standard ; mais nous développons les modèles selon la spécificité de l'application. Par exemple, nous avons la **série P**, dont le **P** majuscule signifie « spécialement conçue pour la coupe des **P**ommes de terre », ce qui garantit des coupes régulières, une longueur maximisée et un minimum de cassures et brisures.

- **Des systèmes d'alimentation spécialement conçus** guident la pomme de terre dans le tambour ou sur le tapis en V en l'orientant parfaitement à chaque fois, maximisant ainsi le rendement.
- Le choix de la **lame idéale** permet d'éviter les lésions cellulaires et de réaliser des coupes extrêmement précises, ce qui garantit l'uniformité du produit et réduit les déchets.
- Des outils auxiliaires assurent la sécurité des opérateurs et du personnel de maintenance à tous les niveaux. Conception pour une manipulation flexible et sans effort.



CONNAISSANCE DES PROCESSUS DE PRODUCTION

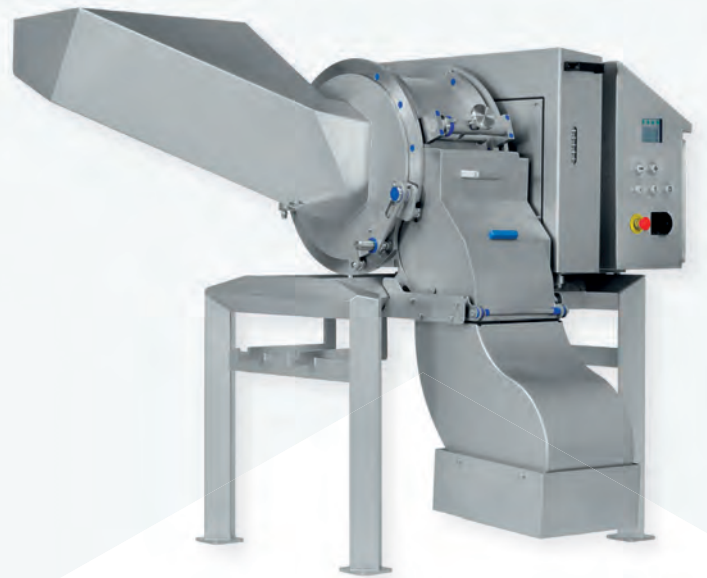
FAM et Stumabo conçoivent des machines, des lames et des têtes de coupe qui répondent à vos **propres besoins en transformation**. Cela vous permet d'intégrer facilement nos produits à une ligne de production complète. Nous vous proposons l'équipement de coupe qui se connecte à vos autres équipements et qui communique et fonctionne en toute transparence avec eux. Les systèmes de protection anti-collision actifs avec débrayage intégré aident à protéger contre les impacts des corps étrangers et s'intègrent aux machines sous forme de composants intelligents et actifs de la ligne. Nous travaillons également en partenariat avec les principaux fournisseurs de **solutions complètes** afin d'apporter une valeur ajoutée à chaque client.

- **Turbines rainurées** avec un certain angle. Ces turbines spéciales guident la pomme de terre de manière optimale de la trémie d'alimentation au couteau à trancher. Les pales rainurées sont extrêmement importantes pour maximiser le rendement et optimiser la **coupe ondulée**. Le nombre de pales permet de maximiser la capacité. Suivant la taille et le diamètre du produit, nous pouvons proposer différentes roues comptant de 4 à 12 pales rainurées.

Machines pour la coup

Solutions pour le secteur frais et surgélation

FAM *Tridis*
240P



Cette machine de conception récente à grande capacité répond à tous les besoins d'un transformateur moderne de pommes de terre

Elle constitue un bon exemple de la manière dont l'innovation permet de relever les standards de l'industrie. Cette coupeuse de pommes de terre en cubes/frites polyvalente, fonctionnant à des capacités maximales, constitue une machine de production fiable, conçue pour fournir des produits de qualité optimale.

« Nous avons choisi la FAM Tridis 240P parce que nous avons besoin d'une machine robuste et fiable qui garantisse des temps d'arrêt minimaux. Nous devons être capables de transformer des quantités gigantesques de pommes de terre pour produire des cubes, des frites et d'autres formes de coupe. Nous pouvons faire confiance à la FAM Tridis 240P pour maximiser notre temps de service. »

Lamb Weston/Meijer

- Le tambour de 240 mm de profondeur, disponible pour les coupes lisses et ondulées, permet de couper dans la longueur des pommes de terre de grand diamètre.
- Le moteur en acier inoxydable de 4 kW (5,5 CV) contribue à la haute capacité.
- La technologie de coupe améliorée garantit une très haute qualité et un rendement optimal.
- La trémie d'alimentation incurvée permet d'acheminer les pommes de terre parallèlement au couteau trancheur afin de maximiser la longueur des frites.
- Les fonctions Set & Forget™ permettent de remplacer et de régler les outils de coupe sans effort. Il n'est pas nécessaire de faire appel à des opérateurs spécialement formés.
- Roues à aubes rainurées spéciales de 4/5/6/8/10/12 pales

e de pommes de terre en cubes et en frites

FAM *Tridis*
180P



Le choix idéal pour les capacités moyennes à élevées

Cette machine intègre les avantages de la Tridis 240P tout en étant adaptée aux volumes moyens à élevés.

- Le tambour de 180 mm de large, disponible pour les applications de frites lisses, ondulées et Deep Crinkle, est essentiel pour couper des pommes de terre longues sur toute leur longueur.
- Entraînée par un moteur de 2,2 kW (2,95 CV).
- La technologie de coupe améliorée garantit la plus haute qualité.
- Les fonctions Set & Forget™ permettent de remplacer et de régler les outils de coupe sans effort. Il n'est pas nécessaire de faire appel à des opérateurs spécialement formés.
- Roues à aubes rainurées spéciales de 4/5/6/8/10/12 pales - coupe de pommes de terre en cubes et en frites de grande qualité

FAM *Dorphy*



Coupeuse de pommes de terre en cubes et en frites d'entrée de gamme (seule la coupe lisse est disponible)

Cette coupeuse d'entrée de gamme, très simple à utiliser, permet de réduire les coûts de main-d'œuvre tout en maximisant la productivité.

- Sa conception compacte occupe peu d'espace au sol. Entraînée par un moteur de 1,50 kW (2 CV).
- L'alimentation rapide et la vitesse de coupe accrue réduisent le temps de production de plusieurs heures à quelques minutes.
- Le nettoyage facile et rapide permet de gagner un temps précieux tout en conservant un niveau sanitaire élevé.
- Les frais d'entretien de la machine sont très faibles, sans aucune lubrification.
- Trois configurations possibles : modèle en ligne, modèle autonome (alimentation inférieure pour l'alimentation par lots), et modèle Eurobin

Résultats de coupe en cubes et en frites de grande qualité



Frites Deep Crinkle



Frites ondulées



Frites lisses



Cubes de pommes de terre

Machines pour le tranchage, la coupe en lanière



Trancheuse/râpeuse centrifuge polyvalente

Conçue pour les applications nécessitant de grandes capacités.

- Peu de maintenance, ensemble motoréducteur à entraînement direct, disponible avec un moteur en acier inoxydable de 4 kW (5 CV) ou de 7,5 kW (10 CV).
- Turbine DualStage™ brevetée qui maximise la qualité et la capacité
- Système de sécurité à clé piégée et avec capteurs de sécurité robustes en inox.
- La trémie d'entrée pivotante de grande taille envoie un débit de produit uniforme aux têtes de coupe.

Fonctionnant avec tête de coupe novatrice SureSet 16P

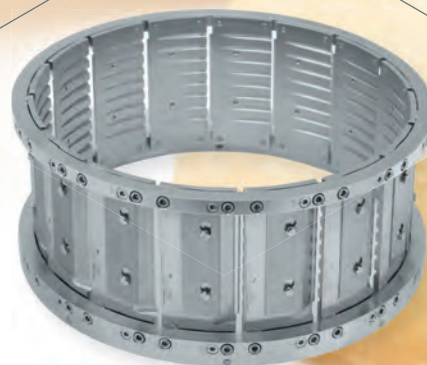
- Seize lames permettent d'atteindre une capacité optimale.
- La tête de coupe reste toujours parfaitement réglée. La coupe de grande précision permet d'augmenter le rendement tout en réduisant les déchets.
- Le dispositif SureSet permet un réglage aisé de la tête de coupe (aucun instrument de mesure n'est nécessaire).
- Le système « Stone Defender » intégré offre la meilleure protection contre les impacts des corps étrangers (pierres, cailloux ...), réduisant ainsi le coût total de possession.
- Conception ergonomique (poids réduit), 100 % en acier inoxydable.

Polyvalence avec tête de coupe FAM Centris « grating »

- La tête de coupe FAM Centris « grating » augmente vos possibilités grâce à une grande variété de dimensions de coupes et de formes. Ainsi vous réduisez le nombre de machines nécessaires à votre production.
- Cette tête de coupe est la solution pour les réductions dimensionnelles de tous types, que ce soit à partir de pommes de terre fraîches ou cuites, ou déjà pré-coupées.
- La tête de coupe est disponible avec des écrans de râpage facilement interchangeables.



Galettes de pommes de terre (Rösti)
produites à partir de râpé



« Les têtes de coupe FAM Centris « grating » nous permettent de râper des pommes de terre blanchies à haute capacité et dans toutes les dimensions. Ceci afin de réaliser l'ensemble de nos recettes à base de pommes de terre. » Wernsing

res et le râpage

FAM *Volantis*™



Trancheuse à tapis en V, parfaitement adaptée au tranchage transversal des pommes de terre rondes ou allongées

Cette machine produit une coupe de haute qualité sur des tranches lisses et ondulées, à des volumes moyens à élevés.

- La trémie d'alimentation spécifique donne de la vitesse à la pomme de terre avant son introduction dans le canal en V, ce qui a pour effet de la stabiliser.
- Le large canal d'alimentation aligne parfaitement les pommes de terre vers la roue de coupe.
- Les vitesses préprogrammées de la roue de coupe et des tapis en V permettent d'obtenir une coupe de qualité maximale à une capacité optimale.
- Conçue pour réduire le coût de possession et augmenter la productivité.
- Génère une grande flexibilité et une facilité d'utilisation sans équivalent.

Résultats d'un tranchage de grande qualité

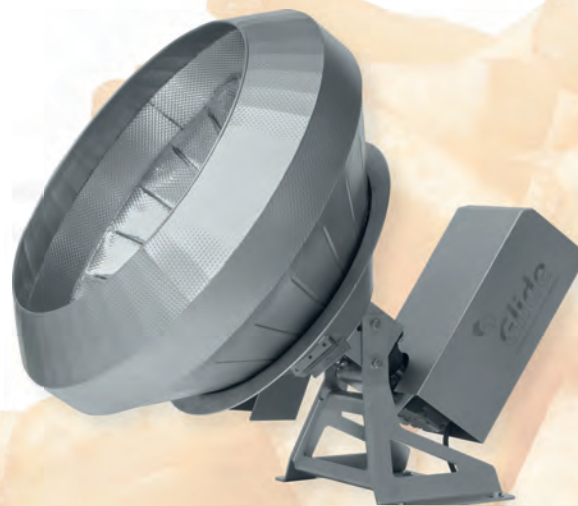


Tranches lisses



Tranches ondulées

FAM *Glide*



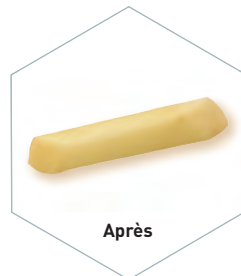
Coupeuse destinée à retirer les parties noires des frites rejetées du process

Le process de tri optique des frites implique des déchets. La FAM Glide a été développée pour réduire ces déchets à un niveau minimal.

- Il a été prouvé que ce dispositif mécanique enlève 50 % des parties noires lors de son premier passage.
- L'intégration de ce dispositif dans la chaîne de production s'avère très simple. Cela n'implique aucun ordinateur ni aucune caméra supplémentaire et que très peu de maintenance.
- Les frites rejetées sont coupées en deux (ou plus), avec une taille de coupe réglable pour la première coupe entre 10 et 25 mm et une autre taille de coupe fixe d'au moins 25 mm.
- Capacité jusqu'à 900 kg par heure



Avant



Après

Blocs de coupe et lames pour canon à eau Stumabo

Les blocs de coupe Stumabo sont utilisés dans les systèmes de coupe canon à eau. L'eau transporte les pommes de terre à grande vitesse à travers une série de lames fixes. Les lames tranchantes en acier inoxydable Stumabo, conjuguées aux avantages liés à l'utilisation d'un canon à eau, permettent d'obtenir une coupe très nette avec une longueur de frite optimisée, un rendement élevé et ce à des capacités très élevées.

- Garantit une qualité de coupe constante, que vous coupiez des tranches, des frites ou des quartiers.
- Notre technologie Conibot est un atout supplémentaire pour obtenir le meilleur résultat de coupe.
- Grâce aux différentes configurations de blocs et de lames, il existe une grande variété de tailles et de formes de coupe : carrées, rectangulaires, en quartiers, tranches lisses et ondulées. Cette diversité est complétée par des coupes spéciales telles que la coupe « Crinkle steak », les frites pont-neuf, les quartiers Deep Crinkle, etc. Nous vous invitons à laisser votre imagination vous guider vers de nouvelles formes.
- Les lames et les blocs de coupe Stumabo peuvent être intégrés à tous les systèmes de coupe canon à eau connus dans le monde.



Exemples de formes de coupe de haute qualité réalisées avec les blocs de coupe canon à eau Stumabo



Frites lisses



Frites incurvées



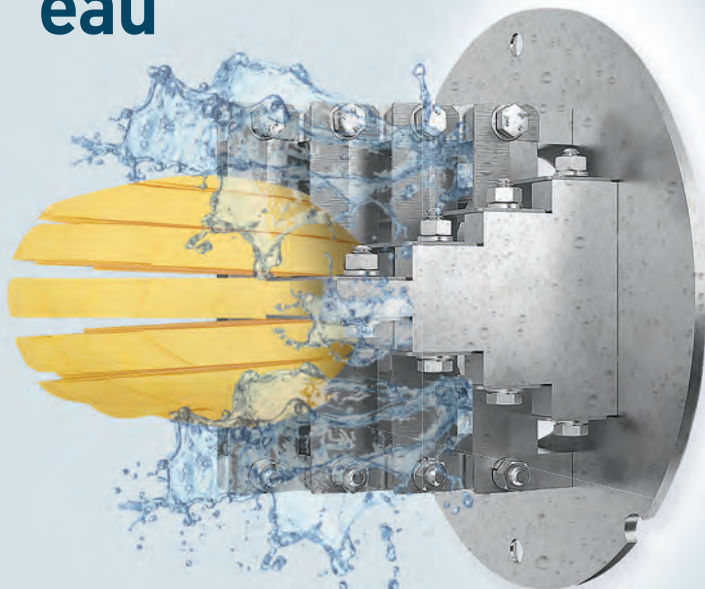
Quartiers



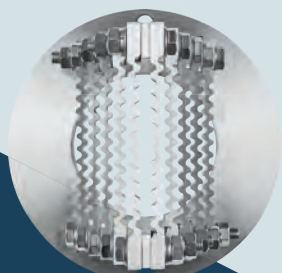
Frites à l'ancienne

stumabo

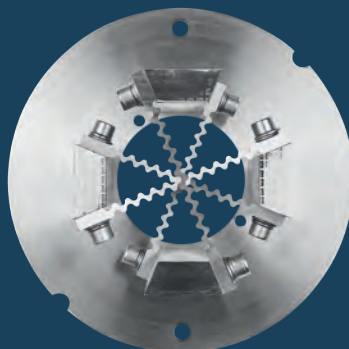
Blocs de coupe et lames pour canon à eau



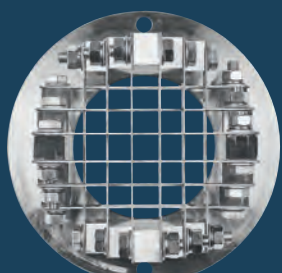
Blocs de coupe pour canon à eau en action



Tranches ondulées



Quartiers ondulés



Frites

« FAM et Stumabo sont toujours prêtes à relever de nouveaux défis. Ensemble, nous travaillons en permanence au développement de nouveaux produits et de nouvelles formes, ainsi qu'au développement d'améliorations dans le domaine de la perte d'amidon, de l'augmentation de la capacité et du rendement et d'autres possibilités. »

Antoon Wallays,
Founder Agristo

Vous assister pour développer votre entreprise

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.

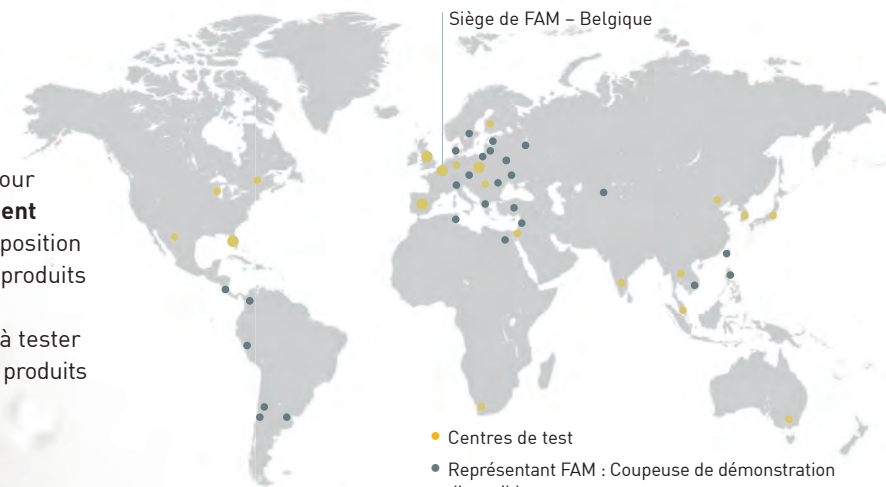
Nous fournissons les échantillons des produits coupés, ainsi que des **rapports d'essais** détaillés intégrant photos, vidéos et recommandations.



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.



Siège de FAM - Belgique

- Centres de test
- Représentant FAM : Coupeuse de démonstration disponibles

NOTRE PRIORITÉ MAINTENIR VOTRE COUPEUSE EN FONCTIONNEMENT

Chez FAM et 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 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.



FAM **stumabo**
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

FAM nv | Neerveld 2 - B-2550 Kontich - Belgique | T: +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | www.fam.be
Stumabo International nv | Industrieweg 3 - B-2630 Aartselaar - Belgique | T: +32 3 870 70 10 | E: info@stumabo.be | www.stumabo.com

