



ROBUSTE HIGHTECH SCHNEIDEANLAGEN

Zum präzisen Schneiden von Geflügel
und pflanzlichen Alternativen

Ihr perfekter Partner für das präzise Schneiden von gekochtem und gefrorenem Geflügel

FAM Stumabo blickt auf eine mehr als 40-jährige Erfahrung zurück, entwirft und liefert Schneidelösungen für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen und ist weltweit präsent. Im Laufe der Jahre haben wir starke Partnerschaften mit führenden Fleischverarbeitern weltweit aufgebaut. Unsere mechanischen Schneidelösungen sind bekannt für ihre präzise Schnittqualität, ihr hygienisches Design sowie eine maximale Ausbeute bei hoher Kapazität und Bedienerfreundlichkeit.

Mit FAM Stumabo finden Sie einen erfahrenen und innovativen Partner mit einem **aufgeschlossenen Ansatz**. Wir entwickeln Schneidegeräte, die den Anforderungen der heutigen **vielseitigsten und leistungsstärksten** Fleischzerlegungsbetriebe, wie z. B. ein **erstklassiges Hygienedesign**, gerecht werden, und erfüllen die höchsten weltweit anerkannten Standards. Unsere Schneidetechnologie gewährleistet eine Spitzenproduktion **hochwertiger Produkte mit höchster Effizienz bei hoher Geschwindigkeit** und ist darauf ausgelegt, heiß gekochtes, gefrorenes oder rohes Geflügel in eine Vielzahl von Größen zu würfeln, in Streifen zu schneiden oder zu zerkleinern.

"Gemeinsam schneiden wir Ihr Produkt zur Perfektion!"

INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR GEFLÜGELERSATZ



FAM Stumabo hat innovative Schneidelösungen entwickelt, die **Verarbeiter alternativer Proteine dabei unterstützen**, geflügelähnliche Alternativen von höchster Qualität herzustellen.

Wir arbeiten immer mit Ihnen zusammen, um die Herausforderungen, denen Sie beim Schneiden **pflanzenbasierter, alternativer Geflügelprodukte gegenüberstehen, zu meistern**.

Die Zusammenarbeit kann sich durch Tests vor Ort bei Ihnen bis hin zur Durchführung von Tests in unseren eigenen Labors äußern.



GROSSE FLEXIBILITÄT

Wir wissen um die in der überaus vielfältigen Geflügelzerkleinerungsindustrie erforderliche Flexibilität. FAM bietet eine sehr breite Palette von Maschinen an, **die Geflügel unter verschiedenen Bedingungen zerlegen können**

z.B.

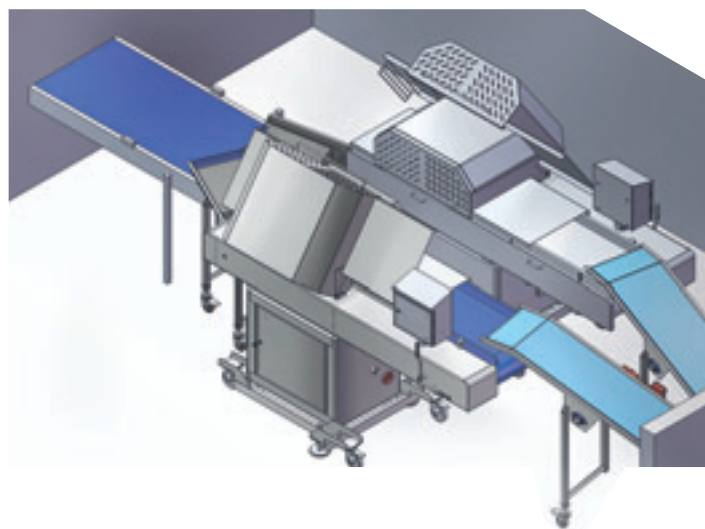
- gebraten
- gebacken
- gegrillt
- über Feuer gebraten
- geräuchert
- tiefgefroren
- roh, gekocht
- getumbelt
- injiziert



PRODUKT KENNTNIS

Was die Latte bei FAM Stumabo neben einem innovativen Lösungsangebot so hoch legt, ist ein **hochqualifiziertes Expertenteam**, das die Bedürfnisse der Kunden in- und auswendig kennt. Unser Team von Anwendungsspezialisten ist immer bestrebt, mehr über die Faktoren zu erfahren, die für das Schneiden (jedes Produkts) relevant sind, wie z. B. **die Temperatur, Größe, Textur und der Zustand des Produkts**.

Erst dann können wir die beste Schneidelösung mit dem größten Wert und dem besten Ergebnis für den Kunden auswählen.



KENNTNISSE DES PRODUKTIONSPROZESSES

FAM Stumabo konstruiert auf Ihre individuellen Bearbeitungsanforderungen abgestimmte Maschinen, Klingen und Schneidwerkzeuge. Nicht nur auf Ihre Produktionslinie zugeschnitten, sondern auch für zusätzliche Flexibilität. So können Sie unsere Maschinen mit schnellem und mühelosem Wechsel **der Schneidausrüstung in jede komplette Linie integrieren**. Für **unsere Maschinen bieten wir anwendungsspezifische Zuführsysteme** an.

Zwei GD500-Maschinen in einer Linie für heißes gekochtes Hähnchen mit einem doppelten Zuführband und einer Drahtbandausfuhr.

KNOW-HOW DER MASCHINENKONSTRUKTION

Alle **Messer** werden im **Hause hergestellt** und aus den besten lebensmitteltechnischen Edelstahlmaterialien gefertigt.

Unser Fachwissen hilft bei der Auswahl des richtigen Messers für die Anwendung.



Die richtige Auswahl von Klingienstärke, Schneidkantenschliff, Kantenprofil und -festigkeit ist entscheidend für den besten Schneideprozess mit minimalem Abfall.



Schwerpunkt Hygiene: Alle Geräte sind für die schnelle und dennoch gründliche Reinigung ausgelegt. Unsere Maschinen sind für einen flexiblen und mühelosen Betrieb konzipiert, wobei die **Sicherheit der Bediener in jeder Risikostufe** im Vordergrund steht. Die **vereinfachte und zugleich robuste Bauweise** unserer Maschinen und Schneidwerkzeuge gewährleistet eine lange Lebensdauer unter allen Bedingungen bei einem Minimum an Wartungskosten und Ausfallzeiten. Die Standardisierung der Schneidwerkzeuge und Messer hilft bei der Vermeidung von menschlichen Fehlern.

Modernste Schneidelösungen für frisches, gekochtes und gefrorenes Geflügel

Hymaks



Kompromissloses hygienisches Design für hohen Durchsatz

- Robuster, großer Hochleistungs-Würfelschneider mit einem einzigartigen und kompromisslosen hygienischen Design
- Eindrucksvolles Leistungspotential von 20,5 kW (27,5 PS) mit zwei synchronisierten Motoren mit frequenzgesteuerten Antrieben: Einer mit 5,5 kW (7,5 PS) für die Schneidwerkzeuge und einer mit 15 kW (20 PS) für das Laufrad.
- Äußerst gleichmäßiges Würfeln und Streifenschneiden von gekochten und temperierten gefrorenen Fleischprodukten mit minimalem Abfall
- Maschinenbedienung mittels Touchscreen

"FAM Stumabo hat das Know-How für die passgenaue Lösung für jede Art von Produkt, das wir schneiden möchten. (egal ob gekocht/gedünstet/getumbelt/gebraten/...) Ihre breite Maschinenpalette hilft uns, unsere Produkte an die jüngsten Marktentwicklungen anzupassen und mit den neuesten Lebensmitteltrends Schritt zu halten."

Grosser europäischer Verarbeiter von gekochtem Geflügel

Wertiges Würfeln und Streifenschneiden

CMD₂



Dauerbetrieb für hohe Leistung

- Robuster Würfelschneider mit hoher Kapazität, der gefrorenes Geflügelfleisch gleichmäßig in äußerst saubere Würfel und Streifen schneidet
- Leistungsstarker 11 kW-Motor (15 PS) mit Frequenzumrichter für extreme Bedingungen
- Schneidfähigkeit bei sehr niedrigen Temperaturen zwischen 2° C und -10° C (35,6° F und 14° F), je nach Textur, Fett-, Feuchte- und Salzgehalt. Das Ergebnis ist ein nicht klebendes, frei rollendes Produkt, was das Wiegen und Verpacken vereinfacht.
- Hervorragende, ansprechende Schnittqualität, da das Produkt nicht durch ein Schneidgitter gepresst, sondern durch rotierende Messerwellen schonend geschnitten wird.
- Herausnehmbare Keilwellen für ein schnelles und einfaches Wechseln der Schneidwerkzeuge.

**Flexifam
55**



Entwickelt für flexiblen und mühelosen Betrieb

- Würfel und Streifenschneider von gekochtem, gekühlten und gefrorenen Geflügel für mittlere Kapazitäten
- 5,5 kW (7 PS) Motor optional auch mit Frequenzsteuerung erhältlich
- Produziert sehr saubere, sehr kleine bis mittelgroße Würfel und Streifen.
- Die Schneidwerkzeuge sind schnell und einfach zu wechseln, was die Rüstzeit reduziert.

Ergebnisse des hochwertigen Würfel- und Streifenschneidens



Gekochte Hühnerfleischstreifen



Rohe Hühnerfleischwürfel



Gekochte Hühnerfleischwürfel

Präziser Band-Schneider

Yuran
Hytec



Band-Schneider, konzipiert für das Würfeln und Streifenschneiden bei hoher Leistung

- Spezialisiert auf das Schneiden von gekochtem Fleisch im gefrorenen, temperierten, gekühlten sowie heißen Zustand in Würfel und Streifen oder hand-pulled-look Produkten.
- Schneideprinzip mit einer Einzugswalze, die das Produkt flachdrückt und sicher zu den Schneidspindeln transportiert, wo das Produkt in Streifen oder Würfel geschnitten wird. Die Dicke der Streifen oder Würfel entspricht der Dicke des Originalprodukts.
- Schneller Wechsel von einer Schnittgröße auf eine andere durch den Einsatz von schnell abnehmbaren Schneidwellen.
- Der Antriebs- und Produktbereich der Maschine sind vollständig getrennt, was eine schnelle und gründliche Reinigung ermöglicht.
- Hygienisches 240 mm (9,4") breites Band mit Führungsleiste und Bandkantenabdichtung
- Schneller Ausbau des Förderbandes für eine gründliche Reinigung.
- Spezielle Werkzeuge zum Schneiden alternativer geflügel-ähnlicher Produkte.

Ergebnisse aus hochwertigem Streifenschneiden und hand-pulled-look



Hühnchenfleisch mit hand-pulled-look (fein) Hühnchenfleisch mit hand-pulled-look (grob)

"Der Yuran Hytec ist eine vielseitige und effektive Maschine mit einer hochwertigen Leistung. Sie ist einfach zu bedienen und zu warten."

Planterra Foods - USA

Pflanzenbasierte Abteilung von JBS Foods

Guillotine Schneidemaschine

GD500



Entwickelt zum Schneiden und Würfeln unter Beibehaltung eines optimalen Produktaussehens und eines Minimums an Reststücken und Feinabfall

- Perfekte Schnittqualität für faserreiche und spröde Geflügelprodukte mit einem Minimum an Reststücken und Feinabfall.
- Das Guillotine-Schneidprinzip beschleunigt oder zerquetscht das Produkt während des Schneidvorgangs nicht, wodurch der Ertrag erheblich verbessert und Feianteile reduziert werden. Geeignet zum Schneiden von heißem gekochtem Hähnchen- und Keulenfleisch.
- Sehr robuste Maschine für kontinuierliche Produktion in einer voll integrierten Linie
- Schneller Ausbau von Schutzkappen und Schneidekopf zur Reinigung.
- Nur rostfreier Stahl oder USDA/FDA-geprüfte polymere Materialien im Produktbereich



Gekochte Hühnerfleischwürfel

Präziser V-Band-Schneider

Volantis™



V-Band-Schneider zum präzisen Querschneiden von Hühnerfilets

- Präzises Schneiden von Filets bis zu einem Durchmesser von 115 mm (4,5")
- Die 2 Meter langen V-Bandriemen richten das Produkt perfekt zum Schneidrad aus und bringen es vor dem Schneiden auf die erforderliche Geschwindigkeit
- Das Querschneideprinzip ermöglicht präzises Hochgeschwindigkeitsschneiden bei gleichzeitig hervorragender Schnittqualität.
- Das hoch effiziente Maschinendesign resultiert in geringem Wartungsaufwand und leichtem Zugang
- Der kompakte Touchscreen bietet eine einfache, leicht verständliche Bedieneroberfläche für eine schnelle Einrichtung und einen schnellen Produktwechsel und erleichtert so die Bedienung.

Ergebnisse des hochwertigen Schneidens



Gewürzte Hühnchenscheiben



Gekochte Hühnchenscheiben

Unterstützung, auf die Sie bauen können

PRODUKTTTESTS

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.

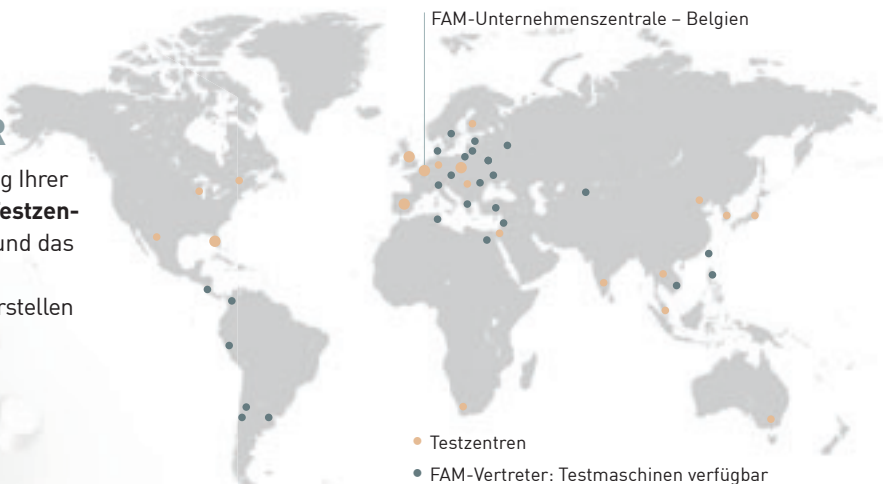


PRODUKTENTWICKLUNG

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.

