



WYTRZYMAŁE, NOWOCZESNE HIGIENICZNE URZĄDZENIA

Do precyzyjnego cięcia drobiu i alternatywnych
produktów roślinnych

Doskonały partner do precyzyjnego cięcia gotowanego i mrożonego drobiu

FAM Stumabo projektuje i dostarcza rozwiązania w zakresie cięcia dla wielu zastosowań spożywczych i posiada ponad 40 lat doświadczenia połączonego z globalną obecnością na rynku.

Przez lata zbudowaliśmy bliską współpracę z wiodącymi przetwórcami mięsa na całym świecie. Nasze rozwiązania w zakresie cięcia mechanicznego są znane z precyzyjnej jakości cięcia, higienicznej konstrukcji, maksymalizacji rezultatów przy dużej wydajności i łatwości obsługi. W FAM Stumabo znajdziecie Państwo doświadczonego i innowacyjnego partnera **o podejściu opartym na otwartości**. Opracowujemy urządzenia tnące zaprojektowane tak, aby spełniały wymagania współczesnych najbardziej różnorodnych i wysokowydajnych operacji przetwarzania **drobiu**, np. koncentrujemy się na najwyższej jakości **higienicznej konstrukcji**, aby spełnić najwyższe światowe standardy.

Nasza technologia cięcia zapewnia maksymalną produkcję **wysokiej jakości produktów z najwyższą wydajnością przy dużej prędkości** i jest przeznaczona do krojenia w kostkę, paski, rozdrabniania gorącego, gotowanego, mrożonego lub surowego drobiu do szerokiego zakresu rozmiarów.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA DLA SUBSTYTUTÓW DROBIU



FAM Stumabo opracowało innowacyjne rozwiązania w zakresie cięcia, które pomagają przetwórcom białka alternatywnego w produkcji najwyższej jakości zamienników drobiu.

Zawsze współpracujemy z Państwem, aby zrozumieć wyzwania, przed którymi stoją Państwo w kwestii cięcia roślinnych, **alternatywnych produktów drobiowych**.

Współpraca może przybierać różne formy, od badań na miejscu u Klienta, po wykonywanie badań w naszych własnych centrach testowych.



DUŻA ELASTYCZNOŚĆ

Rozumiemy potrzeby bardzo różnicowanej branży rozbioru drobiu.

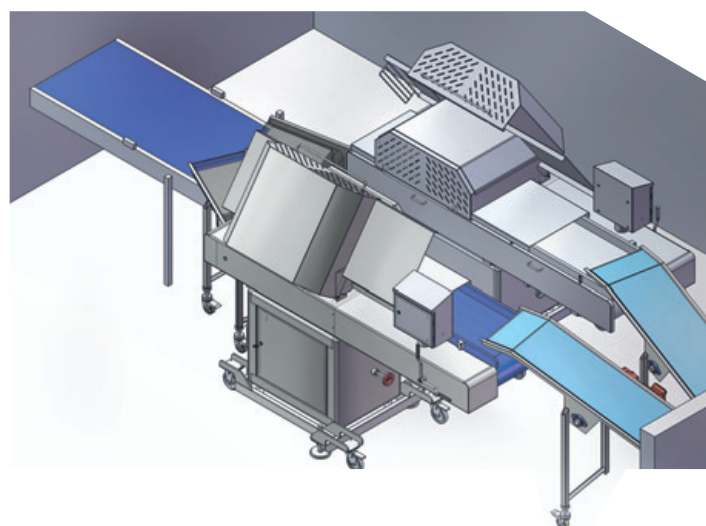
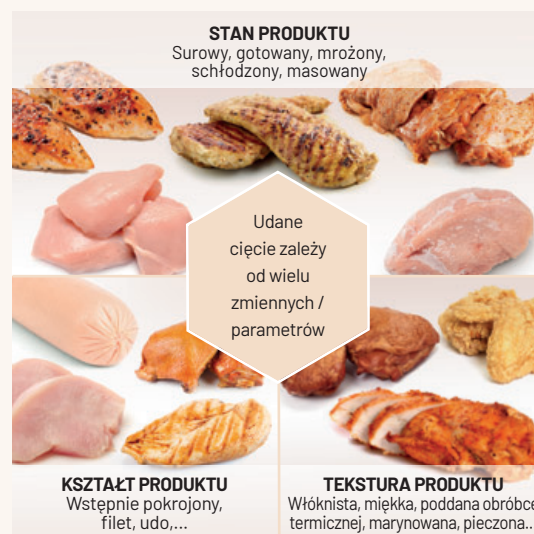
FAM oferuje bardzo szeroką gamę maszyn zdolnych do **rozbioru drobiu w różnych warunkach** np.

- pieczony
- duszony
- grillowany
- pieczony w ogniu
- wędzony
- smażony
- ugotowany na surowo
- masowany
- nastryknięty



WIEDZA O PRODUKTACH

Oprócz innowacyjnej linii rozwiązań, wysoko stawiamy sobie poprzeczkę w FAM Stumabo jeśli chodzi o **wysoko wykwalifikowany zespół ekspertów**, który świetnie zna potrzeby klientów. Nasz zespół specjalistów ds. aplikacji zawsze stara się zrozumieć wszystko na temat parametrów, które wpływają na cięcie (dowolnego produktu), takich jak **temperatura, rozmiar, tekstura i stan produktu**. Tylko wtedy możemy dobrać najlepsze rozwiązanie w zakresie cięcia, gwarantujące największą wartość i najlepszy wynik dla klienta.



ZNAJOMOŚĆ PROCESU PRODUKCJI

FAM Stumabo projektuje maszyny, ostrza i narzędzia tnące, które odpowiadają na Państwa wyjątkowe potrzeby w zakresie obróbki. Dostosowane nie tylko do aktualnej linii produkcyjnej, ale także oferujące dodatkową elastyczność. Pozwala to na **łatwą integrację naszych maszyn z każdą linią** produkcyjną oraz na szybką i bezproblemową zmianę urządzeń tnących. **Oferujemy systemy podawania odpowiednie do konkretnych zastosowań w naszych maszynach.**

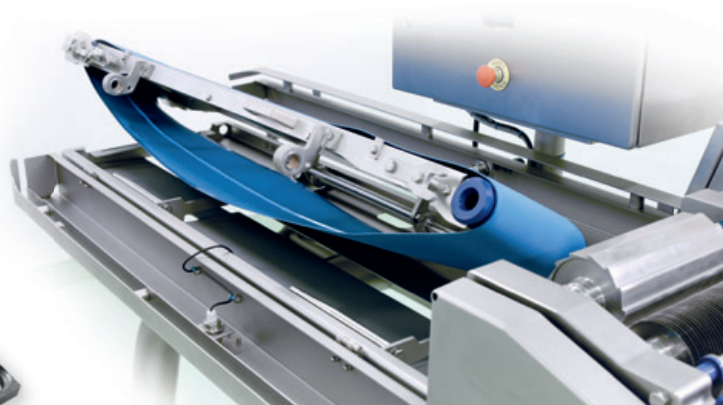
Dwie maszyny GD500 w linii do gotowanych produktów, wykorzystujące podwójny podajnik wejściowy i drucianą taśmę wyjściową.

ZNAJOMOŚĆ KONSTRUKCJI MASZYN

Wszystkie ostrza są produkowane przez Nas we własnym zakresie i wykonane z najlepszych materiałów ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.



Nasza wiedza pomaga w doborze odpowiednich ostrzy do danego zastosowania. Użycie odpowiedniej grubości ostrza, szlif u krawędzi tnącej, profilu krawędzi i wytrzymałości jest kluczowe dla najlepszej jakości procesu cięcia z minimalną ilością odpadów.



Higiena: Wszystkie urządzenia zostały zaprojektowane tak, aby umożliwić szybkie, a zarazem dokładne czyszczenie. Nasze maszyny zostały zaprojektowane z myślą o elastycznej i bezproblemowej pracy, ze szczególnym uwzględnieniem zapewnienia **bezpieczeństwa operatorom i personelowi obsługi na każdym poziomie ryzyka**. Konstrukcja naszych maszyn i narzędzi tnących zapewnia długą żywotność w każdych warunkach przy minimalnych kosztach utrzymania i przestojach dzięki **uproszczonej, ale wytrzymałej konstrukcji**. Standaryzacja narzędzi tnących i noży pomaga uniknąć błędów ludzkich.

Maszyny do wysokiej j

**Najnowocześniejsze
rozwiązania w
zakresie cięcia
świeżego,
gotowanego
i mrożonego drobiu**

Hymaks



Bezkompromisowa higieniczna konstrukcja dla dużej wydajności

Wytrzymałe, wysoce wydajne urządzenie bębnowe do krojenia w kostkę o unikalnej i bezkompromisowej higienicznej konstrukcji.

- Niewiarygodny potencjał mocy 20,5 kW (27,5 KM) z dwoma zsynchronizowanymi silnikami z napędami o zmiennej częstotliwości. Jeden o mocy 5,5 kW (7,5 KM) dla narzędzi tnących i jeden o mocy 15 kW (20 KM) dla wirnika.
- Bardzo równe krojenie w kostkę i paski gotowanych i mrożonych produktów drobiowych z minimalną ilością odpadów.
- Obsługa maszyny za pomocą ekranu dotykowego.

"FAM Stumabo posiada know-how, pozwalający zaoferować najlepiej dopasowane rozwiązania w zakresie cięcia dla każdego rodzaju produktu, który chcielibyśmy pociąć. (niezależnie od tego, czy jest gotowany/parowany/pieczony/...) Szeroki wybór maszyn FAM pomaga nam dostosować nasze produkty do najnowszych osiągnięć rynku i nadążyć za najnowszymi trendami w branży spożywczej."

Znany europejski przetwórca drobiu gotowanego

Jakości cięcia w kostkę i słupki

CMD₂



Praca ciągła dla dużej wydajności

- Wytrzymały bęben o dużej pojemności do jednolitego krojenia w kostkę i precyzyjnego cięcia pasków.
- Silnik o mocy 11 kW (15 KM) z napędem o zmiennej częstotliwości poradzi sobie nawet w ekstremalnych warunkach.
- Możliwość cięcia w bardzo niskich temperaturach pomiędzy 2 °C a -15 °C (35,6 °F a -0,5 °F), w zależności od tekstury, zawartości tłuszczu, wilgoci i soli. W rezultacie otrzymujemy nieklejący się, swobodnie przemieszczający się produkt, co upraszcza ważenie i pakowanie.
- Doskonała, efektywna jakość cięcia, ponieważ produkt nie jest przepychany przez siatkę tnącą, lecz delikatnie cięty przez obracające się głowice z nożami.
- Demontowalne wałki wielowypustowe, dzięki którym można szybko i łatwo zmienić narzędzia tnące.

Wyniki wysokiej jakości cięcia w kostkę i paski



Paski gotowanego kurczaka



Kostki surowego kurczaka

Flexifam
55



Zaprojektowana z myślą o elastycznej i łatwej pracy

- Średniej wielkości, wysokowydajna krajalnica do cięcia w kostkę i paski gotowanych i hartowanych przez mrożenie produktów drobiowych.
- Silnik 5,5 kW (7 KM) z opcjonalnym napędem o zmiennej częstotliwości.
- Daje bardzo jednolite kostki i paski w rozmiarach od bardzo małych do średnich.
- Wymiana narzędzi tnących jest szybka i łatwa, co zmniejsza czas przestoju.



Kostki gotowanego kurczaka

Precyzyjne, taśmowe urządzenie do cięcia

Yuron
Hytec



Urządzenie do cięcia, przeznaczone do krojenia w kostkę i paski przy dużych wydajnościach

- Zaprojektowana do krojenia, mrożonego/temperowanego lub schłodzonego, a także gotowanego na gorąco drobiu lub podobnych produktów, w kostki, paski lub efektu szarpania.
- Zasada cięcia obejmuje rolę podającą, która spłaszcza produkt i zapewnia dobre przemieszczanie w kierunku głowic tnących, tnąc produkt na paski lub w kostki. Grubość pasków lub kostek będzie równa grubości oryginalnego produktu.
- Szybka zmiana z jednego rozmiaru cięcia na inny dzięki zastosowaniu szybko wyjmowanych wałków narzędzi tnących.
- Strefa napędu i strefa produktu maszyny są całkowicie oddzielone, co umożliwia szybkie i dokładne czyszczenie.
- Higieniczny pas o szerokości 240 mm (9,4") z listwą prowadzącą i uszczelnieniem krawędzi taśmy.
- Szybkie zdejmowanie pasa transmisyjnego umożliwia dokładne czyszczenie.
- Dedykowane narzędzia do rozbiór alternatywnych produktów drobiopodobnych.



Szarpany kurczak (drobno)



Szarpany kurczak (grubo)

"Yuran Hytec jest wszechstronną i efektywną maszyną dającą wartościowe produkty cięcia. Jest łatwa w obsłudze i utrzymaniu."

Planterra Foods - USA • Dział JBS Foods
zajmujący się produktami roślinnymi

Gilotynowa kostkow- nica/plastownica

GD500



Zaprojektowana do krojenia w plastry i kostki przy zachowaniu optymalnego wyglądu produktu i minimalnej ilości ścinków i drobin

- Cięcie delikatnych i włóknistych produktów drobiowych z perfekcyjną jakością cięcia i minimalną ilością ścinków i odpadu.
- Zasada cięcia gilotynowego nie przyspiesza ani nie miażdży produktu podczas cięcia, co znacznie poprawia wydajność i zmniejsza ilość odpadów. Nadaje się do cięcia gorącego gotowanego mięsa z kurczaka i mięsa z uda.
- Bardzo solidna maszyna do produkcji ciągłej w całkowicie zintegrowanej linii.
- Pokrywy i głowica tnąca są szybko demontowalne do czyszczenia.
- W obszarach mających kontakt z żywnością znajduje się stal nierdzewna lub materiały polimerowe zatwierdzone przez USDA/FDA.



Kostki gotowanego kurczaka

Precyzyjna krajalnica z pasem "V"

Volantis™



Krajalnica z pasem V przeznaczona do precyzyjnego poprzecznego krojenia na plastry filetów

- Precyzyjne cięcie filetów do średnicy 115 mm
- Dwumetrowy pas V idealnie ustawi produkt w kierunku koła krojącego i doprowadzi go do wymaganej prędkości przed krojeniem.
- Zasada cięcia poprzecznego umożliwia precyzyjne krojenie z dużą prędkością przy zachowaniu doskonałej jakości krojenia.
- Wysokowydajna konstrukcja maszyny zapewnia niskie koszty utrzymania i łatwą dostępność.
- Kompaktowy ekran dotykowy oferuje uproszczony, łatwy w obsłudze interfejs operatora, umożliwiający szybką konfigurację i szybką zmianę produktu, co ułatwia pracę.

Wyniki wysokiej jakości krojenia w plastry



Aromatyzowane plastry kurczaka



Gotowane plastry kurczaka

Wsparcie w rozwoju działalności gospodarczej

TESTOWANIE PRODUKTU

PRZETESTUJ, PÓŹNIEJ INWESTUJ

Zanim zainwestujesz, skorzystaj z naszego sprzętu demonstracyjnego i porad naszych ekspertów, aby wybrać idealny sprzęt do cięcia, który zapewni Ci oczekiwane rezultaty.

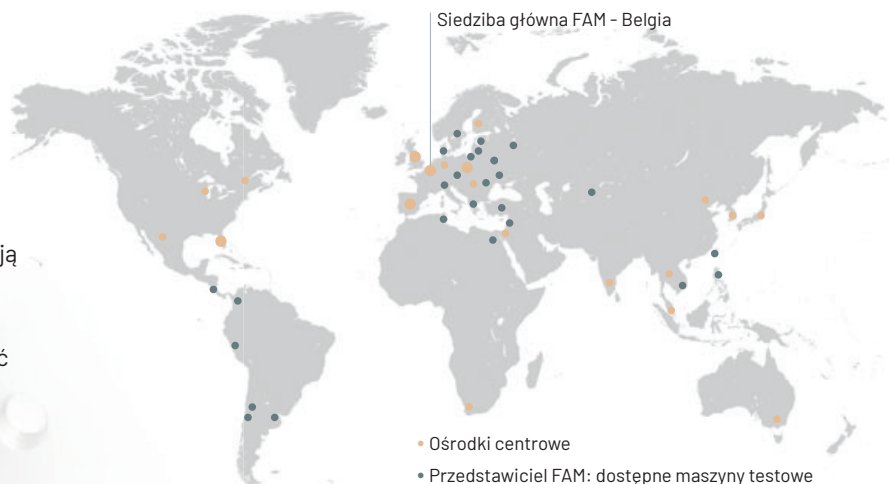
Dostarczamy pokrojone próbki produktów wraz ze szczegółowymi raportami podsumowującymi testy, zdjęciami, nagraniami wideo i rekomendacjami.



ROZWÓJ PRODUKTÓW DZIELENIE SIĘ WIEDZĄ

Zachęcamy do korzystania z naszych zasobów podczas opracowywania produktów spożywczych. Nasze w pełni wyposażone ośrodki testowe na całym świecie umożliwiają ocenę jakości i wyglądu produktu.

Jest to tylko jeden ze sposobów, dzięki którym możesz przetestować lub stworzyć nowe produkty lub udoskonalić już istniejące.



Siedziba główna FAM - Belgia

• Ośrodki centrowe

• Przedstawiciel FAM: dostępne maszyny testowe

NASZ PRIORYTET

UTRZYMANIE EKSPLOATACJI MASZYN

W FAM Stumabo nasz zespół obsługi klienta gwarantuje szybkie wsparcie premium Twojej firmy, kiedy tylko zajdzie taka potrzeba. Aby maksymalnie wydłużyć czas eksploatacji, oferujemy wsparcie serwisowe, począwszy od rozwiązywania problemów po pomoc techniczną i wsparcie podczas stosowania.

Ponadto posiadamy duży zapas często sprzedawanych części i oferujemy urządzenia do ostrzenia oraz usługi serwisowania posiadanych przez Ciebie ostrzy.



GWARANTOWANA PRODKTYWNOŚĆ BEZPIECZEŃSTWO ORAZ UTRZYMANIE EKSPLOATACJI MASZYN

Produkcja o wysokiej wydajności wymaga solidnych programów konserwacji. FAM Stumabo oferuje kilka wariantów pakietów konserwacji zapobiegawczej. Nasze rozbudowane programy szkoleniowe znakomicie nadają się do podnoszenia poziomu wiedzy operatorów i ogólnej wydajności instalacji.

Prosimy o kontakt z nami w sprawie wszelkich zamierzanych zastosowań.

