



УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТОЧНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЕЗКИ

Идеальная точность резки и увеличенный срок реализации нарезанного продукта

Ваш идеальный партнер по оборудованию для нарезки свежих овощей и фруктов

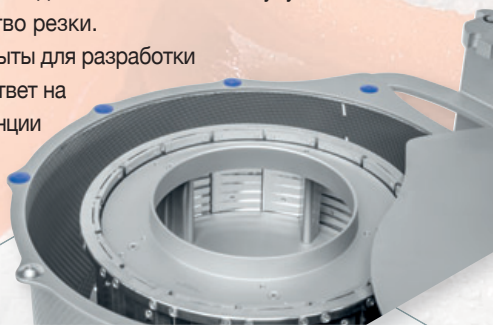
FAM STUMABO разрабатывает и поставляет решения для резки для множества пищевых продуктов с более чем 40-летним опытом в сочетании с глобальным присутствием. В FAM STUMABO вы найдете инновационного партнера с инновационным подходом, и оборудованием для резки, разработанным с учетом строжайших требований по нарезке овощей и фруктов.

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ, РАЗРАБОТАННЫЕ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Мы создаем инновационные решения для производства лучших продуктов на рынке.

Новые машины с улучшенными методами резки и специально разработанными режущими инструментами, повышают эффективность производства и обеспечивают улучшенное и стабильное качество резки.

Кроме того, мы открыты для разработки новых продуктов в ответ на потребности и тенденции рынка.



Пример: Режущая голова нашего Centris 400 оснащена 16 ножевыми станциями, что увеличивает скорость производства и радикально улучшает качество нарезанного продукта.

Преимущество FAM STUMABO - широкий спектр решений для резки, адаптированных к потребностям наших клиентов. В дополнение к машинам большой мощности, предлагаются более экономичные машины, с таким же качеством реза, как и более крупные агрегаты, но с меньшей производительностью и более разнообразным применением.

Наше оборудование для резки, разработанное в соответствии с санитарно-техническими требованиями, предназначено для производства безопасных, высококачественных продуктов питания, экономя при этом время на чистку и обслуживание.

Наши решения для резки повысят вашу производительность при минимальных затратах. Очень точный и чистый рез сокращает количество отходов и увеличивает срок хранения.

FAM STUMABO обладает глубокими знаниями и опытом в области резки множества различных продуктов и является вашим идеальным консультантом для адаптации решений к вашим конкретным потребностям.

"Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!"

ХОРОШАЯ ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ГИБКОСТЬ НА БОЛЬШОМ РАЗНООБРАЗИИ ОВОЩЕЙ

Мы понимаем важность эксплуатационной гибкости, необходимую в переработке овощей. FAM STUMABO разрабатывает свои машины, чтобы дать клиентам возможность производить больше продуктов на одной машине.

Иногда потребность в гибкости превышает потребность в производительности. Обе модели как Dorphy, так и Centris 315 могут резать большой ассортимент овощей и фруктов на множество различных размеров, с простотой и быстрой переналадкой.

Возможность быстрой перенастройки позволяет выполнять множество операций за очень короткий период времени без ущерба качества нарезки.



ЗНАНИЯ О ПРОДУКТЕ

Помимо инновационной линейки решений, высокую планку для FAM STUMABO устанавливает высококвалифицированная команда экспертов, которая знает потребности клиентов как изнутри, так и снаружи.

Наша команда специалистов всегда стремится узнать больше о параметрах, влияющих на резку (любого продукта), таких как форма, температура, размер, текстура и состояние продукта. Только тогда мы сможем выбрать лучшее решение для резки, обеспечивающее максимальные показатели и лучший результат для клиента.



ЗНАНИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРОЦЕССЕ

FAM STUMABO разрабатывает машины, лезвия и режущие головы, отвечающие вашим уникальным технологическим потребностям. Это позволяет легко интегрировать наше оборудование в любую производственную линию с быстрым и легким переключением режущего оборудования.

На наших машинах мы предлагаем продуманные системы приема, как для ручной, так и для конвейерной подачи.

Dorphy с тележкой объемом 200 л под разгрузочным желобом идеально подходит для клиентов, выполняющих порционную нарезку.

ЗНАНИЯ О ДИЗАЙНЕ МАШИНЫ

Выбор идеального лезвия позволяет избежать повреждения клеток нарезаемого сырья и обеспечивает чрезвычайно точный рез, гарантируя длительный срок хранения, обеспечивая однородность продукта и сокращая отходы.



Все лезвия изготавливаются на собственном производстве из лучших сортов пищевой нержавеющей стали. Наши эксперты подберут наиболее подходящее лезвие под ваш продукт и формат нарезки.



Ориентация на санитарии: все оборудование предназначено для быстрой, но тщательной очистки.

Наши машины разработаны для гибкой и простой работы с особым упором на обеспечение безопасности операторов.

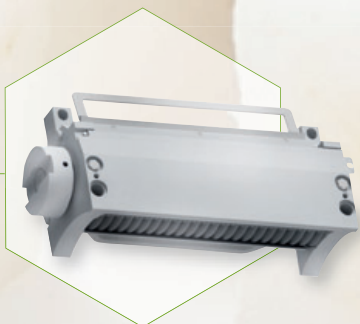
В FAM STUMABO мы не просто проектируем стандартную модель. Мы адаптируем наши машины для обработки конкретных продуктов и разрабатываем специальные инструменты, адаптированные к характеристикам продукта.

Качественные машины для нарезки на кубик

SureTec
240



Мощный,
высокопроизводительный
дайсер с
системой **SureCut**



- Позволяет нарезать на кубик широкий ассортимент овощей, таких как морковь, сельдерей, капусту, кабачок, перец, баклажан, томаты, тыкву и фрукты, такие как клубника, манго, яблоко, дыня и пр.
- Система **SureCut** позволяет предварительно устанавливать и регулировать режущие инструменты вне машины. Готовый к монтажу узел избавляет оператора от необходимости адаптировать машину в последнюю минуту и обеспечивает стабильное качество резки с самого начала, увеличивая время безотказной работы.
- Подходит для изделий любого размера диаметром до 240 мм (9,5 дюйма).
- Широкий диапазон размеров нарезки от 3 мм до 25 мм на кубик, соломку, плоский или рифленый рез, делает эту машину действительно универсальной.
- Мотор с корпусом из нержавеющей стали, мощностью 4 кВт обеспечивает превосходную производительность и надежность производства.
- Санитарный дизайн для быстрой и тщательной очистки.

Tridis
240



Разработан для больших объемов и непрерывного потока продукта и подходит для резки множества различных продуктов

- Позволяет переработчикам нарезать кубиками широкий спектр более мягких продуктов, таких как манго, яблоки, груши, клубника, помидоры, болгарский перец, кабачок, ... а также корнеплоды: такие как морковь, репа, сельдерей, свекла и другие продукты, такие как, брокколи, капуста, лук, картофель при высокой производительности от 3.000 кг в час (кубики 3 мм) и более, в зависимости от типа продукта и выбранной толщины ломтика.
- Принимает продукты до 240 мм. Доступно специальное исполнение для продуктов большего диаметра, таких как белокочанная и краснокочанная капуста.
- Широкий диапазон размеров нарезки от 3 мм до 25 мм кубиков и соломки, плоский или рифленый рез делает эту машину универсальной.
- Простота конструкции, включая быструю замену режущего инструмента по принципу «установил и забыл».
- Двигатель из нержавеющей стали мощностью 4 кВт (5,5 л.с.) обеспечивает максимальную производительность и надежность производства.

Tridis

180



Это менее производительная версия Тридиса 240 для средних предприятий

- Занимает меньшую площадь, но отличается надежным исполнением с той же проверенной технологией и дополнительными встроенными преимуществами, что и машина большего объема.
- Позволяет переработчикам нарезать кубиками широкий спектр более мягких продуктов, таких как манго, яблоки, груши, помидоры, сладкий перец, кабачок, а также корнеплоды: морковь, репа, сельдерей, свекла, картофель и другие продукты, такие как брокколи, капуста, лук, при средней производительности от 1,500 кг в час на кубике 3 мм, и около 5 тонн в час на кубике 10 мм.
- Принимает продукты до 180 мм.
- Широкий диапазон размеров нарезки от 3 мм до 25 мм кубиков и соломки, плоских или рифлёных делает эту машину универсальной.
- Простота конструкции, включая быструю замену режущего инструмента по принципу «установил и забыл».
- Приводится в действие двигателем из нержавеющей стали мощностью 2,2 кВт (2,95 л.с.).

Результаты качественной нарезки на кубик и соломку



Кубики сельдерея



Кубики тыквы



Смешанные кубики перца



Кубики манго



Кубики свеклы



Кубики лука



Морковные палочки



Кубики томата

« Машины FAM STUMABO повысили эффективность нашей работы и качество продукции, которую мы предлагаем нашим клиентам. Мы можем просто и быстро сменить режущий инструмент, чтобы разрезать большое количество овощей на разные размеры. »

Артур Дэвид,
Дистрибьютор свежих продуктов (Великобритания)

Dorphy



Трехмерная резка начального уровня, сочетающая в себе качество резки высокопроизводительных машин с высочайшей эксплуатационной гибкостью, низкими затратами на рабочую силу при максимальной отдаче

- Идеально подходит для нарезки кубиками и соломкой широкого ассортимента мягких фруктов и овощей на мелкий и крупный рез, таких как манго, яблоки, груши, помидоры, сладкий перец, кабачки, а также корнеплоды морковь, репа, картофель, сельдерей и т. д., с производительностью 600 – 1 800 кг в час в зависимости от типа продукта и размера нарезки.
- Доступны три различных исполнения машины: для конвейерной подачи, для ручной подачи с более низкой загрузкой и модель Eurobin для порционной подачи.
- Компактный дизайн занимает мало места.
- Быстрая подача и увеличенная скорость производства сокращают время приготовления с часов до минут.
- Быстрая смена режущих шпинделей, позволяет быстро менять продукт и размер нарезки.
- Приводится в действие двигателем мощностью 1,50 кВт (2 л.с.).

Centris 400



Инновационный шредер большой производительности, обеспечивающий неизменно высокое качество резки при максимальной эксплуатационной гибкости

- Идеальная нарезка широкого ассортимента круглых продуктов, таких как помидоры, редис, сельдерей, капуста, свекла и т. д., а также продуктов продолговатой формы (во всю длину или предварительно нарезанных), таких как морковь, огурцы, кабачки.
- Прочная трансмиссия с прямым приводом: с двигателем мощностью 4 кВт (5 л.с.).
- Быстро заменяемые режущие головы обеспечивают эксплуатационную гибкость на любых резах и формах, таких как плоские, рифленые и V-образные ломтики и шинковки различных овощей.
- Система блокировки с использованием не извлекаемого ключа гарантирует оптимальную защиту оператора.
- Может быть интегрирован в технологическую линию или использоваться как отдельная машина. Доступны различные исполнения входных и выходных желобов.

Результаты качественной нарезки и шинковки



Ломтики свеклы



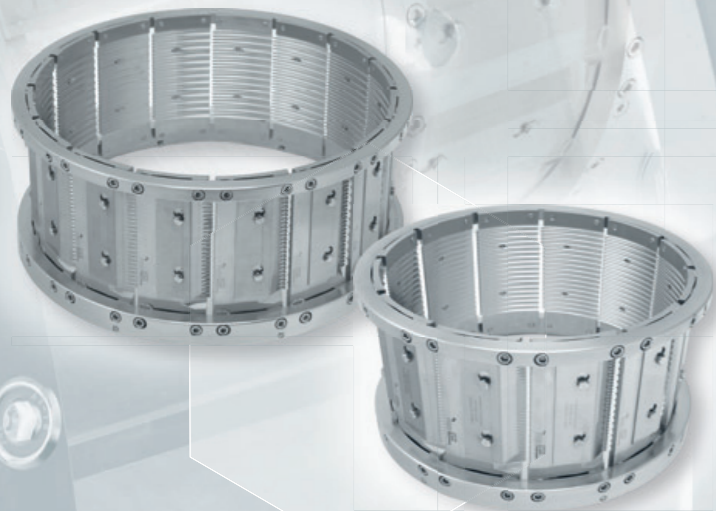
Морковные палочки или соломка

центробежные слайсеры и шредеры

ОДИНАКОВО РАБОТАЕТ С

Технологией GapSet

Технология GapSet означает, что оператору больше не нужно делать регулировки, для постоянства толщины реза.



Centris 400

Работает с режущей головой GapSet 16

Режущая голова выполнена полностью из нержавеющей стали. Имеет 16 отдельных режущих станций, что позволяет работать с большей производительностью и увеличивать выход.

Малый вес (12 кг) упрощает обращение с режущей головой.

Весь подаваемый продукт будет доведен до совершенства. Отходы сведены к минимуму.

Быстро заменяемые режущие головы позволяют нарезать на разных формат и размеры.

Запатентованные зажимы для ножей гарантируют очень точное и стабильное положение ножей, а также постоянство толщины слайсов и соломки.

Использование недорогих ножей снижает стоимость производства.

Centris 315

Работает с режущей головой GapSet 12

Режущая голова выполнена полностью из нержавеющей стали. Имеет 12 отдельных режущих станций, что позволяет работать с большей производительностью и увеличивать выход.

Малый вес (8 кг) упрощает обращение с режущей головой.

Centris 315



Компактный слайсер с идеальным качеством реза, повышающим срок годности продукта. Гибкость и скорость при минимальных затратах

- Идеальная нарезка на слайс или соломку широкого ассортимента круглых продуктов, таких как помидоры, редис, сельдерей, капуста, свекла и т. д., А также продуктов продолговатой формы (в полную длину или предварительно нарезанных), таких как морковь, огурцы, кабачки, ...
- Трехфазный двигатель переменного тока мощностью 1,50 кВт (2 л.с.) из нержавеющей стали с низким энергопотреблением отличается легкостью промывки / очистки.
- Быстро заменяемые режущие головы обеспечивают эксплуатационную гибкость в любых резах и форматах, таких как плоские, рифлённые и V-образные ломтики различных овощей.
- Режущие головы можно менять, а толщина реза легко регулируется без необходимости использования специально обученных операторов.
- Удобная для оператора подача машины, рассчитанная на ручную и / или порционную подачу, а также хорошие условия работы для оператора машины.



слайсы помидора



Шинковка краснокочанной капусты

Скоростные слайсеры с V-образной подачей

Volantis

Lifis₂



Слайсер с V-образной транспортной подачей предназначенный для точной поперечной нарезки большого количества продуктов удлиненной и продолговатой формы, а также сортов салата-латука и других листовых овощей

- Точная нарезка удлиненных и продолговатых продуктов диаметром до 115 мм, таких как огурцы, морковь, кабачки и листовые овощи размером до 160 мм.
- Двухметровая V-образная транспортная подача разгоняет продукт до необходимой скорости и способствует идеальному позиционированию продукта относительно режущего колеса.
- Принцип поперечной нарезки обеспечивает точную высокоскоростную нарезку при сохранении отличного качества нарезки, что обеспечивает очень долгий срок хранения свежих нарезанных продуктов.
- Высокоэффективный дизайн, продуманная до мелочей конструкция слайсера - гарантия низких эксплуатационных расходов.
- Доступны разнообразные режущие инструменты (плоский рез, рифлёный, жульен, разрезание пополам или сегментирование).
- Компактный сенсорный экран с простым и понятным интерфейсом для быстрой настройки и быстрой смены продукта.



Соломка огурца



Ломтики огурца



Полоски салата Айсберг



Ломтики сельдерея

Высокопроизводительный слайсер с V-образной подачей для идеальной нарезки листовых овощей и большого ассортимента удлиненных овощей

- Принимает продукты размером до 220 мм (для сжимаемых листовых овощей, в частности, все виды салата (ромэн, радиккио и т. д.).
- Легко справляется с продуктами диаметром до 180 мм (7 дюймов) такими как сельдерей, ревень, кабачки, айсберг и кочаны капусты.
- Частотно-регулируемые приводы как для режущего колеса, так и для конвейерных лент обеспечивают точное управление скоростью и максимальную эксплуатационную гибкость для резки различных размеров.
- Высокоэффективная конструкция машины, обеспечивающая низкие эксплуатационные расходы и легкий доступ.
- Доступны разнообразные режущие инструменты (плоский, рифлёный, разрезание пополам или сегментирование).

Наши машины предлагают очень точную и чистую нарезку, уменьшая количество отходов и увеличивая срок хранения нарезанного продукта

« Для создания ароматных блюд с овощами в качестве ключевого ингредиента важно, чтобы наши продукты имели аппетитный вид, потому что покупателям нужна не только красивая цветовая палитра, но также идеально нарезанные полоски и кубики. Вместе с FAM STUMABO мы объединяем усилия, чтобы постоянно улучшать это.»

НАК Fresh,
Компания по производству свежих продуктов (NL)

Транспортерный дайсер

Yuron
Capcitech



Мощный высокопроизводительный дайсер с транспортерной горизонтальной подачей для перца и зелени

- Увеличенная производительность подачи по сравнению с Юран Хайтек 240 благодаря более широкой подающей ленте- 300 мм, мощному двигателю 7,5 кВт (10 л.с.) и усовершенствованному способу подачи.
- Обычно используется для нарезки всех видов перца: болгарского, халапеньо, чили, а также листовых овощей и трав: шпинат, редис, капуста, листья горчицы, хрена и пр.
- 2-метровая профилированная подающая лента с высоким захватом стабилизирует и распределяет продукт перед резкой, предотвращая его скопление.
- Приводной верхний транспортер гарантирует надежную подачу продукта к режущим инструментам и значительно улучшает качество резки и значительно снижает разлом и трещины.
- Большой вход для твердых продуктов, высотой до 25 мм и 125 мм для сжимаемых продуктов.
- Превосходная гигиеничность и простота очистки продуктовой зоны и привода, ограниченное использование изнашиваемых деталей, легко заменяемый подающий транспортер и увеличенная производительность в совокупности снижают общую стоимость владения (TCO), обеспечивая быструю окупаемость инвестиций.



Полоски красного перца



Хлопья шпината

Поддержка для развития вашего бизнеса

ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДУКТА

ТЕСТИРОВАНИЕ ПЕРЕД ИНВЕСТИРОВАНИЕМ

Прежде чем инвестировать, воспользуйтесь нашим демонстрационным оборудованием и советами наших экспертов, чтобы выбрать идеальное режущее оборудование для достижения желаемых результатов. Мы предоставляем нарезанные образцы продукции вместе с подробными сводными отчетами об испытаниях, фото, видео и рекомендациями.

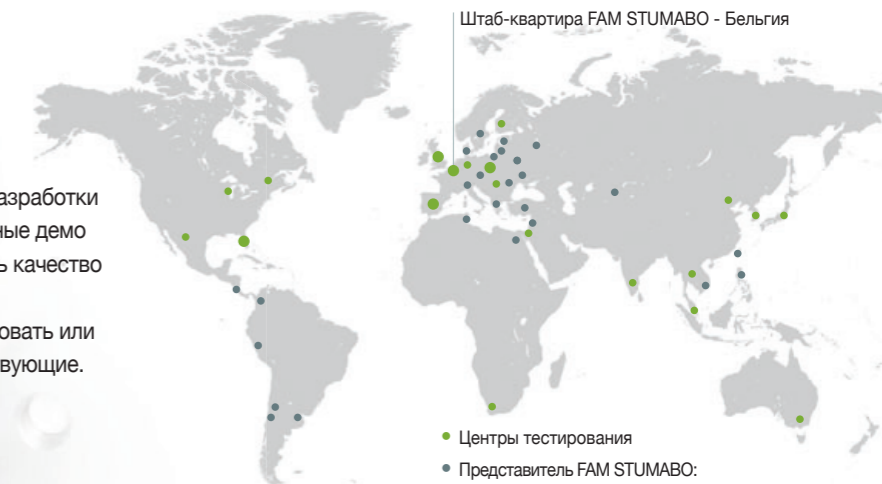


РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА

ОБМЕН НАШИМИ ЗНАНИЯМИ

Мы рекомендуем вам использовать наши ресурсы для разработки ваших продуктов питания. Наши полностью оборудованные демо-центры доступны по всему миру, чтобы вы могли оценить качество и внешний вид продукции.

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



Штаб-квартира FAM STUMABO - Бельгия

- Центры тестирования
- Представитель FAM STUMABO: доступны тестовые машины

НАШИ ПРИОРИТЕТЫ

ПОДДЕРЖАНИЕ МАШИНЫ В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ

В FAM STUMABO наша служба поддержки клиентов гарантирует быструю и первоклассную поддержку вашего бизнеса. Чтобы максимально увеличить время работы, мы предлагаем сервисную поддержку, начиная от устранения неполадок и заканчивая технической поддержкой и поддержкой приложений. Кроме того, мы храним большой ассортимент часто продаваемых деталей и предоставляем оборудование для заточки ваших лезвий и услуги.

ГАРАНТИРОВАННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, БЕЗОПАСНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РЕЗКИ

Для крупномасштабного производства требуются надежные программы технического обслуживания. FAM STUMABO предлагает несколько пакетов профилактического обслуживания. Наши программы углубленного обучения идеально подходят для улучшения знаний оператора и повышения общей эффективности вашей линии.

Пожалуйста, свяжитесь с нами для любой заявки или обращения, которое вы хотели бы обсудить.



fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

T. +32 3 450 92 20 | E: sales@fam.be | www.fam-stumabo.com | T. +7 926 215 16 01 | E: info@foodtech.pro | www.agfoodtech.ru

