



FAM

Industrial food cutting solutions



НАДЕЖНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТОЧНОЙ РЕЗКИ

Предлагая продвинутое решение для высоких
темпов производства

FAM: Ваш идеальный партнер для качественной нарезки овощей и фруктов

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ, КОНСЕРВИРОВАННЫХ, СУБЛИМИРОВАННЫХ, ПРОДУКТОВ

FAM разрабатывает и поставляет решения для резки множества пищевых продуктов, обладая более чем 40-летним опытом в сочетании с глобальным присутствием.

В FАМе вы найдете опытного и новаторского партнера с непредвзятым подходом. Оборудование разработано для самых универсальных и высокопроизводительных операций по нарезке овощей и фруктов на сегодняшний день. Наша технология резки обеспечивает максимальное производство высококачественной продукции с высочайшим уровнем эффективности на высокой скорости. С сезонными продуктами у производителей овощей время производства ограничено и поэтому надежность и долговечность режущего оборудования важнейшие критерии, так как простой машины в высокий сезон – недопустим.

Наши надежные машины с высококачественными компонентами помогают производителям овощей и фруктов оптимизировать время производства при минимальных эксплуатационных расходах.

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ, РАЗРАБОТАННЫЕ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

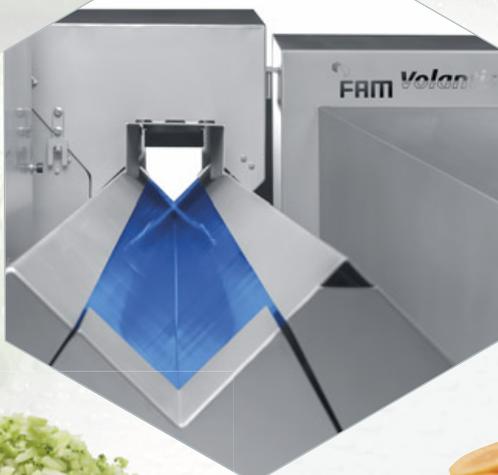
FAM создает инновационные решения, помогающие нашим клиентам производить самые лучшие продукты на рынке. Новые машины разрабатываются с улучшенными или новыми методами резки, которые повышают эффективность производства, обеспечивая постоянное качество и стабильность реза.

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

БОЛЬШАЯ ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ГИБКОСТЬ

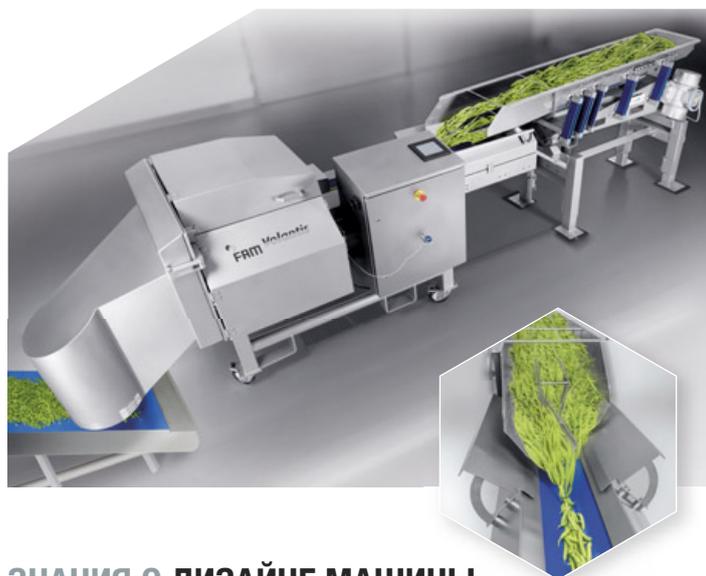
Мы понимаем эксплуатационную гибкость, необходимую в переработке овощей. FAM разрабатывает свои машины, чтобы дать возможность производить множество продуктов на одной машине.

Пример: FAM Volantis является оптимальным слайсером для поперечной резки стручковой фасоли, которая является сезонным продуктом. Volantis также можно использовать вне этого сезона для продуктов удлиненной формы, таких как морковь, сельдерей, кабачки и т. д., так что это машина для множества продуктов.



ЗНАНИЯ О ПРОДУКТЕ

Помимо линейки инновационных решений, высокую планку FAM устанавливает благодаря высококвалифицированной команде экспертов, которая знает потребности клиентов как внутри, так и снаружи. Наша команда профессионалов всегда стремится узнать больше о параметрах, которые влияют на резку (любого продукта), такие как форма, температура, размер, текстура и состояние продукта. Только тогда мы сможем выбрать лучшее решение для резки, обеспечивающее максимальную ценность и лучший результат для клиента.



ЗНАНИЯ О ДИЗАЙНЕ МАШИНЫ

Все лезвия изготавливаются на собственном производстве из лучших пищевых сортов нержавеющей стали. Наш опыт поможет выбрать оптимальное лезвие для каждого применения.



Нож с правильно подобранной толщиной лезвия, шлифовкой режущей кромки, профилем кромки и прочностью обеспечит лучшее качество реза, минимизирует отходы и прослужит максимально долго.



ЗНАНИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРОЦЕССЕ

FAM Stumabo разрабатывает машины, ножи и режущие головы, отвечающие вашим уникальным технологическим потребностям. Мы разрабатываем машины не только для текущей производственной линии, но и для обеспечения дополнительной эксплуатационной гибкости. Это позволяет легко интегрировать наше оборудование в любую полную линию с быстрым и легким переключением режущего оборудования. Мы предлагаем системы подачи продукта, подходящие для конкретных применений на наших машинах.

Специально разработанный шейкер подачи гарантирует, что стручковая фасоль будет правильно выровнена и уложена между подающими транспортерами перед тем, как начнется нарезка.



Ориентация на санитарии: все оборудование спроектировано так, чтобы обеспечить быструю, но тщательную очистку.

Наши машины разработаны для гибкой и простой работы с особым упором на обеспечение безопасности операторов и обслуживающего персонала на всех уровнях риска. Конструкция наших машин и режущих инструментов обеспечивает длительный срок службы в любых условиях с минимальными затратами на техническое обслуживание и простоями благодаря упрощенной, но прочной конструкции. Стандартизация режущих инструментов и ножей помогает избежать человеческих ошибок.

Разнообразие машин по

**FAM предлагает
современные
решения для нарезки
свежезамороженных,
консервированных и
дегидратированных
овощей**

FAM *Tridis*
240



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

- Позволяет нарезать кубиками самые разные продукты, такие как манго, яблоки, груши, клубника, а также корнеплоды твердых сортов, такие как морковь, репа, сельдерей и другие продукты, такие как свекла, брокколи, лук, картофель, при высокой производительности от 3000 кг/час на кубике 3 мм до 12 000 кг/час на кубике 10 мм, в зависимости от типа продукта.
- Принимает продукты до 240 мм в любом измерении. Специальное исполнение для продуктов большего диаметра, таких как белокочанная и краснокочанная капуста.
- Широкий диапазон размеров нарезки от 3 мм до 25 мм кубиков и соломка, в том числе рифлёная делает эту машину универсальной.
- Простота конструкции, включая быструю смену режущего инструмента по принципу «установил и забыл».
- Двигатель из нержавеющей стали мощностью 4 кВт (5,5 л.с.) обеспечивает максимальную производительность и надежность производства.

трехмерной нарезке

FAM *Tridis*
180



Это версия машины Tridis 240 но для средней производительности, предлагающая решения для резки для средних предприятий

- Занимает меньше места, но тем не менее такая же надежная, с той же проверенной технологией и преимуществами, что и овощерезка большего объема.
- Позволяет переработчикам овощей и фруктов IQF нарезать кубиками широкий спектр продуктов, таких как манго, яблоки, груши, а также корнеплоды такие как морковь, репа, сельдерей и другие продукты, такие как брокколи, лук, картофель, при средней производительности от 1500 кг/час на кубике 3 мм до 6000 кг/час на кубике 10 мм.
- Принимает продукт до 180 мм.
- Широкий диапазон размеров нарезки от 3 мм до 25 мм кубиков, слайсов, соломки, в то числе и рифлёной делает эту машину универсальной.
- Простота конструкции, включая быструю смену режущего инструмента по принципу «установил и забыл».
- Приводится в действие двигателем из нержавеющей стали мощностью 2,2 кВт (2,95 л.с.).

Результаты нарезки моркови на кубик



Кубики лука



Кубики тыквы



Кубики красного перца



Кубики манго



Кубики свеклы



Кубики сельдерея



Морковные палочки



Кубики клубники

« Мы очень довольны производительностью овощерезки FAM Tridis 240. Это универсальная машина для нарезки ломтиками/соломкой, которая обеспечивает максимальную производительность при производстве самых разнообразных продуктов, при идеальном качестве реза. Надежная конструкция машины помогает нам обрабатывать сезонные продукты быстро и эффективно с минимумом простоев и эксплуатационных расходов.»

Fruveso, производитель замороженных продуктов в Испании, использующий FAM Tridis для нарезки разных овощей на кубик

Скоростные слайсеры с V-образной подачей

FAM *Volantis*TM

FAM *Lifis*₂



Слайсеры с V-образным подающим конвейером, предназначенные для точной поперечной нарезки различных продуктов удлиненной и продолговатой формы, таких как стручковая фасоль, морковь, кабачки

- Точная резка удлиненных и продолговатых изделий диаметром до 115 мм.
- V-образный подающий конвейер, длиной 2 метра идеально выравнивает/сориентирует продукт по направлению к режущему колесу и разгоняет его до необходимой скорости.
- Высокоэффективная конструкция машины, обеспечивающая низкие эксплуатационные расходы и легкий доступ.
- Беспрецедентная простота эксплуатации.
- Мощная трансмиссия легко справляется с пиковой нагрузкой.
- Доступны разнообразные режущие инструменты для большого разнообразия продуктов (плоский слайс, рифлёный, жульен, разрез продукта пополам).
- Компактный сенсорный экран предлагает простой и понятный интерфейс оператора для быстрой настройки и быстрой смены продукта, что упрощает работу.

Высокопроизводительная машина для резки с V-образным подающим конвейером, используемая для идеальной нарезки листовых овощей и большого разнообразия овощей удлиненной формы, таких как лук-порей, сельдерей, ревеня

- Легко обрабатывает продукты диаметром до 180 мм, в случае твердых продуктов, таких как лук-порей, сельдерей, ревеня, кабачки и кочаны капусты.
- Принимает сжимаемые продукты размером до 220 мм, например листовые овощи.
- Выбранная или запрограммированная скорость транспортерных лент и режущего колеса будет поддерживать скорость продукта во время нарезки.
- Высокоэффективная конструкция машины, обеспечивающая низкие эксплуатационные расходы и легкий доступ для очистки.

Результаты качественной нарезки удлиненных и продолговатых овощей



ломтики моркови



кольца лука-порея



плоские ломтики фасоли



ломтики баклажана

Транспортерная нарезка на кубик

FAM *Yuron*
Hytec



Инновационный центробежный шредер и слайсер

- Принцип резки, включающий верхний прижимной подающий вал, который разравнивает продукт и проталкивает его на режущий инструмент, для нарезки на соломку или кубик. Толщина исходного продукта является третьим измерением нарезаемого продукта.
- Подходит для резки всех видов зелени, таких как шпинат, редис, петрушка и других продуктов, таких как перец и фасоль.
- Быстрое переключение с одного размера реза на другой за счет использования быстро снимаемых валов режущих шпинделей.
- Зона привода и зона продукта полностью разделены, что обеспечивает быструю и тщательную очистку.
- Доступ ко всем частям машины ускоряет очистку и обслуживание.
- Гигиеничный ремень шириной 240 мм с направляющей полосой и уплотнением по краям ремня.

Результаты качественной нарезки кубиками и соломкой



Полоски красного перца



Хлопья шпината

Инновационный центробежный шредер и слайсер

FAM *Centris*
400



Результаты качественного измельчения и нарезки



Ломтики свеклы



Соломка моркови



Шинковка краснокочанной капусты



Кольца белого лука

Инновационный шредер, обеспечивающий неизменно высокое качество резки и гибкость при высокой производительности

- Обеспечение идеального качества резки широкого диапазона продуктов, таких как круглые и удлиненные продукты по всей длине или предварительно нарезанные.
- Позволяет переработчикам нарезать на слайсы или соломку самые разные продукты, такие как свекла, морковь, сельдерей, лук, капуста и т. д.
- Прочная силовая передача с прямым приводом: доступна мощность 4 кВт (5 л.с.).
- Великолепное качество нарезки различных форм и размеров, постоянная толщина нарезки на протяжении всего процесса.
- Узел режущей головки состоит из 16 отдельных стационарных режущих станций, которые позволяют работать с большей производительностью и повышенным результатом.
- Быстро заменяемые режущие головы позволяют изменять размер и форму за несколько секунд.

«Мы очень рады, что приняли решение перейти на FAM Centris 400. Режущие головы легче, что упрощает обращение с ними. И стабильность впечатляет: нам никогда не нужно настраивать режущую головку и каждый раз добиваться одного и того же реза».

Baltussen Conservenfabriek,
консервный комбинат в Нидерландах, использующий
FAM Centris для нарезки красной свеклы



Наше надежное
режущее оборудо-
вание поможет
производителям
овощей и фруктов
оптимизировать
время производ-
ства при
минимальных
эксплуатационных
расходах

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.

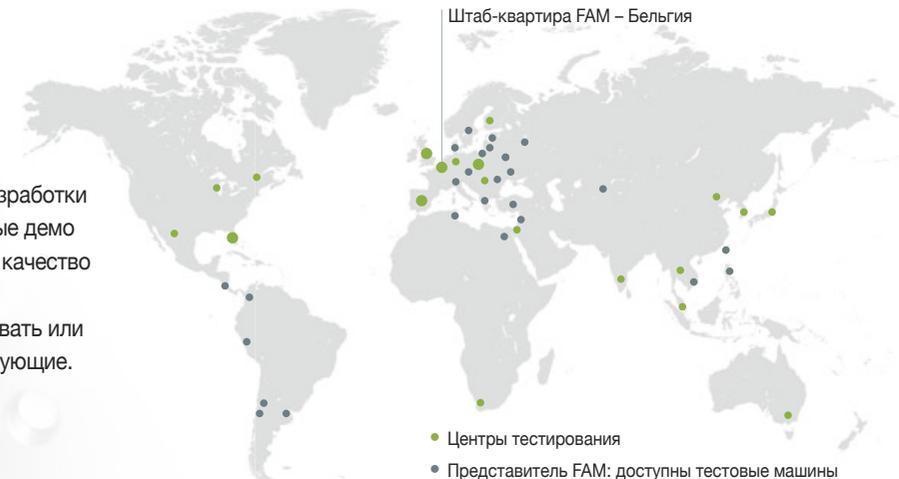


РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА

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.



- Центры тестирования
- Представитель FAM: доступны тестовые машины

НАШИ ПРИОРИТЕТЫ

ПОДДЕРЖАНИЕ МАШИНЫ В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ

В FAM 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 предлагает несколько пакетов профилактического обслуживания. Наши программы углубленного обучения идеально подходят для улучшения знаний операторов и повышения общей эффективности вашей линии.

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

