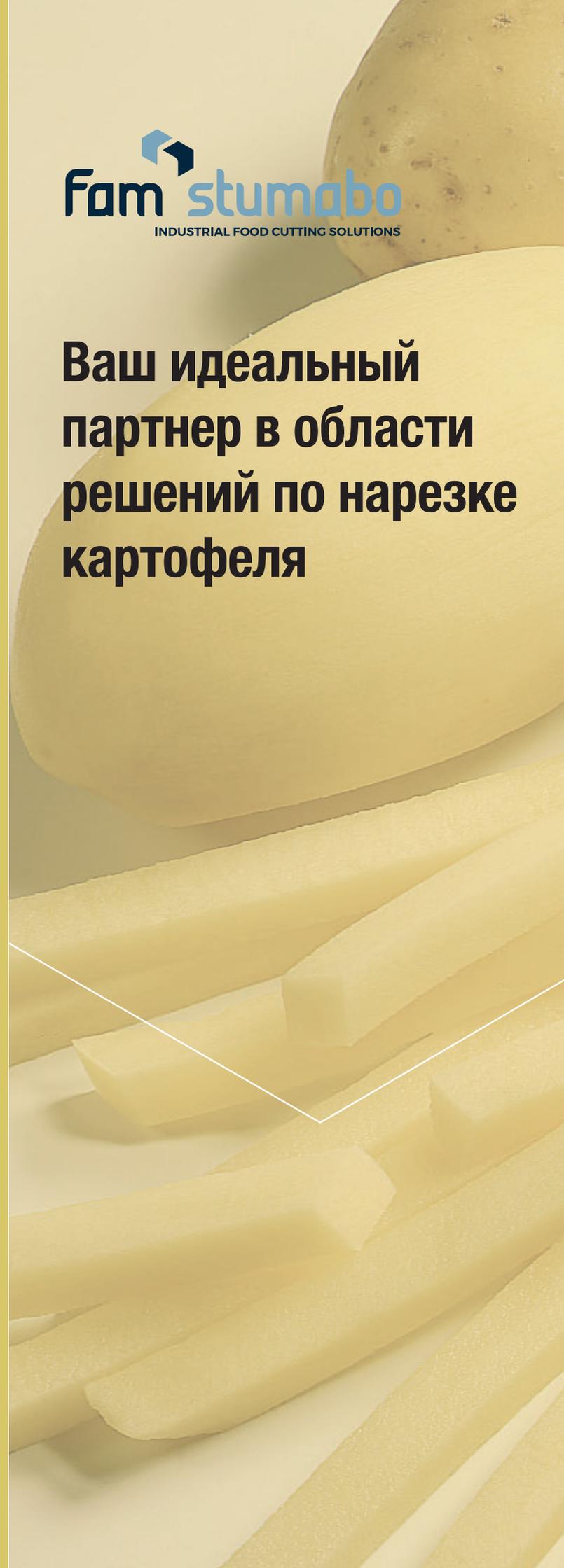


## ИННОВАТОРЫ В ТЕХНОЛОГИИ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ

Обладаем многолетними и передовыми знаниями

Ваш идеальный  
партнер в области  
решений по нарезке  
картофеля





FAM разрабатывает и поставляет решения по резки для различных пищевых продуктов с более чем 40-летним опытом в сочетании с глобальным присутствием на рынке. За прошедшие годы FAM установил прочные партнерские отношения с ведущими переработчиками картофеля по всему миру. Наши решения для механической резки известны своей надежностью, высокой производительностью и качеством реза.



Stumabo International, производитель высококачественных лезвий для пищевой промышленности, выпускающий несколько миллионов лезвий в год. Компания Stumabo известна в отрасли своими прогрессивными решениями для промышленной нарезки картофеля и инновационными решениями по гидрорезке. Все лезвия и ключевые компоненты производятся на собственном производстве.



FAM STUMABO преследуют одну цель: помочь переработчикам картофеля довести нарезку картофеля до совершенства. Наши совместные знания в области механической резки и гидрорезки позволяют предложить нашим клиентам именно те инновационные и революционные решения, которые они искали. У нас есть опытные передовые центры по нарезке картофеля как в головном офисе в Бельгии, так и в офисах в Северной Америке. Эти объекты представляют собой демонстрационные лаборатории, поддерживаемые специалистами по эксплуатации, локальную и пост-продажную сервисную поддержку, запасные части, обучение и многое другое для рынка переработки картофеля.

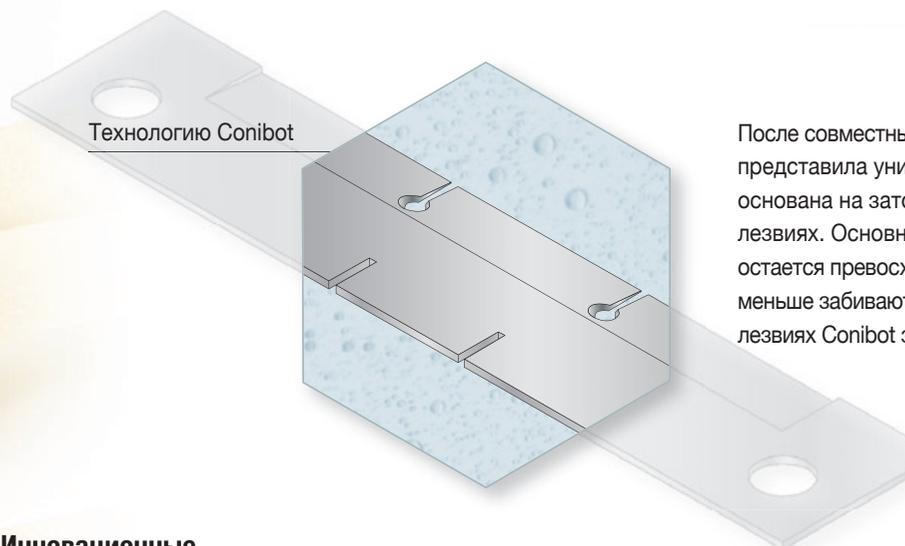
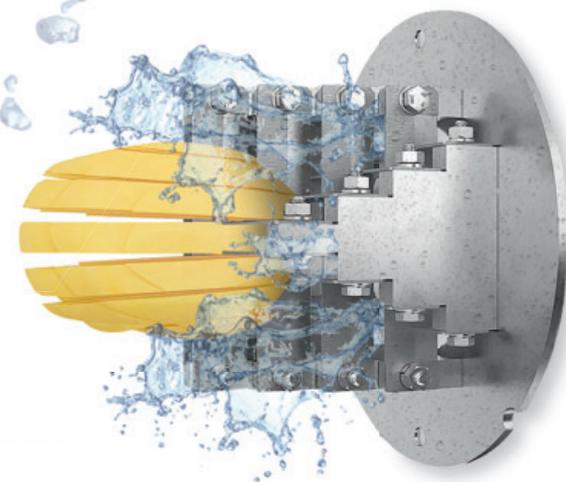
Мы - участник глобального рынка, с сильной репутацией, достигнутой благодаря качеству нашего оборудования, новаторству и поддержке наших клиентов. Мы учитываем особые потребности наших клиентов, и предлагаем разные машины для конкретных задач, без ущерба для качества и безопасности конечного продукта. Мы работаем вместе с вами для адаптации наших решений к вашим потребностям.

## НА ПЕРЕДОВОЙ ЛИНИИ В НАРЕЗКЕ КАРТОФЕЛЯ

Инновации всегда лежали в основе нашего успеха. Мы чутко прислушиваемся к потребностям наших клиентов, и внедряем инноваций в ходе совместной работы:

### Гидро головы (головы для гидрорезок) Stumabo и лезвия

Авторитетные клиенты со всего мира предпочитают ножи Stumabo для нарезки картофеля на картофель фри (чипсы) из-за лучшего качества реза, увеличенного срока службы ножей, повышенной эффективности и более высокого уровня доходности. Исследования окупаемости инвестиций гарантируют наилучший выбор ножей из нержавеющей стали, специально подобранных для конкретных условий по обработке картофеля. Кроме того, наш автоматизированный производственный процесс обеспечивает неизменную остроту и долговечность ножей.

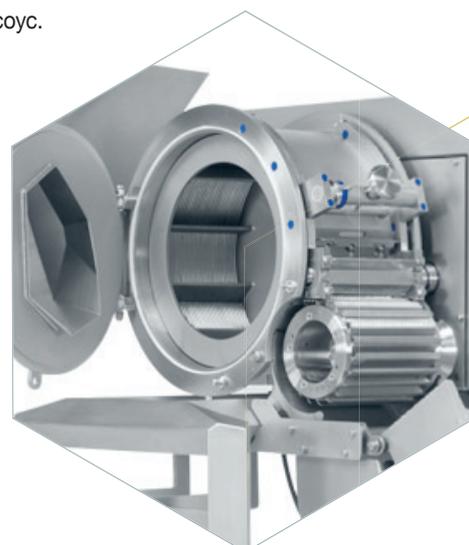


Технологию Conibot

После совместных исследований с клиентами компания Stumabo представила уникальную технологию Conibot. Эта технология основана на заточенной области в нижней части прорезей на лезвиях. Основное преимущество в том, что качество реза остается превосходным, поскольку режущие головы значительно меньше забиваются при обработке картофеля. Как следствие, на лезвиях Conibot значительно меньше растрескиваний / зазубрин.

### Инновационные

формы нарезки, новые и интересные формы картофеля фри, фирменных продуктов и закусок всегда актуальны на рынке, поскольку вызывают интерес потребителей. Многие новые виды картофеля фри и специальных продуктов из картофеля стали результатом тесного сотрудничества между нашей командой по разработкам и также нашими заказчиками. Например, у нас есть популярные формы по нарезке картофеля, специально разработанные под макание в соус.



### Tridis 240P

Развитие культовой и очень успешной серии FAM ILC. Это стало важной вехой в бизнесе по производству картофеля фри, при нарезке на плоские или рифленые слайсы и соломку с максимальной производительностью. Tridis 240P – несомненный лидер в этой области, был разработан в тесном сотрудничестве с ведущими мировыми производителями картофеля фри.

## ЗНАНИЕ ПРОДУКТА

И FAM STUMABO понимают все сложности и проблемы, связанные с нарезкой картофеля. На способ резки картофеля влияют различные параметры, например:

- Условия выращивания, зависящие от факторов, которые очень трудно контролировать, например, от погодных условий. Таким образом, решение для получения идеального конечного продукта все больше и больше зависит от технологии обработки. Выбор правильной технологии нарезки картофеля - решающий шаг на пути, который картофель совершает от начального урожая до своей итоговой формы и качества.

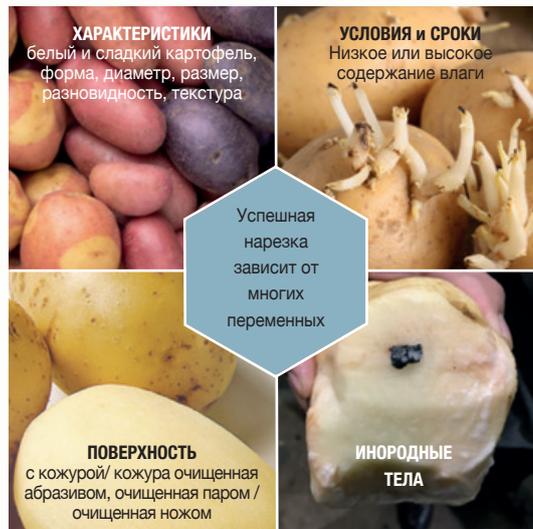
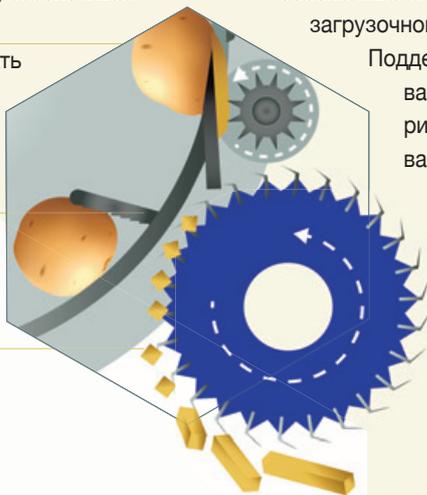


Машины Tridis 240P интегрированные в высокопроизводительную линию по производству картофеля фри.

## ЗНАНИЯ ДИЗАЙНА МАШИНЫ

Наши инженеры используют знания и практический опыт для создания машин с максимальной пользой для клиента. В конструкцию включены важные элементы, позволяющие максимизировать производственный объём. В FAM STUMABO у нас есть серия Р, в которой заглавная буква Р означает «специально разработана для нарезки картофеля», что обеспечивает равномерный рез, максимальную длину и минимальное повреждение, и изнашивание.

- Специально разработанные системы подачи направляют картофель в барабан или на V-образный транспортер с идеальным позиционированием, каждый раз, обеспечивая максимальную производительность.
- Выбор идеального лезвия позволяет избежать повреждения клеток и обеспечивает чрезвычайно точную нарезку, обеспечивая однородность продукта и сокращая количество отходов.
- Вспомогательные инструменты обеспечивают безопасность операторов и обслуживающего персонала на всех уровнях. Разработаны для гибкой и легкой работы.



## ЗНАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

FAM STUMABO разрабатывают машины, лезвия и режущие головы, отвечающие вашим уникальным технологическим потребностям. Это позволяет легко интегрировать наши продукты в действующую производственную линию. Мы предлагаем вам режущее оборудование, которое интегрируется, обменивается данными и безупречно работает с другим вашим оборудованием. Активные системы защиты от повреждений со встроенным датчиком проскальзывания помогают справиться с воздействием инородных материалов, интегрируя машины как умный и активный компонент линии. Мы также сотрудничаем с ведущими поставщиками комплексных решений для производственных линий, чтобы увеличить выгоду для каждого клиента.

- Специальные импеллеры с рифлеными лопастями под определенным углом. Эти специальные крыльчатки обеспечивают оптимальное направление картофеля от загрузочного лотка до ножа для нарезки ломтиками. Поддержка рифленых лопастей чрезвычайно важна для увеличения выхода и контроля рифленности. Количество лопастей увеличивает производительности. В зависимости от размера и диаметра продукта мы можем предложить различные импеллеры от 4 до 12 рифлёных лопастей.

# Машины для качественной нарезки на картофель

**SureTec**  
240P



## Универсальная высокопроизводительная машина для нарезки картофеля фри/картофельного дайсера с модулем SureCut

В модуле SureTec 240P реализована уникальная концепция узла SureCut (SCU). SCU позволяет предварительно собрать режущие компоненты в единое целое и задать размер реза.

- Барабан шириной 240 мм для плоского, рифленого или глубоко рифленого реза - необходимое условие для нарезки длинного картофеля по всей длине.
- Мотор 4 кВт из нержавеющей стали и частотно регулируемый привод гарантируют максимально возможный выход продукта и оптимизируют скорость нарезки.
- Доступны различные виды крыльчаток с различным количеством лопастей, которые подходят для продуктов различных размеров и позволяют правильно их позиционировать.
- Сцепление и система обнаружения проскальзывания позволяют избежать дорогостоящих простоев и предотвратят серьезные повреждения или износ деталей из-за попадания посторонних предметов.
- SCU позволяет даже операторам, не имеющим должной технической подготовки, устанавливать режущие инструменты на машину очень быстро, просто и безошибочно.

**Tridis**  
240P



## Эта недавно-разработанная высокопроизводительная машина отвечает всем требованиям современного картофелеперерабатывающего предприятия.

Эта машина является хорошим примером того, как инновации позволяют поднять планку стандартов. Эта универсальная машина для нарезки кубиками, ломтиками, картофеля фри, работающая с максимальной производительностью, представляет собой надежное промышленное оборудование, созданное для производства продуктов высочайшего качества.

- Барабан глубиной 240 мм, для плоского и рифленого реза, позволяет нарезать картофель большого диаметра и максимальной длины.
- Двигатель из нержавеющей стали мощностью 4 кВт (5,5 л.с.) обеспечивает максимальную производительность.
- Усовершенствованная технология резки обеспечивает высочайшее качество / выход готовой продукции.
- Изогнутый подающий желоб позволяет картофелю располагаться параллельно ножу для нарезки ломтиками, чтобы максимально увеличить длину соломки картофеля фри.
- Особенности Set & Forget™: режущие инструменты можно легко заменить и отрегулировать. Нет необходимости в специально обученных операторах.
- Специальный рифленый импеллер с 4/5/6/8/10/12 лопастями.

*«Мы выбрали Tridis 240P, потому что нам нужна была надежная машина, которая гарантирует минимальное время простоя. Нам необходимо иметь возможность обрабатывать гигантские объемы картофеля, чтобы производить нарезанный на кубики картофель, картофель фри и другие варианты нарезанного картофеля. С Tridis 240P мы можем рассчитывать на максимально возможную продолжительность работы линии!»*

# ель фри и кубик.

## Tridis 180P



### Правильный выбор для средних и больших объемов

Эта машина сочетает в себе преимущества Tridis 240P, но предназначена для средне-высоких объемов.

- Барабан шириной 180 мм, предназначенный для получения плоского или рифлёного реза, позволяет резать картофель по длинной стороне, получая максимально длинную соломку.
- Приводится в действие двигателем мощностью 2,2 кВт (2,95 л.с.).
- Усовершенствованная технология резки обеспечивает высочайшее качество.
- Особенности Set & Forget™: режущие инструменты можно легко заменить и отрегулировать. Нет необходимости в специально обученных операторах.
- Специальный рифленый импеллер с 4/5/6/8/10/12 лопастями - качественная нарезка картофеля фри и нарезка кубиками.

## Dorphy



### Дайсер начального уровня и машина для нарезки картофеля фри (доступен только плоский срез)

Это наиболее удобная в использовании машина для резки продуктов начального уровня снижает затраты на рабочую силу при максимальной производительности.

- Компактный дизайн занимает мало места на полу. Приводится в действие двигателем мощностью 1,5 кВт (2 л.с.).
- Быстрая подача и увеличенная скорость производства сокращают время приготовления с часов до минут.
- Простая и быстрая очистка экономит драгоценное время при сохранении превосходной гигиены.
- Машина работает с очень низкими затратами на техническое обслуживание, смазка не требуется.
- 3 исполнения машины: модель для встройки в линию, отдельно стоящая модель, с пониженной загрузкой, и модель оптимально подходящая под евро контейнер.

### Результат высококачественной нарезки на кубик и нарезки картофеля фри



Картофель фри с глубоким рифлением



Картофель фри



Плоская соломка



Кубики

# Машины для высококачественной нарезки и на

**Centris**  
400P



## Универсальный центробежный слайсер / шредер

Разработан для производства с высокой производительностью.

- Не требующий обслуживания прямой привод, моторы из нержавеющей стали мощностью 4 кВт (5 л.с.) или 7,5 кВт (10 л.с.).
- Запатентованное рабочее колесо DualStage™ обеспечивает максимальное качество и производительность.
- Встроенная система защиты с мощными предохранительными выключателями из нержавеющей стали.
- Большой вертикальный загрузочный бункер на шарнирах обеспечивает равномерный поток продукта к режущим головкам.

## Работает на инновационной режущей голове SURESET 16P

- 16 ножей обеспечивают максимальную производительность.
  - Режущая голова всегда остается отрегулированной. Высокая точность резки приводит к высокому выходу и меньшему количеству брака.
- Система SureSet позволяет без усилий регулировать режущую головку (не требуется калибровки) между сменой сырья/использования картофеля разного качества.
- Встроенная «Защита от камней» - лучшая система защиты от инородных объектов, которая снижает общую стоимость владения машиной.
  - Легкая конструкция, 100% из нержавеющей стали.

## Универсальность: с терочной головкой Centris

- Терочная голова Centris™ расширяет ваши возможности благодаря разнообразным размерам и видам нарезки. Таким образом, вы снижаете количество машин, на вашем производстве.
- Терочные головы используются для разных видов продукта, как для цельного свежего или вареного картофеля, так и для предварительно нарезанного продукта (картофель фри, кубики и т. Д.).
- Терочные головы поставляется с легко заменяемыми сменными элементами.



Хашбраун из кусочков тертого картофеля



*« Терочные головы Centris позволяют нам тереть бланшированные кусочки картофеля любого размера, с производительностью, необходимой для наших разнообразных продуктов из картофеля. » Wernsing*

# слайсы, соломку и терки

## Volantis



**Слайсер с транспортной V-образной подачей, идеально подходит для поперечной нарезки продолговатого или удлиненного картофеля.**

Эта машина для высококачественной нарезки плоских и рифленых ломтиков средней и большой производительности.

- Специальный приемный лоток разгоняет картофель до входа в V-образный канал, предотвращая вращение картофеля. Широкий подающий канал идеально выравнивает картофель по направлению к режущему диску.
- Запрограммированные настройки скорости режущего диска и V-образных подающих транспортеров обеспечивают максимальное качество резки при максимальной производительности.
- Разработан для снижения стоимости владения и повышения производительности.
- Высочайшая гибкость и беспрецедентная простота эксплуатации.

### Результаты качественной нарезки



Плоские слайсы



Рифленые слайсы

## Glide



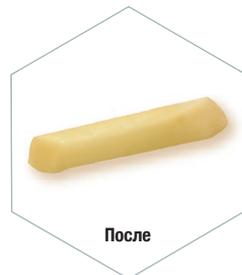
**Машина для отрезания черных торцов отбракованного картофеля**

В процессе оптической сортировки картофеля-фри образуются отбраковка. FAM Glide был разработан для уменьшения этой отбраковки до минимума.

- Доказано, что обрезка торцов картофеля фри позволяет удалить 50% черных вкраплений за первый проход.
- Установка машины для обрезки торцов на линию производства картофеля фри очень проста. Никаких дополнительных компьютеров и камер не требуется, а стоимость обслуживания очень низкая.
- Картофель фри разрезается на две части, причем длина торцевой части (с черными вкраплениями) регулируется от 10 мм до 25 мм.
- Производительность до 900 кг в час



До



После

### Stumabo режущие головы и лезвия для гидрорезок

Режущие головы Stumabo используются в гидрорезках, где вода транспортирует картофель с высокой скоростью через набор неподвижных ножей.

Лезвия Sharp Stumabo из нержавеющей стали в сочетании с преимуществами гидрорезки обеспечивают очень чистый рез с оптимальной длиной и высокой эффективностью при самых больших объемах производства.

- Стабильное качество нарезки независимо от того, нарежете ли вы ломтики, картофель фри или дольки.
- Наша технология Conibot - еще один актив в достижении наилучшего результата резки.
- Огромное разнообразие размеров и форм нарезки, благодаря разным размерам встроенных голов и лезвий. Они варьируются от квадратных, прямоугольных, клиньев до плоских и рифленых. Это дополняется специальными видами нарезки, такими как рифленый стейк, бифитер, рифленые дольки... Мы предлагаем вашему воображению придумать новые формы вашего продукта.
- Режущие головки и лезвия Stumabo могут быть интегрированы во все известные гидрорезки.



**Примеры высококачественных форм нарезки, реализованных с помощью гидрорежущих голов Stumabo**



Плоский картофель фри



Дипперы



Сегменты

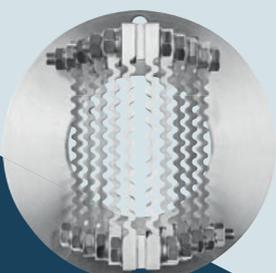


Картофель «нарезанный бабушкой»

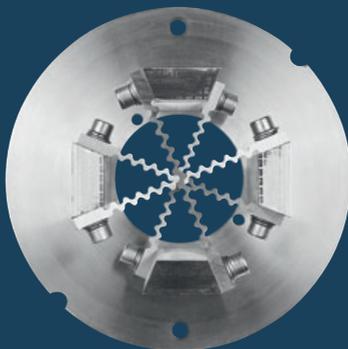
# stumabo режущие головы и лезвия для гидрорезок



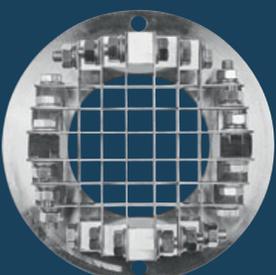
Голова гидрорезки в действии



Рифлёные слайсы



Рифлёные сегменты



Фри

*« FAM STUMABO  
всегда готовы  
принять новые  
вызовы. Вместе мы  
постоянно работаем  
над разработкой  
новых продуктов  
и форм, улучшения  
в области потери  
крахмала, увеличе-  
ния производитель-  
ности и доходности,  
а также др.  
возможностей. »*

Антун Уоллис,  
Основатель Agristo

## Поддержка для развития вашего бизнеса

### ПРОТЕСТИРУЙТЕ ПРОДУКТ ПРОТЕСТИРУЙТЕ ПЕРЕД ИНВЕСТИРОВАНИЕМ

Прежде чем инвестировать, воспользуйтесь нашим демонстрационным оборудованием и советами наших экспертов, чтобы выбрать идеальное оборудование для нарезки и достичь достижения желаемых вами результатов. Мы доставляем нарезанные образцы продукции вместе с подробными сводными отчетами о тестах, изображениями, видео и рекомендациями.



### РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА ОБМЕН НАШИМИ ЗНАНИЯМИ

Мы рекомендуем вам воспользоваться нашими ресурсами для разработки ваших продуктов. Наши оборудованные тест центры по всему миру доступны для вас - оцените качество и внешний вид продукции. Это всего лишь один из способов помочь вам протестировать или создать новые продукты или усовершенствовать уже существующие.



Штаб-квартира FAM STUMABO - Бельгия

- Центры тестирования
- Представитель FAM STUMABO: доступны тестовые машины

### НАША ЗАДАЧА

#### ПОДДЕРЖИВАТЬ РАБОТУ ВАШЕЙ МАШИНЫ

В FAM STUMABO наша служба поддержки клиентов гарантирует быструю и первоклассную поддержку для вашего бизнеса, когда это необходимо. Чтобы максимально увеличить время работы, мы предлагаем сервисную поддержку, начиная от устранения неполадок и заканчивая технической поддержкой, а также поддержкой на программном уровне. Кроме того, мы храним обширный ассортимент часто продаваемых запчастей, включая ножи и лезвия.

#### ГАРАНТИРОВАННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, БЕЗОПАСНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЕЗКИ

Для крупносерийного производства требуются надежные программы технического обслуживания. FAM STUMABO предлагает несколько пакетов профилактического обслуживания. Наши программы углубленного обучения идеально подходят для повышения знаний оператора и повышения общей эффективности вашей линии. **Пожалуйста, свяжитесь с нами для любой заявки или обращения, которое вы хотели бы обсудить.**



**fam stumabo**  
Промышленная нарезка пищевых продуктов

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

