Schneidemaschinen für die Nahrungsmittelindustrie

FAM

Schneidemaschinen für die Nahrungsmittelindustrie

FAM entwickelt und fertigt Präzisionsschneidemaschinen für die Nahrungsmittelindustrie. Seit mehr als 50 Jahren verwirklichen wir innovative Ideen in dieser Branche. Somit sind wir heute der unumstrittene Marktführer in Europa. Außerdem verfügen wir über ein internationales Verkaufs- und Servicenetz, mit dem wir die Kunden weltweit bedienen und unterstützen.

Marktführer in Europa – vertreten in der ganzen Welt

Mit über 4.000 eingesetzten Maschinen in 72 Ländern ist FAM der europäische Marktführer für Schneidelösungen in der Nahrungsmittelindustrie. Weltweit haben wir Erfahrung mit über 1.000 unterschiedlichen Schneideapplikationen im Gemüse-, Kartoffel- und Obstbereich sowie in der Fleisch-, Fisch- und Käseindustrie.

Unsere Verwaltung und Logistik befinden sich in Kontich (Belgien), nahe dem Antwerpener Hafen und nur eine halbe Stunde vom Flughafen Brüssel entfernt. Daneben haben wir Filialen in Frankreich, Spanien, Großbritannien und Asien. Dank eines Netzes von über 30 Vertretungen und Zusammenarbeit mit führenden Betrieben, stehen wir weltweit unseren Kunden zur Verfügung.

Kontinuität gewährleistet

FAM ist strukturell und finanziell Teil der HIFFERMAN-Gruppe. Diese familiär geleitete industrielle Gruppe ist bereits seit drei Generationen im Maschinenbau und der Fertigung von Schneidegeräten für die Nahrungsmittelindustrie tätig. Diverse regionale FAM-Niederlassungen weltweit sowie der Messerproduzent STUMABO INTERNATIONAL gehören ebenfalls zu dieser Gruppe. Diese Struktur gewährleistet eine gesunde Leistungsfähigkeit. Sie sichert auch die Kontinuität in der Lieferung von Maschinen und Ersatzteilen und garantiert eine konstante, solide Unterstützung der Kunden.

stumabo® international

FAM HIFFERMAN FAM FRANCE FAM ASIA FAM UK FAM IBERICA

Meilensteine in der Geschichte von FAM

1945 Gründung der Maschinenfabrik F&V (Franck & Van Remoortere SA).

1955 F&V orientiert sich auf Maschinen für die Konservenindustrie. Die internationale Expansion fängt an.

1960 F&V – mittlerweile 40 Mitarbeiter – zieht in neue Gebäude um, und startet die Produktion von Schneidemaschinen für die Konserven- und Gefrierindustrie.

1967 Ir. Louis Baeten, künftiger Gründer von FAM, startet bei F&V und entwickelt die erste europäische mobile Gemüseerntemaschine.

1980 F&V wird FAM, und spezialisiert sich auf den Entwurf und die Produktion von Schneidemaschinen für die Nahrungsmittelindustrie, mit als erster Realisierung der **FAM Super Dicer**, dem allerersten Würfelschneider, der die Einfuhr von Produkten mit einem Durchmesser bis 225 mm zulässt.

1982 FAM setzt die internationale Expansion ein, die Grundlage des erfolgreichen Agentennetzes wird geschafft.

1990 Entwicklung von völlig neuer „Kubischer Technologie“ für Würfelschneider.

1993 Vorstellung der **FAM MCS** oder Super Multi Cutter, des Vorläufers der innovierenden **FAM ILC**-Serie.

1997 FAM tritt, unter der Leitung von Mark Van Hemelrijk, der HIFFERMAN-Gruppe bei. Auch der in 1947 errichtete Messerproduzent STUMABO INTERNATIONAL ist Teil dieser Gruppe.

1998 Vorstellung des **FAM ILC-3D**-Würfelschneiders, dessen Erfolg sich bereits nach wenigen Jahren weiter ausweitet.

2001 Umzug in neue Betriebsgebäude, um der schnell steigenden Nachfrage nach FAM-Schneidemaschinen entgegenzukommen.

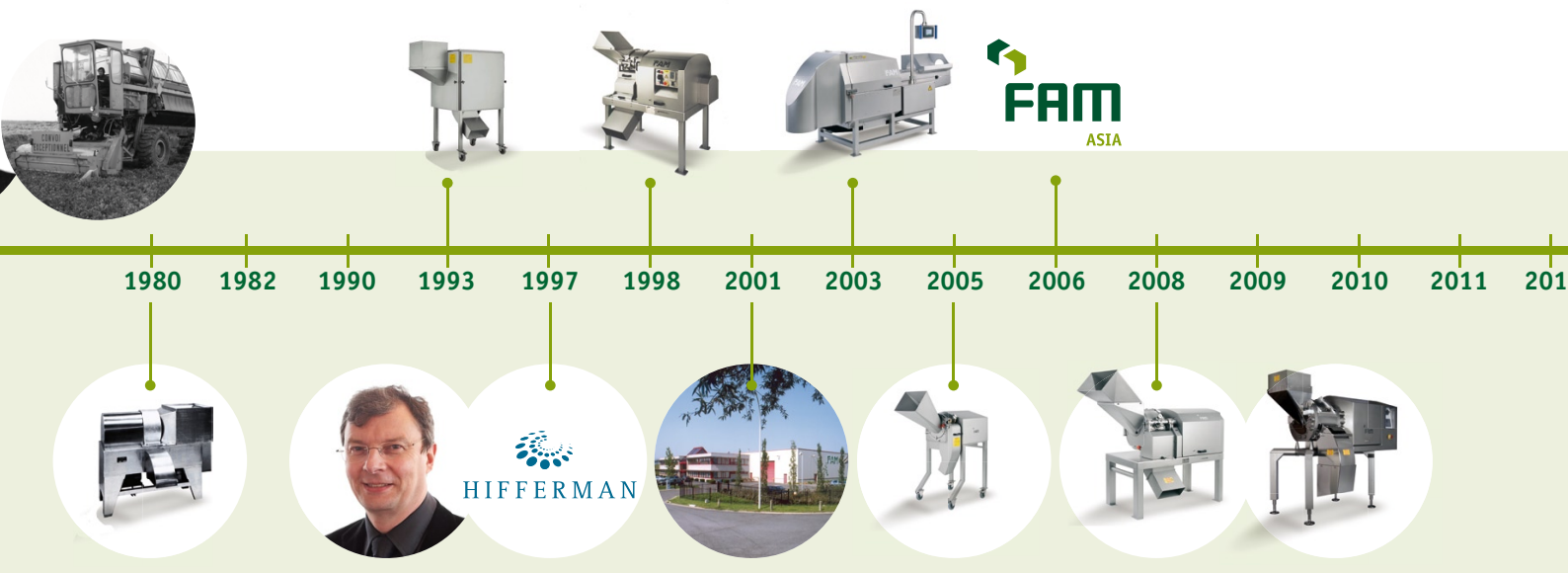
2003 Vorstellung der **FAM Mantis**, der ersten Schneidemaschine der Welt mit Bedienung über Tastbildschirm und einem außergewöhnlichen hygienischen Design.

2005 Vorstellung der **FAM Dorphy**, einer äußerst kompakten, sehr flexiblen Würfelschneidemaschine, die sich ebenfalls zu Produzenten mit niedrigeren Volumen wendet. Gründung von FAM STUMABO UK, FAM France und FAM-STUMABO Iberica.

2006 Gründung von FAM-STUMABO Asia.

2007 Errichtung FAM-Testzentrum in India.

2008 Vorstellung des **FAM ILC.2**-Würfelschneiders, Nachfolgers der **FAM ILC-3D**. Vorstellung der **FAM Hymaks**-Schneidemaschine, des neuen Standards für Maschinenhygiene und Reinigbarkeit. Errichtung FAM-Testzentrum in China.



FAM-Schneidemaschinen sind die beste Empfehlung

Zuverlässige Schneidemaschinen

FAM entwickelt und produziert bereits über 50 Jahre Schneidemaschinen für die Nahrungsmittelindustrie. Heute wenden wir dazu die neuesten Technologien an. Der Kern jeder Maschine – die Messer – werden von STUMABO INTERNATIONAL angefertigt, der Schwestergesellschaft von FAM, die ebenfalls weltweit vertreten ist. Jeder Schritt in der Produktion und Montage ist strengen Qualitätsprüfungen mit hochtechnologischen Messinstrumenten unterworfen. Dadurch sind FAM-Schneidelösungen die beste Empfehlung für Zuverlässigkeit und Betriebssicherheit.

Sicherheit gewährleistet

Alle FAM-Maschinen entsprechen den europäischen CE-Richtlinien: sowohl die Sicherheit der Konstruktion als auch die der elektrischen Komponenten ist gewährleistet. Unsere Maschinen garantieren den Bedienern maximale Bedienungssicherheit und den höchsten Gebrauchskomfort. Damit bestimmt FAM die Norm der Maschinensicherheit.

Spitzenklasse in Maschinenhygiene

Hygiene und Reinigbarkeit sind äußerst wichtige Themen in der Nahrungsmittelsicherheit. Die FAM-Maschinen nehmen eine wichtige Stelle in der Nahrungsmittelverarbeitungskette ein, und auch hier ist FAM wieder die Empfehlung. Denn bereits bei der Produktentwicklung sind Hygiene und eine schnelle, effiziente Reinigungsmöglichkeit von mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Maschinenteilen, unsere Priorität. Alle FAM-Schneidemaschinen setzen sich problemlos in einer nach dem HACCP-Konzept entworfenen Produktumgebung ein. Die jüngste Schneidemaschine, die fortschrittliche **FAM Hymaks**, ist ein Beweis unserer Anstrengungen in diesem Bereich und gilt ohne weiteres als neuer Standard für Maschinenhygiene und -Reinigbarkeit.

Ersatzteile und sachkundiger Service gleich bei Ihnen vor Ort

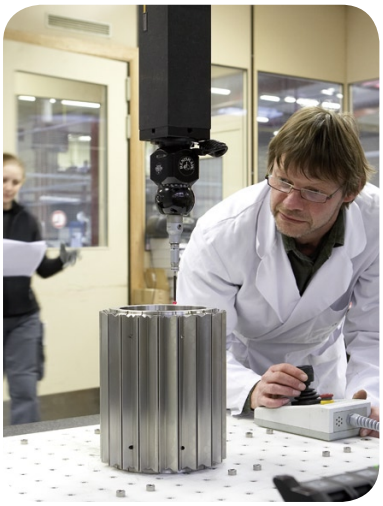
Wir verfügen weltweit über Service- und Verkaufsstellen, Vertretungen und Verteiler. Über 120 Experten überwachen ununterbrochen die Qualität und die gute Funktionalität der FAM-Maschinen bei den Kunden. Machen Sie sich bekannt mit dem FAM Total Care Programm, das den sorglosen Einsatz Ihrer Schneidemaschine garantiert. Täglich transportieren Expressdienste weltweit alle Ersatzteile.

Schneidelösungen nach Maß

Sachkenntnis der zu schneidenden Produkte bildet die Grundlage unserer Schneidelösungen: wie verliert der Pfeffer den Saft während des Schneideprozesses, wie verhalten sich die Fasern von gefrorenem Hühnerfleisch beim Schneiden, oder welchen Einfluss hat der Fettgehalt beim Schneiden von Mozzarella... Dank tausenden von Schneideproben mit den unterschiedlichsten Nahrungsmitteln aus der ganzen Welt haben wir sehr gründliche Produktkenntnisse aufgebaut. Bei dem Angebot berücksichtigen wir besonders den spezifischen Bedarf des Kunden und die Eigenschaften seiner Produkte, wie die Varietät von Gemüse, die Produktherkunft, die Umgebungstemperatur beim Schneiden, ... Auf dieser Basis passen wir eine Schneidemaschine aus dem reichen Angebot an FAM-Basismodellen an, perfekt nach Maß. Wir laden den Kunden dann zu einem unserer Testzentren ein, wo er die Schneidelösung kostenlos ausprobieren kann.

Ausbildungszentrum für kontinuierliche Schnittqualität

Um ein Produkt perfekt und hygienisch schneiden zu können, ist eine gründliche Kenntnis des ganzen Schneideprozesses erforderlich. In unserem Ausbildungszentrum übertragen wir diese Kenntnisse auf die Kunden / Bediener der Schneidemaschinen. Alle Aspekte werden ausführlich behandelt, vom Schneidemechanismus der Maschine bis zur täglichen Wartung und zu den Reinigungsverfahren. Theorie und Praxis ergänzen sich, so dass der Bediener die Maschine nach der Ausbildung völlig beherrscht. Das Ergebnis ist, dass Bediener und Maschine eine perfekte Kombination für störungsfreies Schneiden und unvergleichliche Schnittqualität darstellen.



FAM
cutting edge solutions for food

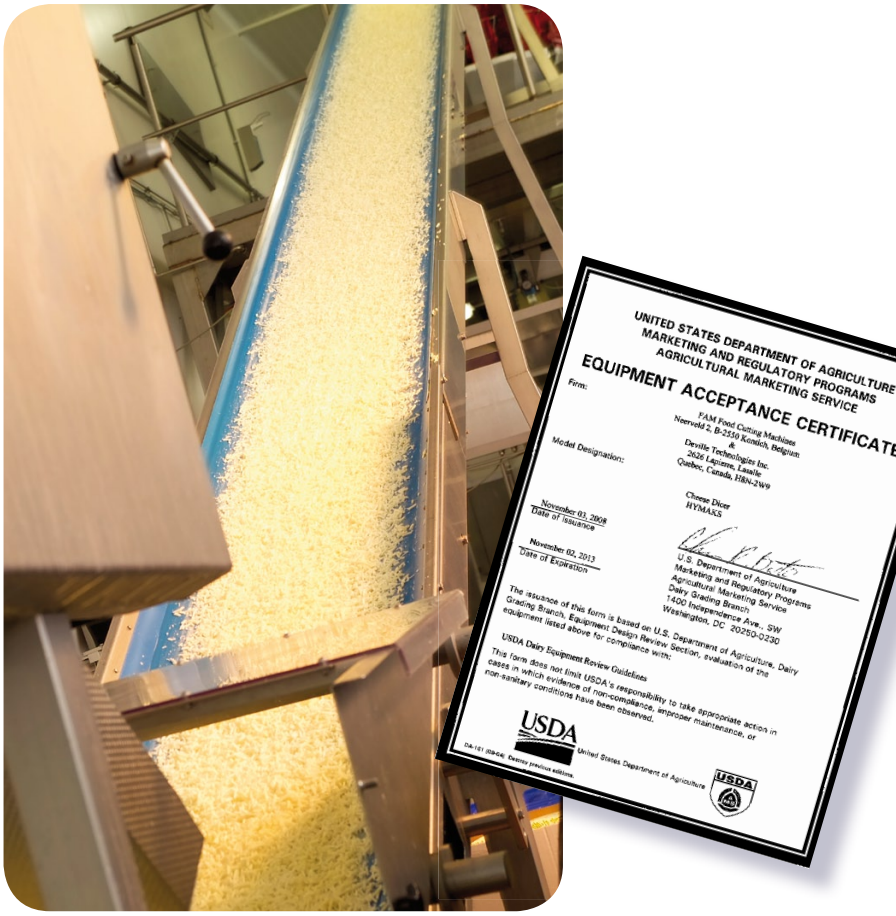
Verlustfrei Käse schneiden

FAM bietet industrielle Lösungen, sowohl für das Schneiden von Käse in Würfel oder Blättchen in vielerlei Formate, als auch für das Reiben von Käse. Sind Sie auf das Schneiden und Abpacken von harten und halbharten Käsen wie Mozzarella, Gouda, Emmentaler oder Grana Padano spezialisiert? Dann hat FAM für Sie die erprobte Lösung.

Durch jahrelange Erfahrung weiß FAM genau, wie sie - trotz des Widerstandes und der Klebrigkeit der zu schneidenden Käsesorte - immer perfekte Schnittqualität liefern kann.

Scharfe, speziell angeschliffene STUMABO-Messer schneiden das Produkt mit sehr geringem Verlust und minimaler Pulverbildung.

Kräftige Motoren und ein starker Antrieb sorgen dafür, dass die Schneidemaschinen problemlos harte Käse und Käse mit hoher Feuchtigkeit verarbeiten können.



Mit einer FAM-Maschine ist der Ausbeuteverlust wegen Stopps in der Schneidlinie äußerst beschränkt.

FAM-Käseschneidemaschinen sind robust, gewährleisten eine hohe Schnittqualität und entsprechen den strengsten Anforderungen in bezug auf Maschinenhygiene und Nahrungsmittelsicherheit.

Die **FAM Hymaks-**Maschine ist von den amerikanischen Behörden genehmigt und errang das USDA-Dairy Equipment Acceptance-Zertifikat. Sie ist die hygienischste Hochkapazitätsmaschine, die momentan auf dem Markt verfügbar ist.

FAM Hymaks, Pionier in Schneidemaschinenhygiene.

FAM
cutting edge solutions for food

Gemüse, Kartoffeln und Obst – gut geschnitten, doppelt so lecker

Konsumenten verlangen, dass Gemüse, Kartoffeln und Obst gesund, frisch und gut geschnitten sind. Streifen, Würfel, Scheiben für Salate, Gemüsemix, Kochgemüse, Suppengemüse, Rohkost, Fritten, Obst, ... als europäischer Konstrukteur kennt FAM die typisch europäischen Anwendungen durch und durch. Wegen unserer weltweiten Anwesenheit sind wir ebenso Experte in den typisch nord- und südamerikanischen und asiatischen Produkten und Anwendungen.

FAM bietet die besten Lösungen, um Gemüse, Kartoffeln und Obst bei einer sehr hohen Leistung zu schneiden – sowohl Schneidemaschinen mit hoher als auch mit niedriger Kapazität.

Pommes frites, Mango- und Papayawürfel, Karottenscheiben und Eisbergsalat in Quadrate – FAM-Maschinen schneiden sie sauber, schnell und quetschfrei. Der Saftverlust wird so auf ein Minimum beschränkt, was die Haltbarkeit wesentlich verlängert.

Die **FAM Mantis** ist die erste Schneidemaschine mit Tastbildschirm und PLC. Hiermit können Sie Ihre Produktionsdaten und Schneidprogramme einfach speichern und heranziehen.

Alle FAM-Maschinen sind mit STUMABO-Messern bestückt.

Alle unsere Maschinen sind einfach zu reinigen und fordern nur eine minimale Wartung. Sie sind flexibel und äußerst benutzerfreundlich.

Die **FAM ILC.2** ist eine vielseitige Würfelschneidemaschine mit hoher Kapazität und Präzision. Sie ist die 4. Generation dieses Erfolgskonzeptes und wird universal als die Referenz in diesem Bereich angesehen.

FAM
cutting edge solutions for food

Ohne Beschränkungen Fleisch schneiden

Huhn, Rindfleisch, Bauchspeck, Salami, ... von frisch bis hartgefroren, FAM-Maschinen schneiden Fleischprodukte einwandfrei. Produzenten benutzen weltweit täglich FAM-Maschinen, um Streifen, Würfel, Scheiben in viele Formen und Größen zu schneiden für Salate, Snacks, Suppen, Soßen, Ragouts, Pizzen und Sandwiches. Oder produzieren Sie Halbfertigwaren für die Nahrungsmittelindustrie oder für Cateringbetriebe? Dann sind FAM-Maschinen auch für Sie die beste Schneidelösung.

Das Verschneiden von Fleischprodukten ist komplex, denn die Anzahl der Faktoren, die die Schnittqualität beeinflussen, ist groß: die Elastizität des Produktes, die Faserstruktur, die Abmessungen, die Temperatur, der Salz- und Feuchtigkeitsgehalt, die Festigkeit oder Zerbrechlichkeit des Fleisches. FAM-Maschinen sind mit allen nötigen Regelmöglichkeiten ausgestattet, um den Schneideprozess genau auf diese Variablen abzustimmen. So erhalten Sie immer wieder die möglichst beste Schnittqualität.

Die Stumabo-Messer sind spezifisch entwickelt und getestet, um den besten Ertrag beim Schneiden von harten, gefrorenen Produkten zu ergeben.

Die **FAM Yuran** verarbeitet frisches und halbgefrorenes Fleisch mit minimalem Produktverlust. Einstellung, Reinigung und Wartung der Maschine sind einfach.

Die FAM-Maschinen haben kräftige Motoren und lassen sich leicht einstellen. Mit der richtigen Geschwindigkeit und einem gut konditionierten Produkt vermeiden Sie Fransen und Ausbeuteverlust.

Die **FAM CMD-3D** ist ein robuster Würfelschneider mit ultrahoher Kapazität.

FAM
cutting edge solutions for food

FAM NV – Zentralstelle
Neerveld 2 – 2550 Kontich – Belgien
t. +32 3 450 92 20 – f. +32 3 450 92 50
info@fam.be – www.fam.be

FAM FRANCE Sarl
1, Rue Gaston Esparvier –
34490 Thézan-lès-Béziers – Frankreich
t. +33 4 67 36 35 37 – f. +33 4 67 36 14 18
info@fam-france.com - www.fam.eu

FAM STUMABO UK LTD.
35, Manasty Road, Orton Southgate – Peterborough
Cambs PE2 6UP – Großbritannien
t. +44 1733 236 300 – f. +44 1733 236 384
sales@fam-uk.com – www.fam-uk.com

FAM-STUMABO Iberica S.L.
C./Ronda Narciso Monturiol –
n°4 Bloque A Ofic. 207A – 46980 Paterna – Spanien
t. +34 961 366 724 – f. +34 961 318 638
info@fam-iberica.com – www.fam-iberica.com

FAM und alle in dieser Ausgabe angegebenen Produktnamen von FAM sind international registrierte Handelsmarken und sind das Eigentum von FAM NV.
STUMABO ist eine international registrierte Handelsmarke und ist das Eigentum von STUMABO INTERNATIONAL NV. | 810084 09-GE

FAM

cutting edge solutions for food