



Tagliatrici industriali per alimenti




FAM

Tagliatrici industriali per alimenti

FAM sviluppa e produce tagliatrici di precisione per l'industria alimentare. Da oltre 50 anni siamo pionieri per questo tipo di macchine. Grazie a ciò e al fatto che disponiamo di un'ampia rete di vendita e assistenza con cui serviamo e sosteniamo i nostri clienti, siamo diventati indiscussi leader del mercato europeo.



● Leader del mercato in Europa – presenti in tutto il mondo

Più di 4.000 macchine sono in funzione in 72 stati nel mondo. Godiamo di un'esperienza mondiale con oltre 1.000 diverse applicazioni di taglio nel settore della frutta e verdura, carne, pesce e formaggio.

La sede principale si trova a Kontich (Belgio) molto vicina al porto di Anversa e all'aeroporto di Bruxelles. Ci sono inoltre filiali in Francia, Spagna, Gran Bretagna e Asia. Grazie ad una fitta rete di più di 40 agenti e a collaborazioni con ditte di una certa rilevanza siamo a disposizione della nostra clientela in tutto il mondo.



● Continuità assicurata

FAM appartiene strutturalmente e finanziariamente al gruppo HIFFERMAN. Questo gruppo industriale a conduzione familiare è attivo già da 3 generazioni nella costruzione di macchinari e nella fabbricazione di attrezzi di taglio per l'industria alimentare. Anche le filiali FAM nel mondo e la produttrice di coltelli STUMABO INTERNATIONAL appartengono a questo gruppo. Tale struttura garantisce una solida base finanziaria. Essa assicura altresì continuità nella fornitura di macchine e ricambi e garantisce un forte e continuo supporto per la clientela.

stumabo®
international

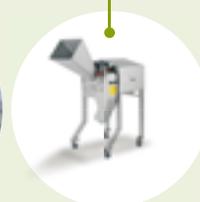


● Pietre miliari nella storia della FAM

- 1945** Fondazione della fabbrica macchinari F&V (Franck & Van Remoortere).
- 1955** F&V si indirizza verso macchine per l'industria conserviera. Inizia l'espansione in Europa.
- 1960** F&V – nel frattempo 40 dipendenti – si trasferisce in nuovi edifici e inizia a produrre tagliatrici per l'industria conserviera e dei surgelati.
- 1967** Ing. Louis Baeten, futuro fondatore della FAM, inizia presso F&V e sviluppa la prima macchina mobile europea per la raccolta delle verdure.
- 1980** F&V diventa FAM e si specializza nello sviluppo e nella produzione di tagliatrici per alimenti; la prima realizzazione è la **FAM Super Dicer**, la prima cubettatrice che accetta prodotti fino a 225 mm di lato.
- 1982** Inizia l'espansione internazionale della FAM, viene posta la base per la rete di agenti.
- 1990** Inizio dello sviluppo di una tecnologia completamente nuova per le cubettatrici (Tecnologia Cubica).
- 1993** Lancio della **FAM MCS** o Super Multi Cutter, precursore della innovativa serie **FAM ILC**.
- 1997** FAM entra nel gruppo HIFFERMAN, sotto la direzione di Mark Van Hemelrijk. Anche la produttrice di coltelli STUMABO INTERNATIONAL – fondata nel 1947 – fa parte di questo gruppo.
- 1998** Lancio della cubettatrice **FAM ILC-3D** che in pochi anni diventa un grande successo.
- 2001** Trasferimento nei nuovi edifici per venire incontro alla richiesta in rapida crescita di tagliatrici FAM.
- 2003** Lancio della **FAM Mantis**, la prima tagliatrice al mondo con comando mediante quadro tattile e con disegno rigorosamente sanitario.
- 2005** Lancio della **FAM Dorphy**: una cubettatrice molto compatta ed estremamente flessibile, rivolta ai produttori con più piccoli volumi. Fondazione di FAM STUMABO UK, FAM France e FAM-STUMABO Iberica.
- 2006** Fondazione di FAM-STUMABO Asia.
- 2007** Fondazione di un laboratorio per prove in India.
- 2008** Lancio della cubettatrice **FAM ILC.2**, successore della **FAM ILC-3D**. Lancio della cubettatrice **FAM Hymaks**, il nuovo standard per igiene e facilità di pulizia. Fondazione del laboratorio per prove in Cina.



1980 1982 1990 1993 1997 1998 2001 2003 2005 2006 2008 2009 2010 2011 201



Le tagliatrici FAM sono esemplari

● Macchine affidabili

FAM sviluppa e produce da oltre 50 anni tagliatrici per alimenti, utilizzando da sempre le più avanzate tecnologie. Il nocciolo di ogni macchina sono i coltelli, che vengono fabbricati da STUMABO INTERNATIONAL, ditta sorella della FAM e come FAM di importanza mondiale. Ogni passo nella produzione e nell'assemblaggio è sottoposto a severi controlli qualitativi con strumenti di misurazione altamente tecnologici. Grazie a ciò le soluzioni di taglio FAM sono sinonimo di affidabilità.

● Sicurezza assicurata

Tutte le tagliatrici FAM soddisfano le direttive europee CE per le macchine: la sicurezza sia della costruzione che dei componenti elettrici è assicurata. Tutte le macchine garantiscono agli operatori la massima sicurezza di comando e la massima comodità d'uso.



● Primi della classe nell'igiene delle macchine

Nel settore alimentare igiene e facilità di pulizia costituiscono un argomento estremamente importante. Le tagliatrici FAM occupano un posto centrale nella catena della lavorazione alimentare. Già nello sviluppo della tagliatrice l'igiene e la possibilità di pulire velocemente e a fondo specialmente le parti che entrano in contatto con il prodotto sono prioritarie per la FAM. Tutte le tagliatrici FAM possono essere inserite senza problemi in un ambiente concepito secondo i criteri HACCP. La macchina più recente del programma FAM, la assai innovativa **FAM Hymaks**, è un esempio dei nostri sforzi in questo campo: un vero standard per l'igiene di una tagliatrice e la possibilità di pulirla.



● Soluzioni di taglio su misura

La conoscenza dei prodotti da tagliare costituisce la base delle nostre soluzioni di taglio: come perdono succo i peperoni durante il processo di taglio, come si comportano le fibre nella carne di pollo congelato con il taglio, oppure quale influenza ha il contenuto di grasso nel taglio della mozzarella... Grazie a innumerevoli prove di taglio di alimenti fra i più diversi da tutto il mondo abbiamo acquisito un'approfondita conoscenza dei prodotti. Con le nostre proposte teniamo sempre conto delle specifiche esigenze del cliente e delle caratteristiche dei suoi prodotti come la varietà e l'origine del prodotto, la temperatura ambientale di taglio... In base a ciò adattiamo una tagliatrice dell'ampia gamma dei nostri modelli di base, rendendola perfettamente su misura. Dopo di che invitiamo il cliente in uno dei nostri centri di prova, dove può sperimentare la nostra soluzione.

● Parti di ricambio e assistenza professionale a Vostra disposizione

Disponiamo di punti di assistenza e di vendita, di agenti e distributori in tutto il mondo. Più di 120 esperti sorvegliano in continuo la qualità e il buon funzionamento delle tagliatrici FAM presso i nostri clienti. L'affidabilità di una tagliatrice comprende anche che i clienti possano disporre molto velocemente di ricambi e di nuovi coltelli. Tutti gli agenti ed i distributori possono appoggiarsi sul ben rifornito magazzino di Kontich. Le consegne vengono affidate a corrieri celeri.

● Centro di addestramento per una qualità di taglio continua

Per tagliare un prodotto in modo perfetto ed igienico è necessaria una buona conoscenza di tutto il processo di taglio. Nel nostro centro di addestramento trasmettiamo questa conoscenza agli operatori delle nostre tagliatrici. Vengono esaminati dettagliatamente tutti gli aspetti, dal meccanismo di taglio della macchina alla manutenzione quotidiana e alle procedure di pulizia. Teoria e pratica si completano tra di loro, cosicché l'operatore dopo l'addestramento conosce a fondo la macchina. Il risultato è che operatore e macchina formano una combinazione perfetta per poter tagliare senza problemi e per ottenere una ineguagliata qualità di taglio.

5




FAM

soluzioni taglienti per alimenti

Tagliare formaggio in modo redditizio

Noi offriamo soluzioni industriali sia per il taglio di formaggio in cubetti e scaglie di qualsiasi formato che per lo sminuzzamento di formaggio. Siete specializzati nel taglio e confezionamento di formaggi duri, semiduri, come mozzarella, Gouda, Emmental e Grana Padano? Allora abbiamo la soluzione provata.

Grazie ad un'esperienza acquisita negli anni sappiamo esattamente come disegnare una tagliatrice per formaggio per ottenere sempre una perfetta qualità di taglio nonostante l'attrito e la collosità del formaggio in questione.

Speciali affilatissimi coltelli della STUMABO tagliano il prodotto con una perdita e una formazione di polvere minime.

Potenti motori e una trasmissione rinforzata assicurano che le tagliatrici lavorino senza problemi formaggi duri e con un'elevata umidità.





Con una tagliatrice FAM il rischio di arresti nella linea di taglio è limitato sicché è molto contenuta la perdita di rendimento.

Le tagliatrici FAM per formaggi sono robuste, garantiscono un'elevata qualità di taglio e soddisfano le più severe norme per l'igiene della macchina e la sicurezza alimentare.

FAM Hymaks è approvata dall'autorità Americana e ha ottenuto la certificazione USDA per l'industria casearia. E' la tagliatrice di grande capacità più igienica e di grande capacità attualmente disponibile sul mercato.



FAM Hymaks, pioniere nell'igiene

Frutta e verdura – tagliate bene, doppiamente appetibili

I consumatori vogliono che frutta e verdura siano tagliate bene e in modo sano. Strisce, cubetti, fettine per insalate, miscele di verdure, verdure da lessare, verdure per minestre, verdure crude, frutta... In quanto costruttori europei conosciamo come nessun altro le tipiche applicazioni europee. Grazie alla nostra presenza in tutto il mondo siamo ugualmente buoni intenditori dei prodotti tipici nord e sud-americani e asiatici e delle loro applicazioni.

Abbiamo un ampio ventaglio di soluzioni per tagliare con un alto rendimento frutta e verdura – tagliatrici sia di elevata che di bassa capacità.

Patate fritte, cubetti di mango e papaia, rondelle di carote e quadrotti d'insalata – le tagliatrici FAM li tagliano in modo netto, veloce e senza danni. La perdita di succo è contenuta la qual cosa allunga considerevolmente la durata del prodotto tagliato.



FAM Mantis è la prima tagliatrice al mondo con un quadro tattile e un PLC - potete memorizzare e consultare agevolmente i dati di produzione e i programmi di taglio.



Su tutte le macchine FAM sono montati coltelli STUMABO.

Tutte le nostre macchine sono facili da pulire e richiedono una manutenzione minima. Sono flessibili e oltremodo semplici da usare.



FAM ILC.2 è una cubetatrice versatile con una grande capacità e accuratezza. E' la quarta generazione di questo concetto di successo e viene considerata nel mondo come modello nel settore.



Tagliare carne senza limitazioni

Pollo, carne di manzo, pancetta, salame, raffreddati o congelati - le tagliatrici FAM tagliano prodotti carnei in modo infallibile. Produttori del settore in tutto il mondo utilizzano quotidianamente le tagliatrici FAM per tagliare strisce, cubetti, fette di vari formati e misure per le loro insalate, spuntini, minestre, salse, pizze e tramezzini. Producete semilavorati per l'industria alimentare o per ditte di catering? In questo caso le tagliatrici FAM costituiscono anche per Voi la soluzione di taglio più adatta.

Tagliare bene prodotti carnei è complesso, perché la quantità di fattori che influenzano la qualità di taglio è elevata: l'elasticità del prodotto, la struttura fibrosa, le misure, la temperatura, il contenuto di sale, grasso e umidità, la consistenza o fragilità della carne. Le tagliatrici FAM sono provviste di tutte le possibilità di regolazione per adattare accuratamente

il processo di taglio alle variabili.

In questo modo si ottiene sempre

la miglior qualità di taglio.





Tutte le tagliatrici FAM sono provviste di coltelli STUMABO. I coltelli sono sviluppati e provati per ottenere il rendimento migliore tagliando prodotti duri congelati.

Le tagliatrici FAM hanno motori potenti e sono facili da regolare. Con la giusta velocità e un prodotto ben condizionato si prevengono sfilacciature e perdite di rendimento.



FAM Yuran taglia carne fresca e semicongelata con uno scarto minimo. Regolazione, pulizia e manutenzione della macchina sono semplici.

11



FAM CMD-3D è una cubettatrice robusta di elevatissima capacità.

FAM NV – sede centrale

Neerveld 2 – 2550 Kontich – Belgio
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 – Francia
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 – Gran Bretagna
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 – Spagna
t. +34 961 366 724 – f. +34 961 318 638
info@fam-iberica.com – www.fam-iberica.com

PARTNER PER L'ITALIA

Unimex International Marketing Srl
via San Bernardino, 145 24126 Bergamo - Italia
t. +39-035-316831 - f. +39-035-316950
unimex@unimexonline.it – www.unimexonline.it



FAM e tutti i nomi delle macchine FAM menzionati in questa pubblicazione sono marchi internazionali depositati e sono di proprietà della FAM NV.
STUMABO è un marchio internazionale depositato e di proprietà della STUMABO INTERNATIONAL NV. | 81.0086 09-IT



FAM

soluzioni taglienti per alimenti