



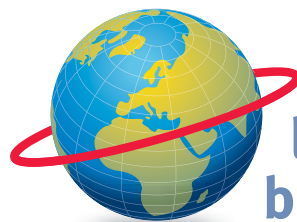
**Het hart van uw
industriële snijmachines**

stumabo

Een netwerk van experts dichtbij u

Op bepaalde ogenblikken is het belangrijk voor u, onze klant, dat STUMABO zeer dicht bij u staat met raad en daad. Daarom heeft STUMABO een omvangrijk netwerk van agenten en distributeurs uitgebouwd over de hele wereld – contacteer ons voor de dichtste agent of distributeur.

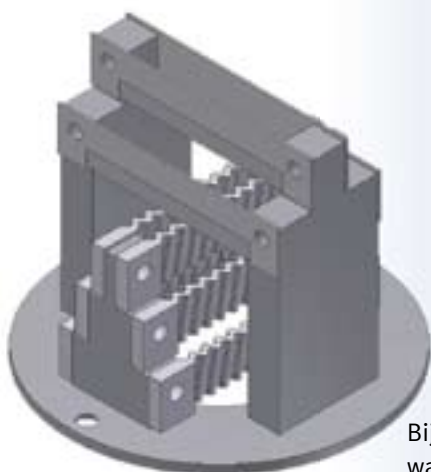
De agenten en distributeurs zijn bekend met de moeilijkheden en problemen die kunnen opduiken bij het verwerken en snijden van voedingsmiddelen. Zij kunnen u rechtstreeks of in samenwerking met het hoofdkantoor een gedegen ondersteuning en goede oplossingen aanbieden.



**levering
binnen 24 uur**

Het juiste mes op het juiste moment

De juiste messen op het juiste moment in de fabriek – daar draait het om bij STUMABO. De levering gebeurt ofwel rechtstreeks vanuit de STUMABO-fabriek in Aartselaar ofwel via onze distributeur. Het gamma van STUMABO bestaat uit meer dan 10 000 messen voor een zeer grote diversiteit van toepassingen, waarvan ruim 3 000 types als de meest voorkomende beschouwd kunnen worden. Deze courante messen heeft STUMABO steeds in voorraad, zodat ze bij bestelling onmiddellijk geleverd kunnen worden.



Bijzondere snijkop voor
watersnijsysteem



Marktleider in precisiemessen voor industriële snijmachines gebruikt in de voedingsverwerkende nijverheid

STUMABO verkoopt elk jaar meer dan 1,2 miljoen messen voor industriële snijmachines die gebruikt worden in de voedingsverwerkende nijverheid. Daarmee is STUMABO marktleider in Europa en een van de grootste spelers in de wereld. STUMABO ontwikkelt en produceert alle messen voor de snijmachines van het zusterbedrijf FAM, maar ook voor talrijke andere fabrikanten van snijmachines en voor de gebruikers van deze machines.



Continuïteit verzekerd

STUMABO maakt deel uit van de internationale HIFFERMAN-groep. Deze familiegeleide, industriële groep is al drie generaties actief in het vervaardigen van snijgereedschappen voor de voedingsnijverheid. De groepsstructuur draagt mee zorg voor een gezonde financiële draagkracht. Dit heeft STUMABO in staat gesteld om de laatste jaren sterk te investeren in nieuwe fabrieksgebouwen en in geavanceerde technologieën op het vlak van ontwikkeling en productie.



Productontwikkeling – de troefkaart

STUMABO heeft ruim 60 jaar ervaring in de ontwikkeling en productie van precisiemessen voor de voedingsverwerkende nijverheid. Daardoor is STUMABO als geen ander in staat om een antwoord te bieden op specifieke noden van de klanten in verband met het snijden van voedingsproducten. Van overal ter wereld komen ontwerpers bij STUMABO om raad, zodat ze de kwaliteit en de capaciteit van hun machines kunnen verbeteren en verhogen. Klanten weten dat STUMABO een gedegen kennis heeft van de meest diverse snijtoepassingen in de voedingssector. Daarbij komt STUMABO tegemoet aan de strengste kwaliteitsvereisten bij de ontwikkeling van hun snijmachines.



STUMABO maakt reeds jaren de messen voor de verschillende Radar-machines, die gebruikt worden om langwerpige producten, zoals asperges, bonen, schorseneren, e.d. in gelijke stukken te snijden. Ze kunnen ook gebruikt worden om de zwarte punten van frieten te verwijderen.



Reeds vele jaren is STUMABO de wereldleider op het vlak van oplossingen voor de bonenverwerkende nijverheid qua messen, segmenten, e.d. Zoals al de andere STUMABO-messen zijn ook deze messen gemaakt uit roestvast staal, in dit geval uit specifiek geselecteerd staal.

Schillen en snijden van uien brengt een aantal problemen met zich mee. Daarom ontwikkelde STUMABO samen met enkele producenten speciale messen voor het schillen en snijden van uien.



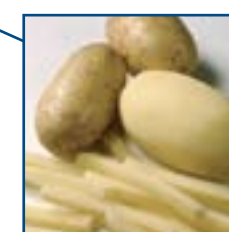
Op vraag van klanten ontwikkelde STUMABO een mes voor het snijden van gepelde tomaten, geschilde uien, ... Door het toepassen van een nieuwe techniek is de levensduur van het mes significant verlengd. De techniek is sindsdien door concurrenten overgenomen en is nu bijna standaard in deze segmenten.

Het snijden van bevroren ham in plakjes of blokjes of het snijden van peperoniworst in schijfjes voor op pizza's, ... het heeft geen geheimen meer voor STUMABO. Door de keuze van speciale staalsoorten, gecombineerd met nieuwe productietechnieken, heeft STUMABO messen op de markt gebracht die een ongeëvenaarde snijkwaliteit en levensduur hebben.

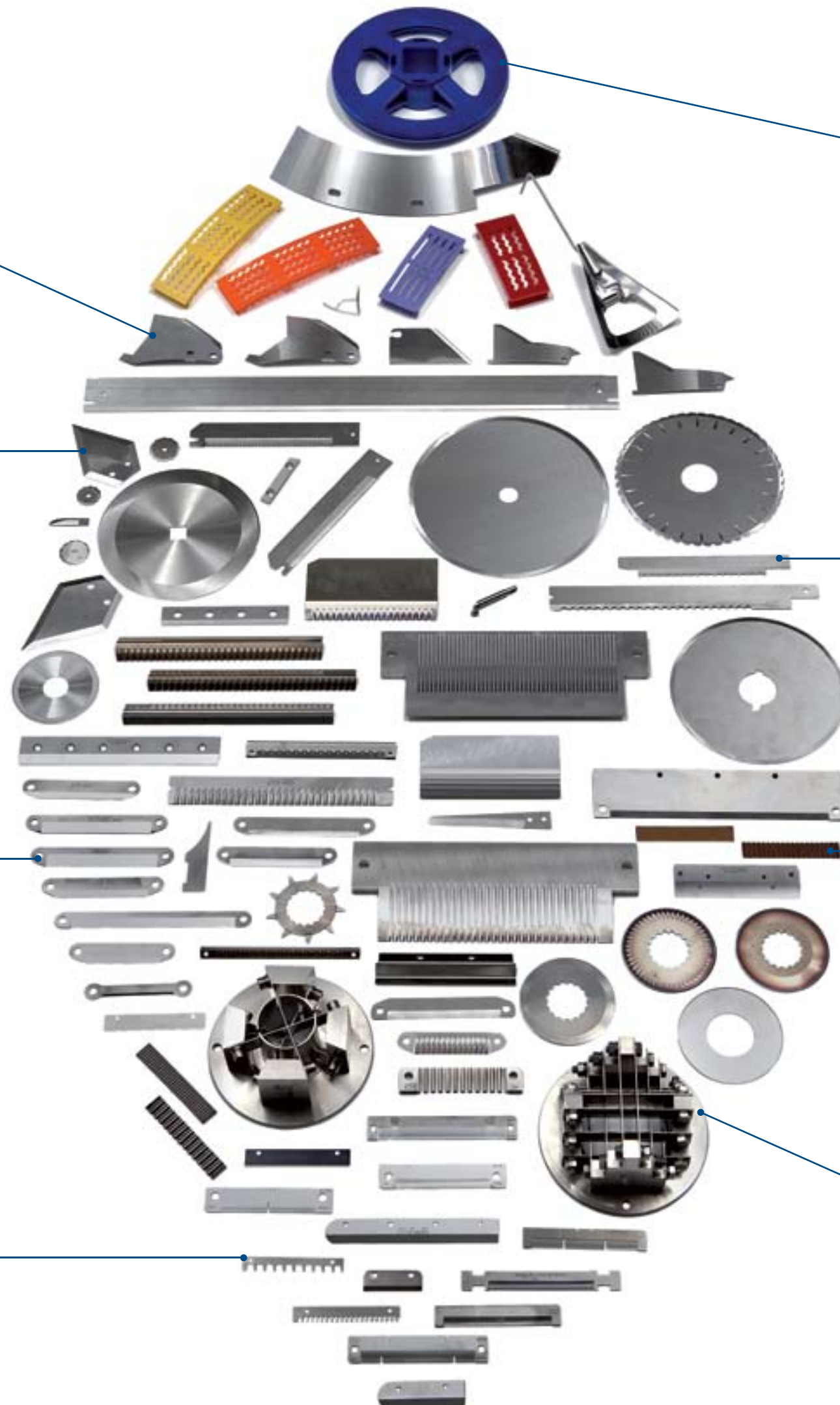


Het snijden van kaas wordt bemoeilijkt door het feit dat de structuur van de kaas verandert bij het ouder worden. STUMABO heeft een hele reeks messen om de beste snijkwaliteit te bereiken, afhankelijk van de snijmachines. Messen krijgen een speciale finishing gezien de zeer hoge hygiënevereisten voor de kaas-industrie.

Door te werken met speciale staalsoorten is STUMABO erin geslaagd messen aan te bieden met een sterk verhoogde levensduur. STUMABO maakt messen specifiek voor bepaalde machinefabrikanten om knolgewassen, zoals b.v. aardappelen, te schillen.



Voor de verschillende watersnijsystemen biedt STUMABO messen en messenblokken uit roestvrij staal, waarbij hygiëne en snijkwaliteit van primordiaal belang zijn. STUMABO biedt in dit toepassingsgebied unieke oplossingen, zoals de gepatenteerde Conibot-technologie, de Deep Crinkle-messen en de Wedges-technologie.



Stumabo International N.V.

Industrieweg 3
2630 Aartselaar
België
t. +32 3 870 70 10 – f. +32 3 870 70 11
info@stumabo.com – www.stumabo.com

FAM Stumabo UK Ltd.

35 Manasty Road
Orton Southgate, Cambs
PE2 6UP
Verenigd Koninkrijk
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
nº 4 Bloque A Ofic. 207A
46980 Paterna
Spanje
t. +34 961 366 724 – f. +34 961 318 638

De merknaam **Stumabo** is een internationaal geregistreerde merknaam en is eigendom van **Stumabo International N.V.**

stumabo



stumabo