



Industriële snijmachines voor voeding



Industriële snijmachines voor voeding

FAM ontwikkelt en produceert precisie-snijmachines voor de voedingsindustrie. Al meer dan 50 jaar verrichten wij baanbrekend werk in deze bedrijfstak. Daardoor zijn we vandaag de onbetwiste marktleider in Europa. Bovendien hebben we een uitgebreid verkoop- en servicenetwerk waarmee we onze klanten overal ter wereld bedienen en ondersteunen.



● Marktleider in Europa – aanwezig in de hele wereld

Met ruimschoots 4.000 operationele machines is FAM een van de marktleiders voor industriële snijoplossingen voor voeding. Wereldwijd hebben we ervaring met meer dan 1.000 verschillende snijtoepassingen in de groente-, aardappel- en fruitsector, en de vlees-, vis- en kaasindustrie. In 72 landen maken klanten gebruik van onze snijmachines.

Ons logistieke en commerciële hoofdkwartier bevindt zich in Kontich (België) op een steenworp van de haven van Antwerpen en een halfuur rijden van Brussels Airport. Daarnaast hebben wij vestigingen in Frankrijk, Spanje, het Verenigd Koninkrijk en Azië. Door een netwerk van meer dan 40 agenten en samenwerkingsverbanden met andere toonaangevende bedrijven staan wij steeds ter beschikking van onze klanten over de hele wereld.



1945

1960

1967



■ Continuïteit verzekerd

FAM maakt structureel en financieel deel uit van de HIFFERMAN-groep. Deze familiegeleide industriële groep is al drie generaties lang actief in de machinebouw en het vervaardigen van snijgereedschappen voor de voedingsindustrie. Diverse regionale FAM-vestigingen over de hele wereld en messenproducent STUMABO INTERNATIONAL maken eveneens deel uit van de groep. Die structuur garandeert een gezonde financiële draagkracht. Ze verzekert ook de continuïteit in de levering van machines en onderdelen, en garandeert een blijvende, degelijke ondersteuning van onze klanten.

stumabo®
international



■ Mijlpalen in de geschiedenis van FAM

- 1945** Oprichting van machinefabriek F&V (Franck & Van Remoortere S.A.).
- 1955** F&V oriënteert zich op machines voor de conservenindustrie. De internationale expansie in Europa vangt aan.
- 1960** F&V – inmiddels 40 werknemers – verhuist naar nieuwe gebouwen en start met de productie van snijmachines voor conserven- en diepvriesindustrie.
- 1967** Ir. Louis Baeten, toekomstige oprichter van FAM, start bij F&V en ontwikkelt de eerste mobiele Europese groenteoogstmachine.
- 1980** F&V wordt FAM en specialiseert zich in het ontwerp en de productie van snijmachines voor voeding, met als eerste realisatie de **FAM Super Dicer**, de allereerste blokjessnijmachine die invoer van producten tot 225 mm toelaat.
- 1982** Internationale expansie van FAM begint, de basis voor het succesvolle agentennetwerk wordt gelegd.
- 1990** Ontwikkeling start van volledig nieuwe 'Cubic Technology' voor blokjessnijmachines.
- 1993** Lancering van de **FAM MCS** of Super Multi Cutter, voorloper van de innoverende **FAM ILC**-serie.
- 1997** FAM treedt toe tot de HIFFERMAN-groep, onder leiding van Mark Van Hemelrijk. Ook messenfabrikant STUMABO INTERNATIONAL – opgericht in 1947 – maakt deel uit van deze groep.
- 1998** Lancering van de **FAM ILC-3D**-blokjessnijmachine, die in enkele jaren uitgroeit tot een succesnummer.
- 2001** Verhuus naar nieuwe bedrijfsgebouwen om tegemoet te komen aan de snel toenemende vraag naar FAM-snijmachines.
- 2003** Lancering van de **FAM Mantis**, de eerste snijmachine met bediening via aanraakscherm en een design sterk gericht op hygiëne.
- 2005** Lancering van de **FAM Dorphy**: een uiterst compacte, zeer flexibele blokjessnijmachine, de ideale oplossing voor producenten met kleinere volumes. Oprichting van FAM STUMABO UK, FAM France en FAM-STUMABO Iberica.
- 2006** Oprichting van FAM-STUMABO Asia.
- 2007** Oprichting van FAM-testcentrum in India.
- 2008** Lancering van de **FAM ILC.2**-blokjessnijmachine, opvolger van de **FAM ILC-3D**. Lancering van de **FAM Hymaks**-snijmachine, de nieuwe standaard voor machinehygiëne en reinigbaarheid. Oprichting van FAM-testcentrum in China.

3



1980

1982

1990

1993

1997

1998

2001

2003

2005

2006

2008

2009

2010

2011

201



FAM-snijmachines zijn de referentie

■ Betrouwbare machines

FAM ontwikkelt en produceert al meer dan 50 jaar snijmachines voor voeding waarbij we altijd gebruik maken van de nieuwste technologieën. De kern van elke machine – de messen – wordt gefabriceerd door STUMABO INTERNATIONAL, een zusterbedrijf van FAM, en net als FAM een wereldspeler. Elke stap in de productie en assemblage is onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles met hoogtechnologische meetinstrumenten. FAM-snijoplossingen zijn daardoor echte referenties voor betrouwbaarheid en bedrijfszekerheid.

■ Veiligheid gewaarborgd

Alle FAM-machines beantwoorden aan de Europese CE-richtlijnen: zowel de veiligheid van de constructie, als van de elektrische onderdelen is gewaarborgd. Onze machines garanderen de operatoren maximale bedieningsveiligheid en het hoogste gebruikscomfort. Daarmee bepaalt FAM ook de norm voor machineveiligheid.



■ Koploper in machinehygiëne

Hygiëne en reinigbaarheid zijn uitermate belangrijke thema's in de voedselveiligheid. De FAM-snijmachines hebben een belangrijke plaats in de keten van de voedingsverwerking en ook daar is FAM weer de referentie. Want al bij de productontwikkeling zijn hygiëne en het snel en accuraat kunnen reinigen van de onderdelen die met voeding in contact komen, onze prioriteiten. Alle FAM-snijmachines kunnen probleemloos ingezet worden in een productomgeving die volgens het HACCP-concept ontworpen is. Onze meest recente snijmachine, de geavanceerde **FAM Hymaks**, is een toonbeeld van onze inspanningen op dat vlak en geldt zonder meer als de nieuwe standaard voor machinehygiëne en reinigbaarheid.





■ Snijplossingen op maat

Kennis van de te versnijden producten vormt de basis van onze snijplossingen: hoe verliezen pepers sap tijdens het snijproces, hoe gedragen vezels in bevroren kippenvlees zich bij het versnijden, of welke invloed heeft het vetgehalte bij het snijden van mozzarella ... Dankzij ontelbare proeven op de meest diverse voedingsmiddelen uit de hele wereld hebben wij een zeer grote productkennis opgebouwd. In ons aanbod houden we ook sterk rekening met de specifieke behoeften van de klant en de kenmerken van zijn producten, zoals de variëteit van de groente, de oorsprong van het product, de omgevingstemperatuur bij het snijden ... Op basis daarvan passen wij een snijmachine uit het rijke aanbod van FAM-basismodellen aan, perfect op maat. Wij nodigen onze klant dan uit in een van onze testcentra, waar hij onze oplossing gratis kan uitproberen.

■ Reserveonderdelen en deskundige service meteen bij u ter plaatse

Wij beschikken over service- en verkooppunten, agenten en distributeurs over de hele wereld. Ruim 120 experts waken continu over de kwaliteit en de goede werking van de FAM-machines bij onze klanten. Maak kennis met het FAM Total Care Programma dat het zorgeloze gebruik van uw snijmachine garandeert. Dagelijks leveren koerierdiensten wereldwijd alle reserveonderdelen uit.

■ Opleidingscentrum voor continue snijkwaliteit

Om een product perfect en hygiënisch te snijden, is een goede kennis van het hele snijproces nodig. In ons opleidingscentrum geven we die kennis door aan de klanten/operators van onze snijmachines. Alle aspecten komen uitgebreid aan bod, van het snijmechanisme van de machine tot het dagelijkse onderhoud en de reinigingsprocedures. Theorie en praktijk vullen elkaar aan, zodat de operator na de opleiding de machine volledig beheerst. Het resultaat is dat operator en machine een perfecte combinatie vormen voor storingsvrij snijden en ongeëvenaarde snijkwaliteit.

5



Kaas snijden zonder verlies

FAM biedt industriële oplossingen zowel voor het versnijden van kaas in blokjes of reepjes in allerlei formaten, als voor het raspen van kaas. Bent u gespecialiseerd in het versnijden en verpakken van harde en halfharde kazen, zoals mozzarella, gouda, emmental of grana padano? Dan heeft FAM de beproefde oplossing.

Door jarenlange ervaring weet FAM precies hoe altijd perfecte snijkwaliteit te leveren, ondanks de weerstand en kleverigheid van de te versnijden kaassoort.

Vlijmscherpe, speciaal aangeslepen STUMABO-messen snijden het product met een minimum aan verlies en poedervorming.

Krachtige motoren en een sterke aandrijving zorgen ervoor dat de snijmachines probleemloos harde kazen en kazen met hoge vochtigheid verwerken.





Met een FAM-machine komen stops in de snijlijn zeer weinig voor waardoor het rendementsverlies uiterst beperkt blijft.

FAM-kaassnijmachines zijn robuust, garanderen hoge snijkwaliteit en voldoen aan de strengste normen voor machinehygiëne en voedselveiligheid.

De **FAM Hymaks**-machine is goedgekeurd door de Amerikaanse overheid en behaalde het USDA-Dairy Equipment Acceptance-certificaat. Ze is de meest hygiënische snijmachine met hoge capaciteit momenteel op de markt verkrijgbaar.



FAM Hymaks, pionier in snijmachinehygiëne.

Groenten, aardappelen en fruit: goed gesneden, dubbel zo lekker

Consumenten willen dat groenten, aardappelen en fruit gezond, vers en goed gesneden zijn. Reepjes, blokjes, schijfjes voor salades, groentemix, kookgroenten, soepgroenten, rauwkost, frietjes, fruit,... als Europese constructeur kent FAM de typisch Europese toepassingen als geen ander. Door onze wereldwijde aanwezigheid zijn wij ook evengoed expert in de typisch Noord- en Zuid-Amerikaanse en Aziatische producten en toepassingen.

FAM heeft de beste oplossingen om groenten, aardappelen en fruit met een zeer hoog rendement te snijden – zowel snijmachines met een hoge als met een lage capaciteit.

Aardappelfrietten, blokjes mango en papaja, schijfjes wortelen en plakjes ijsbergsla – FAM-machines snijden ze schoon, snel en kwetsvrij. Het sapverlies wordt zo tot een minimum beperkt, wat de houdbaarheid aanzienlijk verlengt.



De **FAM Mantis** is de eerste snijmachine met aanraakscreen en PLC. U kunt hiermee uw productiegegevens en snijprogramma's gemakkelijk opslaan en raadplegen.



Alle FAM-machines zijn uitgerust met STUMABO-messen.

Onze machines zijn allemaal eenvoudig te reinigen en vergen slechts een minimum aan onderhoud. Ze zijn flexibel en uiterst gebruiksvriendelijk.



De **FAM ILC.2** is een veelzijdige blokjessnijmachine met grote capaciteit en nauwkeurigheid. Het is de 4^{de} generatie van dit succesconcept en wordt wereldwijd beschouwd als referentie in de sector.

Zonder beperkingen vlees snijden

Kip, rundvlees, spek, salami, ... van vers tot hard bevroren – FAM-machines versnijden vleesproducten feilloos. Producenten over de hele wereld gebruiken dagelijks FAM-machines om reepjes, blokjes, schijfjes in vele vormen en maten te snijden voor hun salades, snacks, soepen, sauzen, ragouts, pizza's en sandwiches. Of produceert u halffabricaten voor de voedingsindustrie of voor cateringbedrijven? Dan zijn FAM-machines ook voor u de meest aangewezen snijoplossing.

Vleesproducten goed versnijden is complex, want het aantal factoren dat de snijkwaliteit beïnvloedt, is groot: de elasticiteit van het product, de vezelstructuur, de afmetingen, de temperatuur, het zout- en vochtgehalte, de stevigheid of breekbaarheid van het vlees. FAM-machines zijn uitgerust met alle nodige regelmogelijkheden om het snijproces nauwkeurig op die variabelen af te stemmen.

Zo krijgt u telkens weer de best mogelijke snijkwaliteit.





De STUMABO-messen zijn specifiek ontworpen en getest om het beste rendement te geven bij het snijden van harde, bevroren producten.

De FAM-machines hebben krachtige motoren en zijn gemakkelijk in te stellen. Met de juiste snelheid en een goed geconditioneerd product voorkomt u snijrafsels en rendementsverlies.



De **FAM Yuran** verwerkt vers en halfbevroren vlees met een minimum aan verlies. Instellen, reinigen en onderhoud van de machine zijn eenvoudig.

11



De **FAM CMD-3D** is een robuuste blokjesnijder met ultrahoge capaciteit.

FAM NV – hoofdzetel

Neerveld 2 – 2550 Kontich – België
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 – Frankrijk
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 – 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 –
n°4 Bloque A Ofic. 207A – 46980 Paterna – Spanje
t. +34 961 366 724 – f. +34 961 318 638
info@fam-iberica.com – www.fam-iberica.com



FAM en alle productnamen van FAM vermeld in deze publicatie zijn internationaal gedeponeerde handelsmerken en zijn eigendom van FAM NV.
STUMABO is een internationaal gedeponeerd handelsmerk en is eigendom van STUMABO INTERNATIONAL NV. | 810087 09-BE



FAM

cutting edge solutions for food