



Cortadoras industriales para alimentos



Cortadoras industriales para alimentos

FAM desarrolla y fabrica cortadoras de precisión para la industria alimenticia. Nos avala una experiencia de más de 50 años de trabajo e innovación en este sector. En la actualidad, somos líderes en el mercado europeo. Además disponemos de una extensa red de ventas y servicio la cual nos permite atender y dar asistencia a nuestros clientes por todo el mundo.



● Líder del mercado europeo – presencia en todo el mundo

Con más de 4.000 máquinas operacionales en 72 países diferentes, FAM es uno de los líderes en el mercado de soluciones de corte industriales para el sector alimenticio. Mundialmente tenemos experiencia con más de 1.000 diferentes aplicaciones de corte en el sector de verduras, patatas y frutas, y en la industria de carne, pescado y queso.

Nuestra sede central, tanto logística como comercial se sitúa en Kontich (Bélgica) a pocos kilómetros del puerto de Amberes y a media hora en coche de Brussels Airport. Además, tenemos delegaciones en Francia, España, el Reino Unido y Asia. Gracias a una red de más de 40 representantes y una colaboración con otras compañías influyentes, siempre estamos a la disposición de nuestros clientes en todo el mundo.



1945 1960 1967



Continuidad asegurada

Estructuralmente y económicamente, FAM forma parte del grupo HIFFERMAN, un grupo industrial y familiar en su tercera generación, cuya principal labor es la construcción de máquinas y la fabricación de herramientas de corte para la industria alimenticia. Varias delegaciones regionales de FAM en el mundo entero tanto como el productor de cuchillas STUMABO INTERNATIONAL forman parte del grupo. A su vez, estas compañías aportan al grupo solidez y seguridad para la continuidad del abastecimiento de máquinas y piezas de recambio, así como una asistencia permanente y eficaz a nuestros clientes.

**stumabo®
international**



Hitos en la historia de FAM

- 1945** Fundación del constructor de máquinas F&V (Franck & Van Remoortere S.A.).
- 1955** F&V enfoca a máquinas para la industria conservera, con la cual comienza su expansión europea.
- 1960** F&V - contando ya 40 empleados - se muda a nuevos edificios y comienza la producción de cortadoras para la industria de productos conserveros y congelados.
- 1967** Ir. Louis Baeten, futuro fundador de FAM, debuta en F&V y desarrolla la primera cosechadora de verduras móvil en Europa.
- 1980** F&V se convierte en FAM y se especializa en el diseño y la producción de cortadoras para la alimentación. Su primera realización es la **FAM Super Dicer**, la primera cubiteadora que permite la alimentación de productos con un diámetro hasta 225 mm.
- 1982** Comienzo de la expansión internacional de FAM, se funda la base para una exitosa red de agentes.
- 1990** Desarrollo de una tecnología completamente nueva para cubiteadoras: 'la Tecnología Cúbica'.
- 1993** Lanzamiento de la **FAM MCS** o Super Multi Cutter, precursor de la innovativa serie **FAM ILC**.
- 1997** Con Mark Van Hemelrijk como director, FAM se hace miembro del grupo HIFFERMAN, del cual igualmente forma parte el productor de cuchillos STUMABO INTERNATIONAL - fundado en 1947.
- 1998** Lanzamiento de la cubiteadora **FAM ILC-3D**, que se desarrollo en unos años en un gran éxito.
- 2001** Mudanza a nuevos edificios para estar a la altura de la demanda creciente de cortadoras FAM.
- 2003** Lanzamiento de la **FAM Mantis**, la primera cortadora en el mundo que se maneja mediante una pantalla táctil y con un diseño enfocado a la higiene.
- 2005** Lanzamiento de la **FAM Dorphy**: una cubiteadora ultra compacta y muy flexible, que también enfoca a productores más pequeños. Fundación de FAM STUMABO UK, FAM France y FAM-STUMABO Iberica.
- 2006** Fundación de FAM-STUMABO Asia.
- 2007** Fundación de un laboratorio de pruebas FAM en la India.
- 2008** Lanzamiento de la cubiteadora **FAM ILC.2**, sucesora de la **FAM ILC-3D**. Lanzamiento de la cortadora **FAM Hymaks**, la nueva referencia en higiene y limpieza. Fundación de un laboratorio de pruebas FAM en China.



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



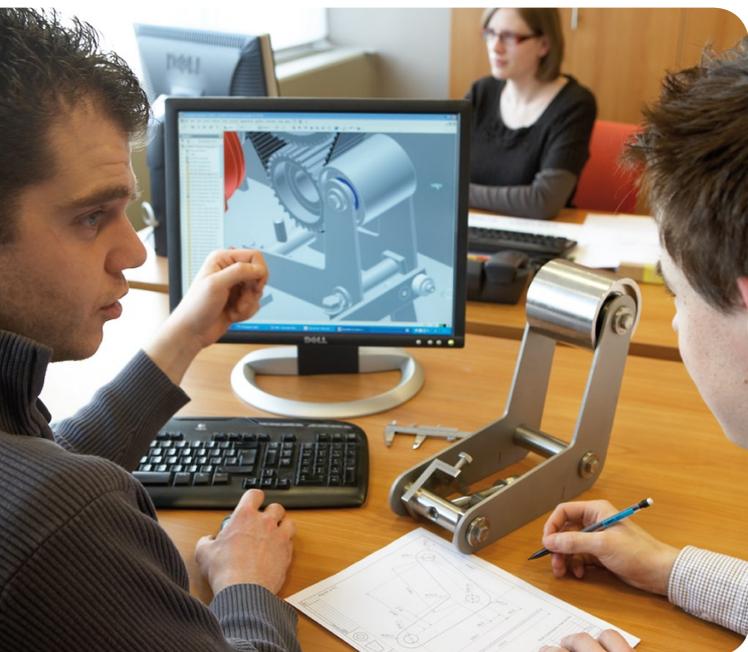
Cortadoras FAM son la referencia

● Máquinas fiables

Desde hace más de 50 años, FAM desarrolla y produce cortadoras para productos alimenticios. En ese proceso siempre utilizamos las tecnologías más modernas. El corazón de cada máquina – las cuchillas – son fabricadas por STUMABO INTERNATIONAL, una sociedad hermana de FAM, y como FAM un jugador mundial. Cada paso en la producción y en el ensamblaje está sujeto a controles de calidad estrictos con instrumentos de medición de tecnología avanzada. De esa manera, las soluciones de corte FAM son verdaderas referencias de fiabilidad.

● Seguridad garantizada

Todas las máquinas FAM responden a las directrices CE: tanto la seguridad de las piezas en construcción como la de las partes eléctricas están garantizadas. Nuestras máquinas ofrecen una seguridad operacional máxima y una gran comodidad de utilización a los operadores. Con eso, FAM también fija la norma para la seguridad de máquinas.



● Líder en higiene de máquinas

Higiene y facilidad de limpieza son temas sumamente importantes en la seguridad alimentaria. Las cortadoras FAM ocupan un puesto importante en la cadena de procesamiento de alimentos y allí también FAM es la referencia. Porque desde el desarrollo de nuevas cortadoras, la higiene y la posibilidad de poder limpiar rápidamente y meticulosamente las partes expuestas a los alimentos, son nuestras prioridades. Todas las cortadoras FAM se pueden integrar sin problema en una cadena de producción diseñada según el concepto HACCP. Nuestra última y novedosa cortadora **FAM Hymaks**, es la prueba de nuestros esfuerzos en este área y está considerada indudablemente como el nuevo estándar en cuanto a higiene y fácil limpieza.



● Soluciones de corte a medida

El conocimiento de los productos a cortar forman la base de nuestras soluciones: como pierden los pimentones el jugo durante el proceso de corte, como se comportan las fibras de pollo congelado al ser cortado, o, como influye el contenido de grasa al cortar mozzarella ... Gracias a numerosas pruebas de corte en los alimentos más diversos procedentes de todo el mundo, nuestro conocimiento del comportamiento del producto es muy amplio. Nuestra propuesta también valora las necesidades específicas del cliente y las características de sus productos, como la variedad del vegetal, el origen del producto, la temperatura ambiente durante el proceso de corte, ... Basándonos en esta información adaptamos perfectamente a medida alguno de los múltiples modelos básicos FAM. Posteriormente, invitamos a nuestro cliente en uno de nuestros laboratorios de pruebas, donde puede probar nuestra solución gratuitamente.

● Piezas de recambio y servicio experto inmediato en su empresa

Disponemos de centros de servicio y de venta, de agentes y distribuidores en todo el mundo. Continuamente vigilamos el estado y el buen funcionamiento de nuestras máquinas FAM de nuestros clientes a través de más de 120 expertos. Conozca el Programa FAM Total Care, que garantiza la utilización sin preocupaciones de su cortadora. Diariamente, diferentes servicios de mensajería rápida suministran todas las piezas de recambio.

● Centro de formación para una calidad de corte continua

Para el corte perfecto e higiénico de un alimento, es necesario un profundo conocimiento del proceso de corte completo. En nuestro centro de formación transmitimos este conocimiento a los clientes / operadores de nuestras máquinas. Se tratan todos los aspectos en detalle, del mecanismo de corte de la máquina hasta el mantenimiento diario y los procedimientos de limpieza. Teoría y práctica se complementan, de tal manera que el operador y la máquina forman la perfecta combinación para un funcionamiento sin fallos y una calidad de corte inigualable.

5



cutting edge solutions for food

Cortar queso sin mermas

FAM ofrece soluciones industriales, tanto para cortar queso en cubos o tiras de todo tipo de medida, como para rallar queso. Está Usted especializado en cortar y embalar quesos duros y semi-duros, como mozzarella, gouda, emmental o grana padano? FAM le propone la solución probada.

Gracias a muchos años de experiencia, FAM siempre sabe exactamente como proporcionar el corte perfecto, a pesar de la resistencia y viscosidad del queso a cortar.

Las cuchillas STUMABO, incisivas y especialmente afiladas, cortan el producto con un mínimo de mermas y de formación de polvo.

Motores potentes y transmisiones fuertes permiten que las cortadoras puedan procesar sin problemas quesos duros y quesos con alto grado de humedad.





Con una máquina FAM ocurren muy pocas paradas en la línea de producción lo que reduce sumamente la pérdida de rendimiento.

Las cortadoras de queso de FAM son robustas, garantizan una alta calidad de corte y cumplen con las normas más estrictas en cuanto a higiene de máquina y de seguridad alimentaria.

La máquina **FAM Hymaks** ha sido homologada por las autoridades estadounidenses y ha obtenido el certificado USDA-Dairy Equipment Acceptance. Es la cortadora de alta capacidad más higiénica actualmente disponible en el mercado.



FAM Hymaks, líder en higiene de cortadoras.

Verduras, patatas y frutas – bien cortadas, más sabrosas

Los consumidores demandan que las verduras, las patatas, y la fruta sean sanas, frescas y bien cortadas. Tiras, cubos, rodajas para ensaladas, mezcla de verduras, verduras para hervir, verduras para sopa, verduras crudas, patatas fritas, fruta,... como constructor europeo, FAM conoce las típicas aplicaciones europeas como ningún otro. Por nuestra presencia mundial somos también expertos en los productos y las aplicaciones típicas de America del Norte, del Sur y de Asia.

FAM tiene las mejores soluciones para cortar verduras, patatas y fruta con alto rendimiento – al igual que con cortadoras de baja capacidad.

Para patatas fritas, cubos de mango y papaya, rodajas de zanahoria y cuadrados de lechuga iceberg – las máquinas FAM presentan un corte limpio, rápido y el producto queda intacto. Así se reducen las pérdidas de jugo a un mínimo, lo que aumenta considerablemente la duración de conservación.



La **FAM Mantis** es la primera cortadora con pantalla táctil y PLC. Le permite guardar y consultar sus datos de producción y sus programas de corte.



Todas las cortadoras FAM están equipadas con cuchillas STUMABO.

Todas nuestras máquinas se pueden limpiar fácilmente y solamente necesitan un mínimo de mantenimiento.

Son flexibles y extremadamente fáciles de usar.



La **FAM ILC.2** es una cubiteadora polifacética con alta capacidad y precisión. Es la 4^{ta} generación de esta máquina exitosa y se considera mundialmente como referencia en el sector.

Cortar carne sin restricciones

Pollo, ternera, tocino, salami, ... de fresco a congelado – las máquinas FAM cortan productos cárnicos sin problema. Productores en el mundo entero utilizan diariamente máquinas FAM para cortar tiras, cubos, rodajas en una gran variedad de formas y tamaños para sus ensaladas, tapas, sopas, salsas, gisos, pizzas y sandwiches. Si produce Usted productos semiacabados para la industria alimenticia o para empresas de catering? En cualquier caso, son las cortadoras FAM la solución más indicada.

Cortar bien productos cárnicos es una tarea complicada, puesto que muchos factores influyen la calidad de corte: la elasticidad del producto, la textura, las dimensiones, la temperatura, el grado de sal y de humedad, la solidez o la fragilidad de la carne. Las máquinas FAM están equipadas con todas las posibilidades de ajuste necesarias para afinar el proceso de corte preciso. Así obtendrá la mejor calidad de corte.





Las cuchillas STUMABO han sido especialmente diseñadas y comprobadas para realizar el mejor rendimiento cortando productos duros, congelados.

Las máquinas FAM tienen motores potentes y son fáciles de ajustar. Con la velocidad correcta y un producto en condiciones, se previene cortes defectuosos y pérdidas de rendimiento.



La **FAM Yuran** procesa carne fresca y semi-congelada con un mínimo de mermas. Ajustar, limpiar y mantener la máquina son simple.

11



La **FAM CMD-3D** es una cubiteadora robusta de ultra alta capacidad.

FAM NV – sede central

Neerveld 2 – 2550 Kontich – Bélgica
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 – Reino Unido
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 –
nº4 Bloque A Ofic. 207A – 46980 Paterna – España
t. +34 961 366 724 – f. +34 961 318 638
info@fam-iberica.com – www.fam-iberica.com



FAM y todos los nombres de producto FAM mencionados en esta publicación, son marcas depositadas internacionalmente y son propiedad de FAM NV. STUMABO es una marca depositada internacionalmente y es propiedad de STUMABO INTERNATIONAL NV. | 81.0085 09-SP



FAM

cutting edge solutions for food