



Coupeuses industrielles pour aliments



Coupeuses industrielles pour aliments

FAM conçoit et produit des coupeuses de précision pour l'industrie alimentaire. Depuis plus de 50 ans, nous effectuons un travail innovateur dans ce domaine. C'est pourquoi actuellement nous sommes le leader incontesté du marché européen. De plus, nous disposons d'un large réseau de vente et de service avec lequel nous sommes à la disposition de nos clients et nous leur portons assistance dans le monde entier.



● Leader du marché européen – présent partout dans le monde

Avec plus de 4.000 coupeuses opérationnelles dans 72 pays, FAM est un des leaders du marché pour les solutions de coupe industrielles pour produits alimentaires. Nous avons l'expérience à l'échelon mondial avec plus de 1.000 applications de coupe différentes dans le secteur des légumes, des pommes de terre et des fruits ainsi que dans l'industrie de la viande, du poisson et du fromage.

Le siège principal, tant logistique que commercial, se situe à Kontich (Belgique) à proximité du port d'Anvers et à une demi-heure seulement de l'aéroport international de Bruxelles. Nous avons également des filiales en France, en Espagne, au Royaume-Uni et en Asie. De par un large réseau de plus de 40 agents et de relations de collaboration avec d'autres sociétés influentes, nous nous tenons à la disposition de nos clients dans le monde entier.



● Continuité assurée

FAM fait partie structurellement et financièrement du groupe HIFFERMAN. Ce groupe industriel dirigé familialement est actif depuis trois générations dans la construction de machines et la fabrication d'outillages de coupe pour l'industrie alimentaire. Diverses filiales régionales de FAM dans le monde entier ainsi que le fabricant de couteaux STUMABO INTERNATIONAL font également partie de ce groupe. Cette structure garantit des moyens financiers sains. Elle assure aussi la continuité dans la fourniture de machines et de pièces détachées ainsi qu'un support permanent et solide de nos clients.

**stumabo®
international**



● Etapes dans l'histoire de FAM

- 1945** Fondation du constructeur de machines F&V (Franck & Van Remoortere).
- 1955** F&V s'oriente vers les machines pour l'industrie des conserves. L'expansion internationale en Europe est entamé.
- 1960** F&V – comptant déjà 40 employés – déménage dans de nouveaux bâtiments et commence la production de coupeuses pour l'industrie des conserves et des légumes surgelés.
- 1967** L'ingénieur Louis Baeten, futur fondateur de FAM, débute chez FAM et développe la première récolteuse de légumes mobile européenne.
- 1980** F&V devient FAM et se spécialise dans la conception et la production de coupeuses pour produits alimentaires. La première réalisation, la **FAM Super Dicer**, est la première cubeuse permettant le traitement de produits avec un diamètre jusqu'à 225 mm.
- 1982** L'expansion internationale de FAM commence, la base est mise pour le réseau performant d'agents internationaux.
- 1990** Développement de la 'technologie cubique' entièrement nouvelle pour cubeuses.
- 1993** Lancement de **FAM MCS** ou Super Multi Cutter, précurseur de la série innovatrice **FAM ILC**.
- 1997** Sous la direction de Mark Van Hemelrijk, FAM devient membre du groupe HIFFERMAN. Le producteur de couteaux STUMABO INTERNATIONAL, fondé en 1947, fait également partie de ce groupe.
- 1998** Lancement de la cubeuse **FAM ILC-3D**, qui devient en quelques années un grand succès.
- 2001** Acquisition de nouveaux bâtiments pour répondre à la demande rapidement grandissante de coupeuses FAM.
- 2003** Lancement de la **FAM Mantis**, mondialement la première coupeuse à opération par écran tactile et un design axé sur l'hygiène.
- 2005** Lancement de la **FAM Dorphy**: une cubeuse extrêmement compacte et très flexible, ciblant aussi les producteurs à plus petits volumes. Création des filiales FAM STUMABO UK, FAM France et FAM-STUMABO Iberica.
- 2006** Fondation de FAM-STUMABO Asia.
- 2007** Aménagement d'un laboratoire de coupe FAM en Inde.
- 2008** Lancement de la cubeuse **FAM ILC.2**, successeur de la **FAM ILC-3D**. Lancement de la coupeuse **FAM Hymaks**, la nouvelle norme en matière d'hygiène de machine et de nettoyabilité. Aménagement d'un laboratoire de coupe FAM en Chine.



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



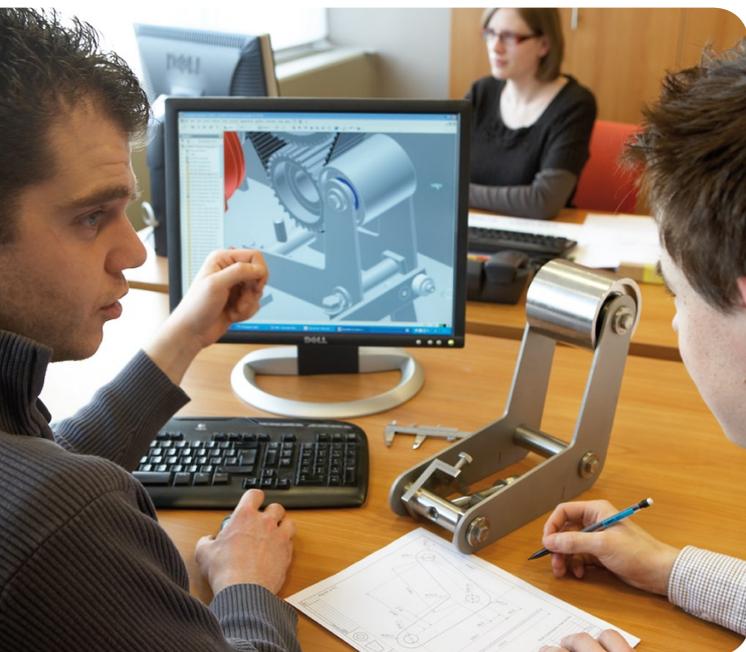
Les coupeuses FAM sont la référence

● Machines fiables

Depuis plus de 50 ans, FAM développe et produit des coupeuses pour l'alimentation. Depuis toujours nous nous servons des technologies les plus récentes. Le cœur de chaque coupeuse – les couteaux – est fabriqué par STUMABO INTERNATIONAL, société sœur de FAM et, comme FAM, un joueur mondial. Chaque étape dans la production et l'assemblage est soumise à des contrôles sévères à l'aide d'instruments de mesure hautement technologiques. Ainsi, les solutions de coupe FAM sont de vraies références de fiabilité.

● Sécurité garantie

Toutes les coupeuses FAM correspondent aux directives européennes CE: tant la sécurité de la construction que celle des composants électriques est assurée. Nos coupeuses garantissent à l'opérateur une sécurité opérationnelle maximale ainsi que le plus grand confort d'utilisation. En cela, FAM fixe la norme pour la sécurité des machines.



● Pionnier en hygiène de machine

L'hygiène et la nettoyabilité sont des thèmes extrêmement importants dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les coupeuses FAM occupent une place importante dans la chaîne de traitement d'aliments, et là aussi, FAM est la référence. Car dès le développement de nouveaux produits, l'hygiène et la possibilité de nettoyer rapidement et soigneusement les pièces à contact avec les produits alimentaires sont des priorités. Toutes les coupeuses FAM s'intègrent sans problème dans un environnement de production conçu selon le concept HACCP. La coupeuse la plus récente, la **FAM Hymaks**, est une preuve de nos efforts dans ce domaine et elle est reconnue comme le nouveau standard pour l'hygiène de machine et la nettoyabilité.



● Solutions de coupe sur mesure

Les connaissances des produits à couper constituent la base de nos solutions de coupe: comment les poivrons perdent-ils le jus pendant le processus de coupe, comment se comportent les fibres de poulet congelé pendant la coupe ou encore quelle est l'influence du taux de matière grasse lors de la coupe de la mozzarella ... Grâce à d'innombrables essais de coupe sur les aliments les plus variés du monde entier, nos connaissances des produits sont vastes et solides. Notre proposition tient compte des besoins spécifiques du client et des caractéristiques de ses produits, telles que la variété d'un légume, l'origine du produit, la température de coupe, ... A partir de ces informations, nous adaptons parfaitement et sur mesure, l'un des multiples modèles de base de FAM. Ensuite, nous invitons le client dans un de nos laboratoires de coupe, où il peut essayer notre solution gratuitement.



● Pièces détachées et service expert aussitôt chez vous sur place

Nous disposons de centres de service et de vente, d'agents et de distributeurs partout dans le monde. Quelques 120 experts veillent continuellement sur la qualité et le bon fonctionnement des coupeuses FAM chez nos clients. Faites connaissance avec le Programme FAM Total Care qui garantit l'utilisation sans souci de votre coupeuse. Des services express expédient quotidiennement les pièces détachées dans le monde entier.

● Centre de formation pour qualité de coupe continue

La coupe parfaite et hygiénique d'un aliment nécessite une connaissance approfondie du processus de coupe entier. Dans notre centre de formation, nous transmettons ces connaissances aux clients / opérateurs de nos coupeuses. Tous les aspects sont traités en détail, du mécanisme de coupe jusqu'à la maintenance journalière et les procédures de nettoyage. La théorie et la pratique se complètent, de sorte que l'opérateur et la coupeuse forment une combinaison idéale pour un fonctionnement sans défaut et une qualité de coupe inégalée.

5




FAM

cutting edge solutions for food

Couper du fromage sans perte

FAM offre des solutions industrielles, tant pour la coupe de fromage en cubes ou cossettes en toute sorte de formats, que pour le râpage de fromage. Vous êtes spécialisés dans la coupe et l'emballage de fromages à pâte dure et semi-dure, tels que la mozzarella, le gouda, l'emmental ou le grana padano ? FAM vous donne la solution assurée.

Grâce à sa longue expérience, FAM sait exactement comment toujours fournir une qualité de coupe parfaite, malgré la résistance et la texture du fromage à couper.

Les couteaux STUMABO, tranchants et spécialement aiguisés, coupent le produit avec un minimum de pertes et de formation de fines.

Des moteurs puissants et une transmission renforcée permettent aux coupeuses de traiter sans peine les fromages durs et les fromages humides.





Les coupeuses FAM, connues pour leur grande fiabilité, garantissent un rendement de coupe maximum.

Les coupeuses de fromage FAM sont robustes, elles garantissent une haute qualité de coupe et répondent aux normes les plus strictes en matière d'hygiène de machine et de sécurité alimentaire.

La **FAM Hymaks** a été contrôlée par les autorités américaines et a obtenu le certificat USDA Dairy Equipment Acceptance. Elle est actuellement la coupeuse à haute capacité la plus hygiénique disponible sur le marché.



FAM Hymaks, pionnier en hygiène de coupeuse.

Légumes, pommes de terre et fruits: bien coupés, 2 fois meilleurs

Les consommateurs veulent que les légumes, les pommes de terre et les fruits soient sains, frais et bien coupés. Des lanières, des cubes, des tranches pour salades, mix de légumes, légumes à cuire, légumes pour potage, crudités, frites, fruits, ... en tant que constructeur européen, FAM connaît parfaitement les applications typiquement européennes. De par notre présence internationale, nous sommes tout autant experts pour les produits et applications nord- et sud-américains ou asiatiques.

FAM a les meilleures solutions pour couper les légumes, les pommes de terre et les fruits avec un rendement élevé – à haute comme à basse capacité.

Les pommes frites, les cubes de mangue ou de papaye, les tranches de carotte et les lanières de salade iceberg, les coupeuses FAM les coupent nettement, rapidement et sans dommage. Les pertes de jus sont ainsi réduites au minimum, ce qui augmente considérablement la durée de conservation.



La **FAM Mantis** est la première coupeuse avec écran tactile et PLC. Elle vous permet de sauvegarder et de consulter facilement vos données de production et vos programmes de coupe.



Toutes les coupeuses FAM sont équipées de couteaux STUMABO.

Toutes nos machines se nettoient facilement et ne demandent qu'un minimum de maintenance. Elles sont flexibles et extrêmement confortables d'emploi.



La **FAM ILC.2** est une cubeuse universelle de précision à haute capacité de production. Elle est la 4e génération de ce concept à succès et est considérée dans le monde entier comme une référence dans le domaine de la coupe.

Couper la viande sans limitations

Le poulet, le bœuf, la poitrine de porc, le salami, ... de frais à congelé et dur, les coupeuses FAM coupent les viandes sans problème. Des producteurs dans le monde entier utilisent tous les jours les coupeuses FAM pour couper des lanières, des dés, des tranches, en quantités, formes et dimensions diverses pour leurs salades, snacks, potages, sauces, ragoûts, pizzas et sandwiches. Ou, produisez-vous des ingrédients destinés à l'industrie alimentaire ou aux sociétés de service traiteur ? Dans ce cas, les coupeuses FAM sont également pour vous la solution de coupe la mieux indiquée.

Bien couper les produits carnés est une affaire complexe car un grand nombre de facteurs influe sur la qualité de coupe : l'élasticité du produit, la structure fibreuse, les dimensions, la température, le taux de sel et d'humidité, la solidité ou la fragilité de la viande. Les coupeuses FAM sont équipées de tous les dispositifs de réglage nécessaires pour ajuster le processus de coupe de façon précise à ces variables. Ainsi vous obtenez à chaque fois la meilleure qualité de coupe possible.





Les couteaux STUMABO ont été conçus et testés pour obtenir le meilleur rendement sur la coupe des produits durs (congelés).

Les coupeuses FAM ont des moteurs puissants et sont faciles à régler. Une vitesse adaptée et un produit bien conditionné vous garantissent une coupe franche et réduisent au minimum la présence de fines.



La **FAM Yuran** coupe la viande fraîche et demi-congelée avec un minimum de pertes. Le réglage, le nettoyage et la maintenance de la coupeuse sont simples.

11



La **FAM CMD-3D** est une cubeuse robuste à capacité de production élevée.

FAM NV – siège principal

Neerveld 2 – 2550 Kontich – Belgique
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 – France
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 – Royaume-Uni
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 – Espagne
t. +34 961 366 724 – f. +34 961 318 638
info@fam-iberica.com – www.fam-iberica.com



FAM et tous les noms de produits de FAM mentionnés dans cette publication, sont des marques déposées et sont la propriété de FAM NV.
STUMABO est une marque déposée et est la propriété de STUMABO INTERNATIONAL NV. | 810083 09-FR



FAM

cutting edge solutions for food