

FAM présente sa toute nouvelle innovation en termes de technologie de râpage centrifuge du fromage

- **La FAM Centris 400C Hytec allie une conception hygiénique de pointe à une efficacité et une capacité améliorées**
- **Cette nouvelle venue vient compléter nos solutions de ligne polyvalentes pour l'industrie fromagère**

FAM, le leader du marché européen spécialisé dans les solutions de découpe pour l'industrie fromagère dévoile une nouvelle évolution dans la technologie de la découpe du fromage, en introduisant la FAM Centris 400C Hytec. Cette râpeuse centrifuge supérieure ne se contente pas d'améliorer l'efficacité et la capacité. Elle est également la râpeuse centrifuge la plus hygiénique du marché. Cette râpeuse vient rejoindre les solutions de ligne complètes vendues par FAM en Europe et en Asie.

La FAM Centris 400C Hytec fait partie de la ligne de produits Centris™ de FAM comprenant des râpeuses supérieures qui renforcent les normes hygiéniques en dépassant les exigences de l'industrie. La Centris 400C Hytec présente un moteur à engrenage planétaire en acier inoxydable 15 HP, contrairement aux râpeuses centrifuges 10 HP traditionnelles disponibles actuellement sur le marché. Elle représente la norme hygiénique la plus élevée et ne comporte pas de surfaces planes ou de coins cachés, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. La résistance de surface de contact est extrêmement faible. Étant donné qu'il n'y a pas de composants électriques, de boulons ou de câbles dans la zone de coupe, rien ne peut venir contaminer la nourriture ou faire coller le fromage.

Nous proposons également la révolutionnaire SureShred 16C, une tête de coupe haute qualité et haute capacité présentant 16 stations de coupe et conçue avec 20 % de pièces en moins et aucune pièce mobile, ce qui représente une avancée importante par rapport aux têtes à 8 stations de coupe actuellement disponibles. Elle comprend neuf innovations brevetées ou en attente de brevet, ainsi qu'une conception ultra-hygiénique. La SureShred 16C est légère, mais sa construction en acier inoxydable pour travaux lourds la rend très facile à nettoyer. Elle dispose également de la technologie Set&Forget qui vous permet de régler simplement vos préférences et d'obtenir une découpe constante à chaque fois.

Tous les développements de Centris sont basés sur le concept technologique NECST de FAM. Depuis 2014, l'évolution ultra-moderne dans la technologie de la coupe centrifuge a permis la création de nouveaux produits de pointe pour la coupe et le râpage centrifuges.

Solutions de ligne complètes

La râpeuse centrifuge innovante vient compléter la gamme de produits que FAM propose à l'industrie du traitement du fromage. Expert des solutions de coupe, nous travaillons sur des machines de traitement du fromage depuis 20 ans. En 2008, FAM a mis sur le marché la FAM Hymaks™, homologuée par l'USDA. Cette coupeuse haute capacité est depuis 10 ans la référence en termes de qualité de coupe, de capacité, de fiabilité et de performances hygiéniques. Elle a aidé FAM à attirer une base de clients comprenant, entre autres, les plus grandes entreprises de traitement du fromage aux États-Unis.

FAM fait maintenant profiter l'Europe de sa large expérience acquise au fur et à mesure de l'intégration de ses machines dans des lignes aux États-Unis. Les solutions d'application

complètes vont de la préparation du produit (râpage et coupe) au conditionnement, ce qui signifie qu'elles comprennent des convoyeurs d'entrée et de sortie, des distributeurs de cellulose, des tambours mélangeurs, des dispositifs de découpe préalable en cubes, des convoyeurs à vibration et des chariots de lavage et d'outillage de la plus haute qualité disponible sur le marché.

Les lignes proposées sont innovantes, souples et fabriquées sur mesure pour occuper le moins d'espace possible. De plus, elles sont extrêmement polyvalentes et capables de faire fonctionner des coupeuses et des râpeuses FAM par un simple remplacement de la coupeuse.

À propos de FAM

FAM se concentre sur le développement de machines de coupe industrielles pour l'industrie agroalimentaire. Nous fournissons à nos clients les solutions dont ils ont besoin pour couper, trancher et découper en cubes des fruits, des légumes, des noix, du fromage, de la viande et de la volaille, du poisson, des chips et des frites. Au cours des 60 dernières années, nous avons établi une coopération étroite et durable avec des entreprises, des clients et des partenaires très importants sur le marché du traitement de la nourriture industrielle. Nous sommes présents sur tous les continents, où nous disposons de centres d'expérience client, d'entrepôts et de services. L'un des principaux facteurs contribuant à notre qualité sont les synergies que nous avons avec notre société-sœur [Stumabo International](#) qui fabrique des couteaux de précision pour l'industrie agroalimentaire. Nos connaissances combinées des problèmes les plus importants auxquels l'industrie agroalimentaire doit faire face nous permettent de vous proposer exactement les innovations et révolutions que vous attendiez. Découvrez-en plus sur www.fam.be