

PRESS RELEASE

For editorial use only

FAM lanceert SureSet-snijkoptechnologie van de toekomst met hogere productkwaliteit, minder afval en een hogere kostenefficiëntie

Maak kennis met de 'Stone Defender'

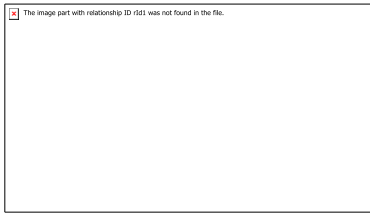
FAM, toonaangevend producent van industriële snijmachines voor de voedselverwerkende industrie, lanceert de SureSet-snijkoppen van de volgende generatie. De superioriteit van de FAM SureSet 'Stone Defender' is te danken aan de continue inspanningen van R&D om de bestaande SureSet-technologie te verbeteren. Het resultaat: een hogere productkwaliteit, minder afval, een lagere totale cost of ownership en meer operatorvriendelijkheid. Daarnaast heeft FAM een actief veiligheidssysteem toegevoegd: de 'Stone Defender'.

Enkele jaren geleden zorgde FAM met de introductie van de technologie voor het centrifugaal snijden en raspen voor een ware revolutie. Na jaren continu verbeteren introduceert FAM nu SureSet-snijkoppen van de volgende generatie en bewijst zich met de FAM SureSet 'Stone Defender' opnieuw als bewezen technologisch leider.

What's in a name?

Na feedback van klanten introduceerde FAM een nieuwe functie van het SureSet-systeem: de 'Stone Defender'. Het geïntegreerde systeem werkt als een actief veiligheidssysteem. Er zijn enkele duidelijke voordelen:

- Lagere TCO (Total Cost of Ownership) in combinatie met optimale besparingen (op basis van minder afval) en de beste productkwaliteit.
- Alleen het mes en de klem ervaren de impact van vreemd materiaal. Beschadiging van kritische onderdelen van de snijkop door vreemde materialen behoort tot het verleden, waardoor de TCO verder daalt.
- Betere productkwaliteit die voortbouwt op alle voordelen van de eerste generatie SureSet-snijkoppen.
- Nu met snelwisselfunctie voor messen. De klem hoeft niet van het segment te worden weggenomen.
- Insteekplaatjes voor schijfdikte zijn niet nodig



PRESS RELEASE

For editorial use only

Bewezen technologie

De SureSet-snijtechnologie heeft zich inmiddels bewezen; in de loop der jaren is deze getest, gebruikt en geoptimaliseerd. Vier belangrijke elementen benadrukken de superieure technologie:

1. **De hogere productkwaliteit** blijkt uit de snij nauwkeurigheid die een beter product oplevert. Dit betekent minder verbrande randen en dus minder schuinte; bij gladdere snedes hebben de chips een egalere kleur. Dit komt ook ten goede aan de stabiliteit van de frituurapparatuur: minder energieverbruik en minder handling door operators, en daarmee een beter eindproduct. Een ander aspect is de vermindering van afval; dit zorgt voor een hogere opbrengst en bespaart tijd, middelen en geld. Het derde voordeel is de vermindering van zetmeel, wat opnieuw tot besparingen leidt. En last but not least: een lager oliegebruik.
2. FAM heeft het product **operatorvriendelijker** gemaakt door het gebruik van een lichte snijkop. Een andere verbetering is dat er geen meetinstrument nodig is; de micro-afstellingen zijn moeiteloos uit te voeren. Er verzamelt zich nauwelijks product tussen mes/segment en mes/klem. Hierdoor is de snijkop gemakkelijk te reinigen.
3. Het rvs-mes van een hoogwaardige legering garandeert een levensduur tot 16 uur bij gebruik in een continu lijn. De effectieve sandgates beschermen de messen beter tegen vreemd materiaal. Dit alles zorgt voor ongekennde **kostenefficiëntie**.
4. Wereldwijd heeft FAM de waarde van de SureSet-technologie bewezen bij toonaangevende chipsproducenten op basis van wetenschappelijke **prestatie-audits**, waarbij de nieuwste technologie met andere wordt vergeleken.

Over FAM NV

FAM focust op de ontwikkeling van industriële snijmachines voor de voedingsindustrie. We leveren klanten de oplossingen die zij nodig hebben voor het versnijden van fruit, groenten, noten, kaas, vlees en gevogelte, vis, chips & frieten. De afgelopen zestig jaar hebben wij een langlopende, nauwe samenwerking opgebouwd met zeer betrouwbare, invloedrijke bedrijven, klanten en partners in de markt van de industriële voedselverwerking. We zijn aanwezig op alle continenten, met ervaringscentra, stock en service. Een belangrijke bijdrage tot onze kwaliteit is de synergie met ons zusterbedrijf Stumabo International, producent van precisiemessen voor de voedselverwerkende industrie. Onze gecombineerde kennis van de belangrijkste knelpunten waar de voedingsindustrie mee te maken heeft, maakt het ons mogelijk om u precies die vernieuwingen en revoluties voor te stellen waarnaar u op zoek bent. Meer informatie vindt u op www.fam.be