



STEPHAN Combicut TC System

Multifunktionell und effizient

Herausragend in der Lebensmittelindustrie

Das STEPHAN Combicut TC System ist multifunktional einsetzbar. Es wird für ein breites Anwendungsspektrum in der Lebensmittelindustrie genutzt. Neben dem Zerkleinern, Mischen und Dispergieren, kann auch das Erhitzen und Kühlen in demselben System stattfinden. Das integrierte Vakuumsystem vermeidet eine Schädigung durch Oxidation und sichert eine hohe Produktqualität. **!**

*Multifunktional
einsetzbar!*

Vorteile für Ihre Produktion

- ✓ Kurze Batchzeiten
- ✓ Homogene Mischung
- ✓ Effiziente Zerkleinerung
- ✓ Schnelles, schonendes Erhitzen
- ✓ Konstantes, spezifisches Gewicht
- ✓ Optimale Feststoffdispergierung
- ✓ Vermeidung oxidativer Schädigung
- ✓ Stabile Emulsionen
- ✓ Gleichbleibende Produktqualität



Anwendungen und Verfahrensschritte

Applikationsbeispiele:

✓ Convenience Food

- Mayonnaise
- Ketchup
- Meerrettich
- Saucen, Dressings

✓ Molkereiprodukte

- Schmelzkäse
- Frischkäsezubereitungen

✓ Fleisch / Fisch

- Surimi
- Leberpastete, Leberwurst

✓ Backwaren

- Teigzubereitung (TK)

✓ Süßwaren

- Marzipan

Prozesse:

- ✓ Zerkleinern
- ✓ Mischen
- ✓ Dispergieren
- ✓ Emulgieren
- ✓ Direktes u. indirektes Erhitzen
- ✓ Entgasen (Vakuum)
- ✓ Kühlung



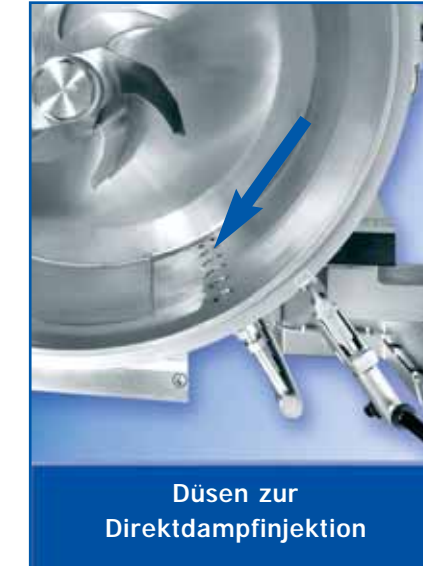
Aufbau des Combicut TC Systems

Der STEPHAN Combicut TC kombiniert mehrere Prozesse zu einem Arbeitsgang, wie Zerkleinern, Mischen, Dispergieren, Erhitzen, Kühlen, Entgasen und Emulgieren.

Die horizontal angeordnete Trommel bildet die Basis des Combicut TC. Ein Messersatz zum Zerkleinern und Emulgieren wird durch die Rückwand hindurch von dem Hauptmotor angetrieben. Der Mischarm mit Abstreifer wird von einem separaten Motor durch die Fronttür betätigt.

Die Maschine kann über einen Schieber und/oder Rohrleitungen beschickt werden. Die Entleerung erfolgt über einen Schieber oder ein Bodensitzventil im unteren Bereich der Trommel. Der STEPHAN Combicut TC kann mit Düsen zur Direktampfinjektion und / oder einem Doppelmantel ausgestattet werden. Trockenstoff- und Flüssigkeitstrichter, Flüssigkeitsdosiersysteme, eine Hebe-/Kippvorrichtung, ein STEPHAN Microcut und ein Auspumpwagen können das System komplettieren.

Komponenten des STEPHAN Combicut TC Systems

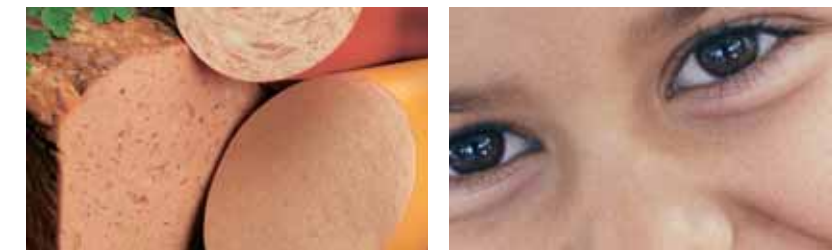


Technische Daten

Typ		TC 300	TC 400	TC 600	TC 850
Trommelgröße	[l]	300	400	600	850
Chargengröße	[l]	100 - 220	130 - 280	200 - 420	300 - 580
Stundenleistung (stark produktabhängig)	[l/h]	bis zu 1200	bis zu 1500	bis zu 2700	bis zu 3600
Max. Prozesstemperatur	[°C]	95	95	95	95
Leistungsbedarf, Hauptmotor	[kW]	50 / 58	65 / 90	65 / 90	100 / 120
Spezielle Ausführungen					
Doppelmantel (Heizen / Kühlen)		+	+	+	+
Direktampfinjektion		+	+	+	+
Hochtemperaturlayout (110 / 125 °C) (nur für Design mit Beschickungs-/ Entleerungsventilen, ohne Schieber)		+	+	+	+

Technikum

Für Demonstrationszwecke steht Ihnen das Technikum in unserer Hamelner Zentrale zur Verfügung.



Stephan Machinery - weltweit für Sie vor Ort

Zentrale:

Stephan Machinery GmbH & Co.
Stephanplatz 2
31789 Hameln • DEUTSCHLAND
Tel.: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 0 • Fax: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 1 89
info@stephan-machinery.com

Niederlassungen/Vertretungen:

Stephan bvba
Sluis 11
9810 Nazareth • BELGIEN
Tel.: +32 (0) 9 / 3 85 83 55 • Fax: +32 (0) 9 / 3 85 81 87
info@stephan-belgium.be

Sympak France Sarl - Stephan Division -
ZAC du Mandinet
Rue des Campanules
77185 Lognes • FRANKREICH
Tel.: +33 (0) 1 / 64 80 54 30 • Fax: +33 (0) 1 / 60 06 74 14
sympak-france@sympak.com

Sympak Asia Pacific Pte. Ltd. - Stephan Division -
23 Tagore Lane
#03-12 Tagore 23 Warehouse
Singapore 787601 • SINGAPUR
Tel.: +65 / 64 55 / 76 70 • Fax: +65 / 64 55 / 62 20
sympak-asiapacific@sympak.com

Sympak Inc. - Stephan Division -
1385 Armour Boulevard
Mundelein, IL 60060 • USA
Tel.: +1 / 8 47 / 2 47 01 82 • Fax: +1 / 8 47 / 2 47 01 84
stephansales-usa@sympak.com

Stephan UK Ltd.
PO Box 162
Deeside
CH5 3XS • GROSSBRITANNIEN
Tel.: +44 (0) 8 45 / 4 56 08 23 • Fax: +44 (0) 8 45 / 4 56 08 24
info@stephan-uk.co.uk

Sympak Latin America Ltd. (Lynkin' SD Ltd.)
Sao Benedito Office Tower
Rua Sao Benedito, 509 Cj. 81,
04735-000 Alto da Boa Vista Sao Paulo, SP • BRASILIEN
Tel.: +55 (11) 55 46 01 34 • Fax: +55 (11) 55 46 01 78
marco@sympak.com.br

Sympak Process Engineering GmbH
Meiereistr. 3
21493 Schwarzenbek • DEUTSCHLAND
Tel.: +49 (0) 41 51 / 89 87 - 0 • Fax: +49 (0) 41 51 / 89 87 - 10
info@sympak.de

Stephan Nederland B.V.
Plesmanweg 15
7602 PD Almelo • NIEDERLANDE
Tel.: +31 (0) 5 46 / 87 41 11 • Fax: +31 (0) 5 46 / 86 45 46
info@stephan.nl

Stephan Machinery GmbH & Co.
Verkaufsrepräsentation Schweiz
Herr Marcel Heeb
Gewerbehäus Tüfiwies
Schickmattweg 8
8332 Russikon • SCHWEIZ
Tel.: +41 (0) 1 / 9 55 06 08 • Fax: +41 (0) 1 / 9 55 06 88
stephan-machinery@bluewin.ch

OOO Sympak Moscow Head Office - Stephan Division -
Sretenskiy Boulevard 6/1, Korpus 2, Office 101
Moscow, 101000 • RUSSLAND
Tel.: +7 / 0 95 / 9 37 59 25 • Fax: +7 / 0 95 / 9 37 59 26
sympak-russia@sympak.com

OOO Sympak St. Petersburg Branch Office - Stephan Division -
Business Center "Evro-Auto" 3rd Floor, Office 332
Levashovskiy Pr. Dom 13, Litera G
St. Petersburg, 197110 • RUSSLAND
Tel.: +7 / 8 12 / 1 02 11 84 • Fax: +7 / 8 12 / 1 02 11 87
sympak-stpetersburg-russia@sympak.com

Polen

Firma Konsultingowa
ul. Paslecka 14
60-454 Poznan • POLEN
Tel.: +48 (0) 61 / 8 48 92 52 • Fax: +48 (0) 61 / 8 48 92 52
jan.danielewski@neostrada.pl