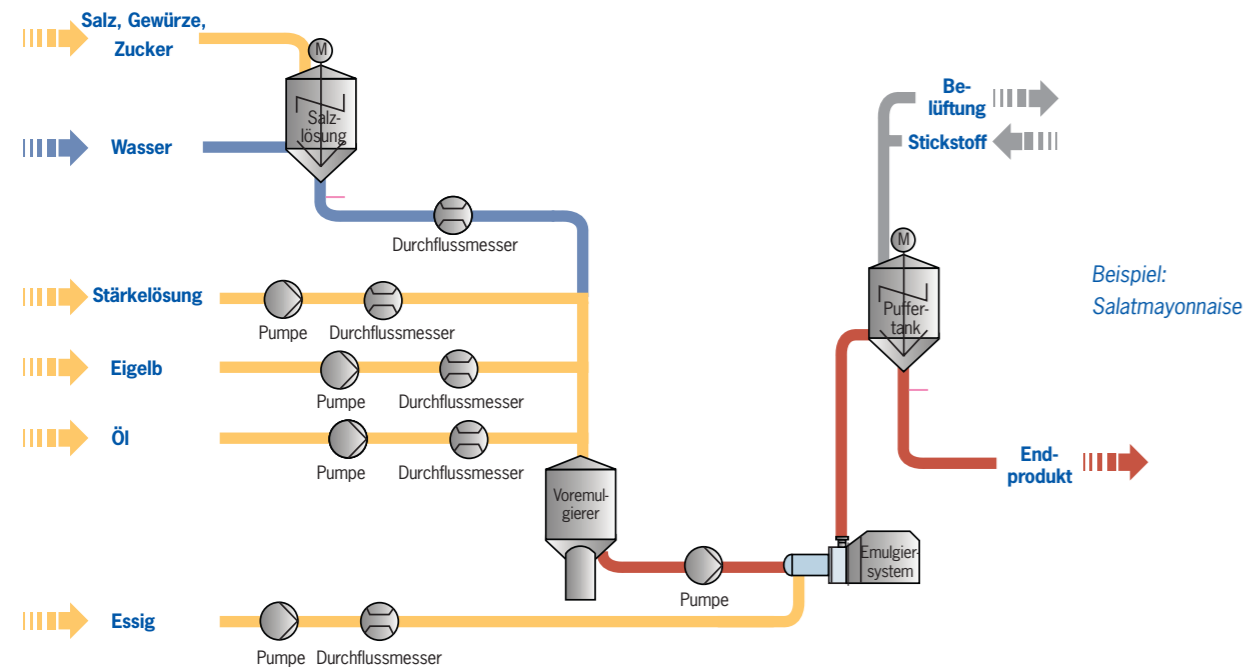


STEPHAN Conti-Line Mayonnaise

Mayonnaisen sind Öl-in-Wasser-Emulsionen, die im Wesentlichen aus einer wässrigen Phase und eine Ölphase bestehen. Eigelb oder Eigelbpulver werden als Emulgator eingesetzt.

In der kontinuierlichen Mayonnaiseanlage werden Flüssigkeiten mengenproportional gemischt und emulgiert.



Technische Daten

Typ	Conti-Line CL 5000	Conti-Line CL 10000
Leistung	[l/h] 5000	10000
Temperatur, max.	[°C] 95 (140)	95 (140)
Flüssigkeitsdosiermodul	Standard	Standard
Mischmodul	Standard	Standard
Trockenstoffdosiermodul	optional	optional
Pre-Mix-Modul	optional	optional

Typ	Conti-Line CL 5000	Conti-Line CL 10000
Emulgiermodul	optional	optional
Direkterheizungsmodul	optional	optional
Indirekterheizungsmodul	optional	optional
Kühlmodul	optional	optional
Fassentleerungsmodul	optional	optional
Datenmanagementsystem	optional	optional

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
www.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 3SZ • GROSSBRITANNIEN
Tel.: +44 (0) 8 45 / 4 56 08 23 • Fax: +44 (0) 8 45 / 4 56 08 24
info@stephan-uk.co.uk

Lynkin' Ltd.
Av. Dr. Cardoso de Melo, 1470 - Cj. 1101/1102
04548-005 Vila Olimpia - Sao Paulo, SP • BRASILIEN
Tel.: +55 (11) 30 44 44 21 • Fax: +55 (11) 38 42 53 02
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
www.sympak.com

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.
Sales Representative Switzerland
Marcel Heeb
Gewerbehau Tüfiwies
Schickmattweg 8
8332 Russikon • SCHWEIZ
Tel.: +41 (0) 44 / 9 55 06 08 • Fax: +41 (0) 44 / 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 / 4 95 / 9 37 59 25 • Fax: +7 / 4 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

Stephan Machinery Polska Sp. z o.o.
Borówiec, ul. Leśna 148
62-023 Gadki • POLEN
Tel.: +48 (0) 61 / 8 17 12 01 • Fax: +48 (0) 61 / 8 17 12 01
rosik@stephan-machinery.com

Der Inhalt ist vollumfänglich urheberrechtlich geschützt. Alle sich hieraus ergebenden Rechte, wie auch jegliche Kontrolle, obliegen Stephan Machinery & Co. Es ist ohne die Erlaubnis von Stephan Machinery GmbH & Co. untersagt, den Inhalt zu kopieren, zu speichern (auf welchem Medium auch immer) zu veröffentlichen oder anderweitig weiterzugeben.



Hohe Zuverlässigkeit - hohe Genauigkeit -
hohe Leistung - hohe Qualität -
= WIRTSCHAFTLICHKEIT

STEPHAN Conti-Lines Kontinuierliche Produktionslinien in STEPHAN Qualität

Produktqualität durch präzise Prozesssteuerung

Die kontinuierliche Produktion ermöglicht große Stundenleistungen bei hoher Genauigkeit. Die STEPHAN Conti-Line-Anlagen sind modular aufgebaut. Durch die projektspezifische Kombination der Module werden kundenspezifische Lösungen entwickelt.

Der hohe Automatisierungsgrad minimiert den Bedienungsaufwand der Anlagen. Eine präzise Prozesssteuerung ermöglicht die Einhaltung einer konstanten Produktqualität.

Vorteile für Ihre Produktion

- ✓ Hoher Automatisierungsgrad
- ✓ Konstante Produktqualität
- ✓ Genaue Prozessüberwachung
- ✓ Minimaler Bedienungsaufwand
- ✓ Sichere Produktion
- ✓ Sehr gute CIP-Reinigbarkeit
- ✓ Kundenspezifische Lösungen
- ✓ Schlüsselfertige Lösungen

Individuelle, schlüsselfertige Lösungen!

L&S 03.06.'2d 1013



Anwendungen und Verfahrensschritte

Applikationsbeispiele:

- ✓ Mayonnaise
- ✓ Salatmayonnaise
- ✓ Ketchup
- ✓ Soßen
- ✓ Cremesuppen
- ✓ Salsas
- ✓ Baby Food
- ✓ Krankennahrung
- ✓ Gemüsepüree

Prozesse:

- ✓ Mengenproportionale Dosierung
- ✓ Kontinuierliches Mischen
- ✓ Emulgieren
- ✓ Homogenisieren
- ✓ Direkte Erhitzung
- ✓ Indirekte Erhitzung
- ✓ Kühlung



Design der kontinuierlichen Produktionslinien

Die STEPHAN Conti-Line-Prozesslinien basieren auf einem modularen Konzept und lassen sich an die kundenspezifischen Anforderungen anpassen.

In den Basisanlagen werden Flüssigkeiten mengenproportional dosiert und gemischt. Der STEPHAN Microcut® kann als Inline-Homogenisiersystem eingesetzt werden.

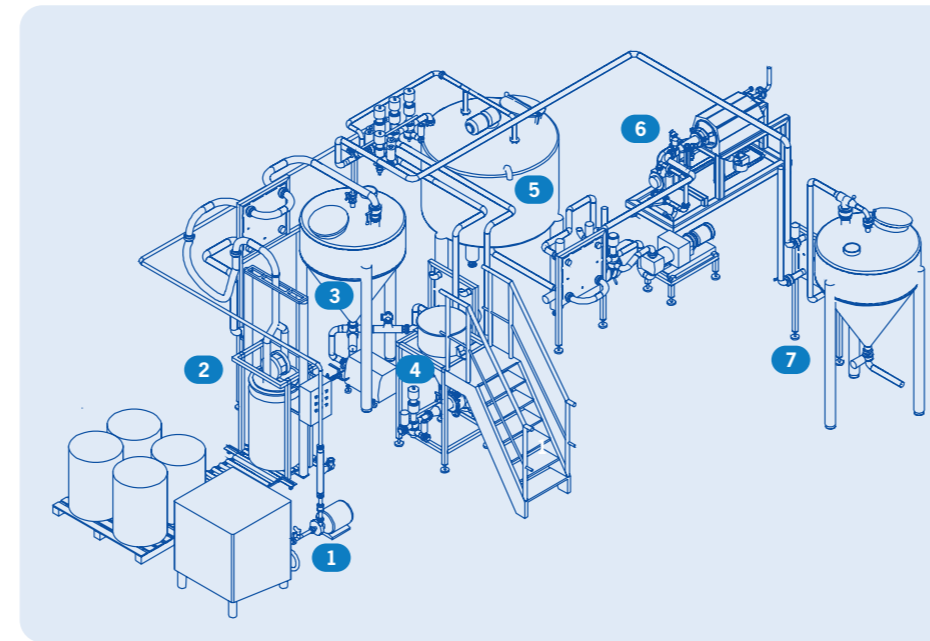
Die Erhitzung erfolgt indirekt durch Wärmetauscher oder direkt mit der STEPHAN Direktampf-injektion. Die Anlagen sind CIP-reinigbar.



STEPHAN Conti-Line Ketchup

Mit den kontinuierlich arbeitenden Stephan Prozessanlagen zur Herstellung von Ketchup können Rezepturen mit und ohne stückigen Anteil verarbeitet werden. Die Anlagen werden kundenspezifisch konzipiert.

Die spezielle Verfahrenstechnik ermöglicht eine besonders rohwarenschonende Verarbeitung. Bei gleich bleibender Rohwarenqualität ist die Qualität des Endproduktes im Vergleich zu konventionellen Verfahren deutlich erhöht.



Beispiel für eine kompakte STEPHAN Tomatenketchupanlage. Die dargestellte Prozessanlage ist modular aufgebaut.

1. Essigdosisiermodul
2. Fassentleerungsmodul
3. Tomatenmarkdosiermodul
4. Trockenstoffmodul
5. Premix-Modul
6. Continuous Cooker Modul
7. Puffertankmodul

1. Essigmodul: Der Essig wird direkt aus dem Vorratskontainer über magnetisch induktives Dosiersystem in den Premixbehälter dosiert.

2. Fassentleerungsmodul: Das spezielle Fassentleersystem ermöglicht eine einfache und schnelle Entleerung von Tomatenmarkfässern. Die Restmengen werden durch das besondere Design minimiert.

3. Tomatenmarkdosiermodul: Das Tomatenmarkdosiermodul besteht aus einem speziellen Vorlagebehälter und einem nachfolgenden Dosiersystem.

Die Geometrie des Vorlagebehälters sorgt für eine optimale Produktzuführung zu der Verdrängerpumpe. Durch die Kombination mit einem Massedurchflussmesser wird eine sehr hohe Dosiergenauigkeit erreicht.

4. Trockenstoffmodul: Die Trockenstoffe werden in einem speziellen Trockenstoffrichter vorgelegt. In dem Microcut-Dispersiersystem werden sie in dem Rezepturwasser dispergiert und in den Pre-Mix-Behälter gefördert.

5. Premix-Modul: Das Premixmodul besteht aus einem Tandembehältersystem. Die Rohwaren werden mengenproportional vorgelegt und vermischt.

6. Continuous Cooker Modul: In dem Continuous Cooker Modul wird der Premix direkt durch die Injektion von Dampf erhitzt. Die Erhitzung erfolgt umgehend. Eine Produktschädigung durch eine lange Aufheizphase über Wärmeaustauschflächen wird vermieden.

7. Puffertankmodul: Nach der Direktdampferhitzung wird das Produkt über einen Heißhalter dem Puffertank zugeführt.

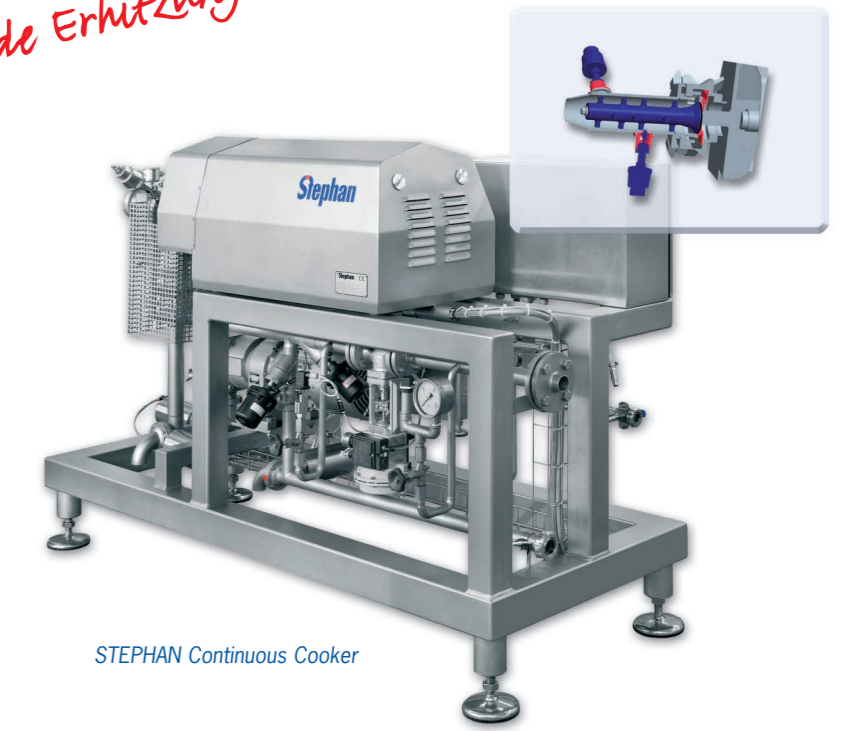
Die Anlage ist komplett CIP-reinigbar und kann kundenspezifisch angepasst werden.

Die Prozessautomatisierung kann durch Rezepturverwaltungssysteme ergänzt werden. Eine Einbindung in übergeordnete Datenverarbeitungssysteme ist möglich.

Schlüsselkomponente: STEPHAN Continuous Cooker

Der STEPHAN Continuous Cooker besteht aus einem Hochfrequenzmischer mit integrierten Direktdampfdüsen. Das Produkt wird sofort durch Dampf-kondensa-

tion erhitzt. Anbrennungen werden vermieden. Die kurzen Erhitzungszeit ist farb- und geschmackschonend.



STEPHAN Continuous Cooker

Besonderheiten:

- ✓ Direktdampfinjektion
- ✓ Emulgier- und Mischwerkzeuge
- ✓ Erhitzung bis 95 °C
- ✓ Geregelte Durchsatzleitung
- ✓ Genaue Temperaturregelung
- ✓ Kurze Erhitzungszeiten
- ✓ Variable Rotordrehzahl

Vorteile für Ihre Produktion:

- ✓ Sofortige Erhitzung
- ✓ Vermeidung von Anbrennung
- ✓ Verarbeitung von stückigen Anteilen
- ✓ Aromaschonendes Verfahren
- ✓ Farbschonendes Verfahren
- ✓ Minimierte Restmengen

