



Stephan COOK-IT®

Klassischer Kocher in STEPHAN Qualität

Ihr ökonomisches Equipment

Der Stephan COOK-IT® fügt sich perfekt in das STEPHAN Maschinenspektrum ein. Der Kocher wurde zur Herstellung klassischer Fertiggerichte entwickelt. Wann immer traditionelle Kochprozesse gefordert sind, ist der Stephan COOK-IT® das System der Wahl. In der Standardausführung wird das Produkt indirekt über den speziellen doppelwandigen Behälter, der eine Kontakttemperatur von bis zu 180 °C erreichen kann, erhitzt.

Die Behälter- und Mischelementgeometrie sowie die schräggestellte Behälter entsprechen dem bewährten STEPHAN Standard. Kurzgefaßt: Dieser wirtschaftliche Kocher ist ideal für die erfolgreiche Fertiggerichtsherstellung. |

Vorteile für Ihre Produktion

- ✓ Einfache Beschickung und Entleerung
- ✓ Schonende, effektive Mischung
- ✓ Schnelle, schonende Erhitzung
- ✓ Kurze Chargenzeiten
- ✓ Bedienerfreundlichkeit
- ✓ Einfache Reinigbarkeit
- ✓ Kompaktes Design

Zur Herstellung klassischer Fertiggerichte!



Anwendungen und Verfahrensschritte



bewährter STEPHAN Standard

Applikationsbeispiele:

- ✓ Fertiggerichte
- ✓ Suppen
- ✓ Reis, Nudeln, Kartoffeln
- ✓ Gemüse
- ✓ Fleisch
- ✓ Fisch
- ✓ Geflügel
- ✓ Eintöpfe
- ✓ Soßen

Prozesse:

- ✓ Mischen
- ✓ Indirekte Erhitzung
- ✓ Kochen
- ✓ Vakuum (optional)
- ✓ Direkte Erhitzung (optional)
- ✓ Kühlen

Aufbau des Stephan COOK-IT®

Der kompakte Kocher besteht aus einem positionierbaren, doppelwandigen Behälter. Der Behälter kann durch einen automatisch bedienbaren Deckel verschlossen werden. Das Mischwerkzeug wird über eine Welle am Behälterboden angetrieben. Der konturfolgende Abstreifer verhindert Ablagerungen an der Behälterwandung und sorgt für eine optimale Vermischung. Der Doppelmantel wird zur indirekten Erhitzung genutzt. Die Beschickung mit Rohware erfolgt über die links vom Behälter angeordnete Hebe-/Kippvorrichtung.

Der Behälter des COOK-IT® kann in drei Positionen gebracht werden. In der Arbeitsposition (STEPHAN-spezifische Schrägstellung) werden die Produkte optimal und schonend vermischt und umgewälzt. Zur Entleerung wird der Behälter nach vorne gekippt. Die Entleerung erfolgt über den geöffneten Deckel in Normwagen. Für den Stephan COOK-IT® ist ein großes Spektrum an Optionen ergänzend zur Standardausführung erhältlich. |



Effektives Erhitzen!

Positionen des Stephan COOK-IT®



Technische Daten

Typ			CI 400	CI 800	CI 1200
Chargengröße	[l]	ca.	400	800	1200
Stundenleistung (produktabhängig)	[l/h]	ca.	800	1600	2400
Leistungsbedarf	[kW]	car.	11	16	17
Druck, Doppelmantel	[bar]	max.	10	10	10
Behälterdruck	[bar]		atmosphärisch!		

Technikum

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



Stephan Machinery - weltweit für Sie vor Ort

Zentrale:

Stephan Machinery GmbH

Stephanplatz 2
31789 HAMELN / DEUTSCHLAND
Tel.: +49 (5151) 583 - 0 - Fax: +49 (51 51) 583 - 189
info@stephan-machinery.com
www.stephan-machinery.com

Niederlassungen/Vertretungen:

Stephan bvba

Sluis 11
9810 NAZARETH / BELGIEN
Tel.: +32 (9) 3858355 - Fax: +32 (9) 3858187
info@stephan-belgium.be

Sympak France Sarl - Stephan Division -

ZAC du Mandinet
1-3, rue des Campanules
77185 LOGNES / FRANKREICH
Tel.: +33 (1) 64805430 - Fax: +33 (1) 60067414
renseignements@stephan-france.fr

Sympak Asia Pacific Pte. Ltd. - Stephan Division -

23 Tagore Lane
#03-12 Tagore 23 Warehouse
SINGAPORE 787601 / SINGAPUR
Tel.: +65 (6455) 7670 - Fax: +65 (6455) 6220
sympak-asiapacific@sympak.com

Sympak Inc. - Stephan Division -

1385 Armour Boulevard
MUNDELEIN, IL 60060 / USA
Tel.: +1 (847) 2470182 - Fax: +1 (847) 2470184
stephansales-usa@sympak.com

Stephan UK Ltd.

Unit C5
10th Avenue
Zone 3, Deeside Industrial Park
DEESIDE / FLINTSHIRE
CH5 2UA / GROSSBRITANNIEN
Tel.: +44 (845) 4560823 - Fax: +44 (845) 4560824
info@stephan-uk.co.uk

Sympak Process Engineering GmbH

Meiereistr. 3
21493 SCHWARZENBEK / DEUTSCHLAND
Tel.: +49 (4151) 8987 - 0 - Fax: +49 (4151) 8987 - 10
info@sympak.de
www.sympak.com

Stephan Nederland / Sismatec

Plesmanweg 15
7602 PD ALMELO / NIEDERLANDE
Tel.: +31 (546) 874111 - Fax: +31 (546) 864546
info@sismatec.nl

Stephan Machinery GmbH

Verkaufsrepräsentation Schweiz
Marcel Heeb
Gewerbehaus Tüfiwies
Schickmattweg 8
8332 RUSSIKON / SCHWEIZ
Tel.: +41 (44) 9550608 - Fax: +41 (44) 9550688
stephan-machinery@bluewin.ch

OOO Sympak Moscow Head Office - Stephan Division -

Ugreshskaya str. 2, bld. 64, office 210
MOSKAU, 115088, RUSSLAND
Tel.: +7 (495) 9375662 - Fax: +7 (495) 9375662
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 (812) 7021184 - Fax: +7 (812) 7021187
sympak-spb-russia@sympak.com

Stephan Machinery Polska Sp. z o.o.

ul. Perzycka 11
60-182 POZNAN / POLEN
Tel.: +48 (61) 8198888 - Fax: +48 (61) 8171201
info.pl@stephan-machinery.com

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