



STEPHAN Kochmischer

Schonend und effektiv

Schnelles Erhitzen - hohe Produktqualität

Bei der Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen zu Fertiggerichten, Suppen, Soßen und auch Fleischwaren ist eine genaue Prozessführung qualitätsbestimmend. Die Erhitzungs- und Mischvorgänge sollen möglichst produktschonend und effektiv sein.

Der STEPHAN Kochmischer wurde unter diesen Gesichtspunkten in enger Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie konzipiert. Durch präzise steuerbare Prozesse wird eine reproduzierbare Produktqualität erreicht. Mit dem hochflexiblen System kann ein weites Spektrum an Lebensmittelprodukten hergestellt werden.

Vorteile für Ihre Produktion

- ✓ Schnelle, schonende Erhitzung
- ✓ Konstante Produktqualität
- ✓ Aroma- und farbschonende Verarbeitung
- ✓ Schonende, effektive Mischung
- ✓ Vermeidung oxidativer Schädigung
- ✓ Hermetisch geschlossenes System
- ✓ Keine Geruchsbelästigung
- ✓ Einfache Beschickung und Entleerung
- ✓ Kurze Chargenzeiten

Bis zu 75% Zeitersparnis!



Anwendungen und Verfahrensschritte



Applikationsbeispiele:

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

Prozesse:

- ✓ Mischen
- ✓ Direktes u. indirektes Erhitzen
- ✓ Garen
- ✓ Blanchieren
- ✓ Arbeiten unter Vakuum
- ✓ Kühlen

*Aroma- und farb-
schonende Verarbeitung*

Aufbau des Kochmischers

Das kompakte System besteht aus einem positionierbaren, doppelwandigen Behälter. Mit dem pneumatisch betätigten Deckel wird der Behälter hermetisch verschlossen. Im Inneren dieses Behälters befinden sich neben dem Mischwerkzeug mehrere Dampfdufen. Das vielseitig einsetzbare Mischwerkzeug wird über eine Welle am Behälterboden angetrieben.

Der konturfolgende Abstreifer verhindert Ablagerungen an der Behälterwandung und sorgt für eine optimale Vermischung. Die spezielle Geometrie der Dampfdufen ermöglicht eine Feinstverteilung des Heißdampfes in dem Produkt. Der Doppelmantel kann sowohl zum Erhitzen als auch zum Kühlen des Produktes eingesetzt werden. Das Wasser wird über ein Dosiersystem direkt dem Behälter zugeführt.

Zur optimalen Beschickung mit Rohware ist das System mit einer Hebe-/Kippvorrichtung ausgestattet. Der Behälter des Kochmischers kann in drei Positionen gebracht werden. Die Beschickungsposition (Neigung in Richtung Hebe-/Kippvorrichtung) ermöglicht eine einfache Zugabe der Rohware aus Normwagen. In der Arbeitsposition (genau definierte Schrägstellung) werden die Produkte optimal und schonend vermischt und umgewälzt.

In der Entleerungsposition (starke Neigung entgegengesetzt zur Beschickungsposition) kann der Kochmischerinhalt einfach und sicher in Normwagen entleert werden. Die Entleerung erfolgt über den geöffneten Deckel oder über ein Entleerungsventil. Ein im Deckel integriertes Sieb ermöglicht das Abgießen von Kochwasser über das Entleerungsventil. **I**

Positionen des STEPHAN Kochmischers



Beschickungsposition



Arbeitsposition



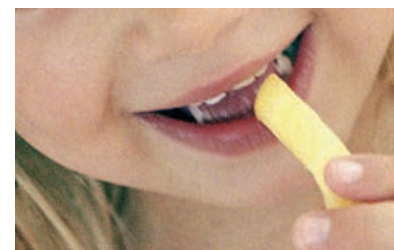
Entleerungsposition

Technische Daten

Typ			KM 450	KM 800	KM 1200
Chargengröße	[l]	appr.	300	530	1200
Stundenleistung (produktabhängig)	[l/h]	appr.	1200	2200	4000
Leistungsbedarf	[kW]	appr.	8	11	16
Dampfbedarf (pü = 8 bar)	[kg/h]	appr.	300	750	1200
Kühlwasserbedarf (Doppelmantel, T=15°C)	[l/min]	appr.	120	170	250
Kühlwasserbedarf der Vakuumpumpe	[l/min]	appr.	2	4	4
Rezeptwasserbedarf	[l/min]	appr.	120	200	200

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
Gewerbehau Tüfwies
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