

# STEPHAN Microcut®

## Kontinuierliche Feinstzerkleinerung und Emulgierung in Perfektion



### Ein Konzept - mehrere Lösungen

Der Stephan Microcut® ist ein vielseitig einsetzbares Feinstzerkleinerungs- und Dispergiersystem.

Das System arbeitet nach dem Rotor-Stator-Prinzip und ist in ein- und zweistufiger Ausführung erhältlich. Mit einem breiten Bautypenspektrum wird es den unterschiedlichsten Anforderungen zahlreicher Bereiche der Lebensmittelindustrie gerecht. Die homogene Zerkleinerung und Emulgierung von Fleischbrät und Fisch ist ebenso möglich wie der Aufbau von Emulsionen oder das Dispergieren von Trockenstoffen in Flüssigkeiten.

Eine Spezialausführung des Systems ist darüber hinaus zum Zerkleinern von Gemüse, Früchten und auch Keksbruch geeignet. **!**

### Nutzen Sie die Vorteile:

- ✓ Effiziente Zerkleinerung
- ✓ Sehr gutes Schnittbild
- ✓ Homogene Mischung
- ✓ Optimale Feststoffdispergierung
- ✓ Stabile Emulsionen
- ✓ Gleichbleibende Produktqualität
- ✓ Bedienerfreundlichkeit

*Einfach flexibel...*



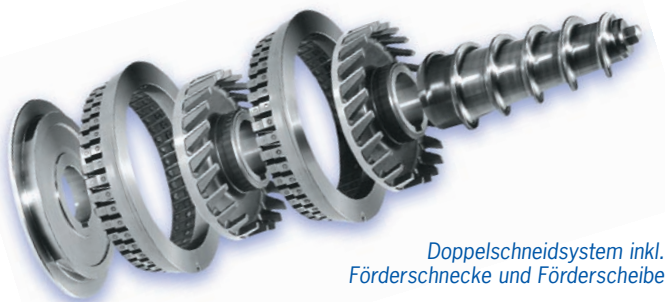
## Anwendungen und Verfahrensschritte

### Applikationsbeispiele:

- ✓ Fleischbrät
- ✓ Leberpastete
- ✓ Emulsionen
- ✓ Marinaden und Saucen
- ✓ Babynahrung
- ✓ Gemüse- und Fruchtzerkleinerung
- ✓ Keksbruchzerkleinerung
- ✓ Fischprodukte

### Prozesse:

- ✓ Zerkleinern
- ✓ Dispergieren
- ✓ Emulgieren
- ✓ Homogenisieren



*Doppelschneidsystem inkl.  
Förderschnecke und Förderscheibe*

## Aufbau des Stephan Microcut®: Das Schneidesystem

Das langlebige, berührungslose Rotor-Stator-System ermöglicht erstklassige Zerkleinerung und Emulgierereffekte in derselben Maschine.

Mit speziellen Werkzeugen können auch Fasern, Knorpel, Sehnen oder weiche Knochen in bestmöglicher Qualität zerkleinert werden.

## Stephan Microcut® Varianten



**MC 10/12/15**  
Für Handwerk, kleine Chargen  
und Produktentwicklung



**MCH u. MCH-D**  
Hochleistungszerkleinerer für Fleisch,  
Fisch und Babynahrung

## Stephan Microcut® Varianten



**MCH 10**  
Emulgier- und Mischmaschine



**MCH K**  
Feinst- und Grobzerkleinerung von trockenen, druckempfindlichen sowie gefrorenen Produkten

## Technische Daten

Typ		MC 10/12/15	MCH 20/150	MCH-D 150/180	MCH 10	MCH 20 K MCH 20 KVS*
Produktbeispiele		Pastete, Fisch, Fleisch	Pastete, Fisch, Fleisch	Pastete, Fisch, Fleisch, Babynahrung	Emulsionen, Marinaden, Saucen	Gemüse und Früchte, Keks- bruchzerkleinerung
Stundenleistung (stark produktabhängig)	[l/h]	1200	1200/4500	4500/6000	3000	1200 [kg/h]
Trichtergröße	l	40/90/120	120/150	150/250	90/125/250	40
Schneidsystem		einfach	einfach	doppelt	einfach	einfach*
Schneidspalte	mm	0,05 / 0,2 / 0,35 / 0,5 / 0,7 / 0,9 / 1,25 / 1,5 / 1,8 / 2,0 / 3,0				
Drehzahl	[1/min]	3000	3000	3000	3000	3000
Leistungsbedarf Hauptmotor	[kW]	7,5/9/11	15/30	45 oder 55/ 75 oder 90	5,5/7,5	15

\* KVS mit zusätzlichem Vorschneidesystem

## 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 (0) 51 51 / 5 83 - 0 • Fax: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 6 42  
[microcut@stephan-machinery.com](mailto:microcut@stephan-machinery.com)  
[www.stephan-machinery.com](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@stephan-uk.co.uk)

Keiblinger GmbH  
 Europastraße 7  
 3454 Reidling • ÖSTERREICH  
 Tel.: +43 (2276) 25 95 • Fax: +43 (2276) 25 95 12  
[info@keiblinger.at](mailto:info@keiblinger.at)

### Stephan Händler in Ihrem Land:

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](mailto:info@stephan.nl)

Stephan Machinery GmbH  
 Verkaufsrepräsentation Schweiz  
 Herr Marcel Heeb  
 Gewerbehäus Tüfwies  
 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](mailto:stephan-machinery@bluewin.ch)

000 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-spb-russia@sympak.com](mailto:sympak-spb-russia@sympak.com)

Stephan Machinery Polska Sp. z o.o.  
 Borówiec, ul. Leśna 148  
 62-035 Gądkki • POLEN  
 Tel.: +48 (0) 61 / 8 17 12 01 • Fax: +48 (0) 61 / 8 17 12 01  
[rosik@stephan-machinery.com](mailto:rosik@stephan-machinery.com)

Weitere Händler erfahren Sie auf Anfrage bei der Zentrale.

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.