

Die Neue von STEPHAN

STEPHAN Universalmaschine UM 200

Wer sich auskennt, weiß die Maschinen von STEPHAN zu schätzen. Gerade die Universalmaschinen begeistern die Fachleute immer wieder. Die kompromisslose Spitzenleistung der Maschinen übertrifft die höchsten Ansprüche von Kunden, die wirklich alles kennen, was der Markt zu bieten hat. **STEPHAN – das heißt mehr als 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.** Mit der neuen STEPHAN UM 200 steht Ihnen eine Universalmaschine zur Verfügung, die alle Vorzüge der bewährten Baureihe hat und darüber hinaus zahlreiche Weiterentwicklungen. Mit dieser Maschine liegen Sie technologisch wieder ganz vorn.

Die Leistung

Wer viel vorhat, ist mit der UM 200 gut gerüstet. Mit einer Kapazität von mehr als 1.000 kg/h präsentiert sich die STEPHAN UM bei der Erstellung von



Schmelzkäse als ein Chargenkocher, der richtig große Mengen schafft. Für die Zubereitung von z. B. 170 kg Schmelzkäse benötigt sie 10 Minuten.

Wie alle bewährten Universalmaschinen von STEPHAN übernimmt sie fast alle Arbeiten, die bei der Produktion von Schmelzkäse, Feinkost und Süßwaren anfallen: vom Mischen und Zerkleinern, über das Emulgieren und Vakuumisieren bis zum Heizen und Kühlen.

Kennzeichnend für die STEPHAN Universalmaschinen ist ihre Vielseitigkeit. Diesen multi-funktionalen Chargenmaschinen, die alle nach dem einzigartigen **STEPHAN Prinzip** funktionieren, können Sie den gesamten Prozess mit allen Produktionsschritten überlassen: Einfüllen und fast schon fertig!



Deckel oder Dosierventil

Auf zwei Arten können Sie die Rohstoffe für Ihr Produkt in die STEPHAN UM 200 einfüllen – entweder über den Deckel oder über die Dosierventile. Gründlich vermischen, verkleinern und emulgieren bei behutsamen 300 oder energischen 3.000 U/min. Die Umwälzung wird unterstützt von einem Transportflügel, der auch kontinuierlich die Wände des Behälters abschabt, damit wirklich alles in Bewegung bleibt.

Die Vorteile

Besonders punktet die STEPHAN UM 200 mit ihrer Kraft. Standardmäßig mit einem frequenzgeregelten 55 kW Hauptmotor ausgestattet, hat die Anlage für jeden denkbaren Fall genug Kraftreserven. Vom Hauptmotor wird das Drehmoment auf die starken Messer übertragen. Und hier überrascht wieder eine höchst nützliche Verbesserung: Die neuen Sechskantmesseraufnahmen halten nicht nur deutlich länger, sie leisten auch mehr als die üblichen gestifteten Messeraufnahmen. Eine wassergespülte, doppelt wirkende Gleitringdichtung dichtet den Übergang zwischen Behälter und Motorwelle perfekt und hygienisch ab.

Einen weiteren unschätzbaren Vorteil haben die Universalmaschinen, wenn die Produkte häufig gewechselt werden. Die Zwischenreinigung geht schnell und einfach. Das spart Zeit. Die STEPHAN

UM 200 besteht komplett aus Edelstahl. Alle Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sogar aus 1.4404 Edelstahl. Alles für die Hygiene.

Die STEPHAN UM 200 leistet Arbeit für zwei. Sie möchten z. B. Schmelzkäse produzieren?



Butter- und Käsestücke bis zu einer Größe von 2 kg schafft die Maschine mühelos. Einen zusätzlichen Wolf brauchen Sie nicht.

Die Sicherheit

Wenn Sie den Deckel der STEPHAN UM 200 schließen, verriegelt er sich automatisch. Damit sind Sie bestmöglich geschützt, denn er ist während des Betriebes nicht versehentlich zu öffnen. Bei Überdruckmaschinen schützt Sie ein Spritzschutz. Sicher ist sicher.

Der Komfort

Jeden Komfort finden Sie auch beim Erhitzen und Kühlen. Das Produkt kann indirekt über einen Doppelmantel mit Dampf erhitzt werden oder besonders schnell und umweltschonend, indem Direkt Dampf über Dampfdufen im Behälterboden injiziert wird. Eine Bearbeitungstemperatur von 125 °C kann mühelos erreicht werden. Über den Doppelmantel ist aber auch eine Kühlung des Produktes mit Wasser möglich.

Zum Entleeren können Sie den Behälter um 90° nach vorne kippen. Die Behälterkipfung und Deckelöffnung erfolgt mittels elektrischem Antrieb. Sie haben den Vorteil, Anforderungen an die Betriebshygiene im Gegensatz zu

hydraulischen Antrieben zu erfüllen. Die Entleerung von fließfähigen Produkten erfolgt über ein im Behälterboden montiertes, Kontur folgendes Entleerungsventil DN 65.

Die Steuerung

Die UM 200 ist nahezu vibrationsfrei, da die Drehachse gerade und an dem Doppelmantel des Behälters befestigt ist. Die UM 200 ist standardmäßig mit einer speicherprogrammierbaren Siemens S7 Steuerung und einem Touchpanel ausgestattet. Durch die Auswahl von vielfältigen zusätzlichen Ausstattungen kann die Universalmaschine speziell auf den jeweiligen Anwendungsfall abgestimmt werden. Weiterhin sind automatische und halbautomatische Dosiereinrichtungen als Ergänzungen erhältlich. Hebe-/ Kippvorrichtungen und Pufferbehälter können die UM 200 ebenso komplettieren wie ein CIP-Reinigungssystem.

Der Alleskönner – STEPHAN UM 200

Dadurch kann diese Universalmaschine zu Recht als ein hochspezialisierter Alleskönner bezeichnet werden.

Unmöglich? Überzeugen Sie sich selbst.

