



STEPHAN Universalmaschine UMSK 24 E

Beschreibung:

• Zum Zerkleinern, Mischen, Emulgieren sowie Erhitzen und Kühlen von Lebensmitteln

Die STEPHAN UMSK 24 E wird überall dort eingesetzt, wenn eine Vielzahl von Arbeitsprozessen mit nur einer Maschine gleichbleibend gut und schnell durchzuführen ist, z. B. Zerkleinern, Kuttern, Mischen, Rühren, Kneten, Pürieren, Emulgieren, Vakuumieren sowie indirektes Erhitzen/Kühlen und direktes Erhitzen.

Sie ist in allen Bereichen der Nahrungsmittelverarbeitung ideal einsetzbar, z. B. für die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostprodukten, Süßwaren und Milcherzeugnissen, insbesondere Schmelzkäse.

Die produktberührenden Teile der Schüssel und des Deckels sind aus 1.4301 o. ä. (V2A) hergestellt. Die Oberfläche ist keramikgestrahlt. Die Schüssel ist mit einem Doppelmantel zum indirekten Heizen/Kühlen sowie einer Direktampfinjektion im unteren Schüsselbereich zum direkten Aufheizen des Schüsselinhalts ausgestattet. Über die Direktampfinjektion kann das Produkt bis auf 127 °C erhitzt werden. Der Deckel ist mit einem Dosierstutzen DN 32 mit Pneumatikventil, einem Schauglas und Deckelleuchte sowie einer Vakuumeinrichtung ausgestattet. Der Maschinenständer ist aus Edelstahl. Die ebenfalls aus Edelstahl gefertigten Arbeitswerkzeuge bestehen aus einer Messeraufnahme mit 2 Kullenmessern sowie einem Transportflügel mit Direktantrieb. Zur einfachen Produktentleerung ist die Maschine sowohl mit einem Entleerungsstutzen DN 65 als auch mit einer Kippvorrichtung versehen.

Die Steuerung der Maschine erfolgt über Folientastatur 3011. Die Textanzeige erscheint 2zeilig im beleuchteten LCD Display. Die Funktions- und Bedientasten sind ebenfalls beleuchtet.

Des Weiteren sind ein Timer und eine Temperaturanzeige vorhanden.

Der Hauptmotor ist mit einem Frequenzumrichter ausgestattet.

Vorteile:

- Kurze Chargenzeiten
- Effiziente Energienutzung
- Reduzierte, manuelle Arbeitsschritte
- Frequenzgesteuerter Motor
- Ideal für den Einsatz im Labor
- Direktampfinjektion

*Rufen Sie uns an,
wir beraten Sie gerne!*

Verkauf und Beratung:

Tel.:

+49 (0)51 51 / 583 - 786

oder:

+49 (0)51 51 / 583 - 300

Zubehör / Optionen:

- 3Q8003-99 Drei-Phasen-Spartransformator für 200-208-220-230 V/50...60 Hz
- Ohne ID-Nr. Entleerungsventil DN 65
- 2E0104-08 Dosiertrichter 6 l für vorhandenen Stutzen DN 32
- 3H0718-01 Vakuumpumpe (Wasser)
- 2Q2060-69 Wasserdosieranlage
- 3P2000-06 Dampfübergabestation/Dampfreiniger

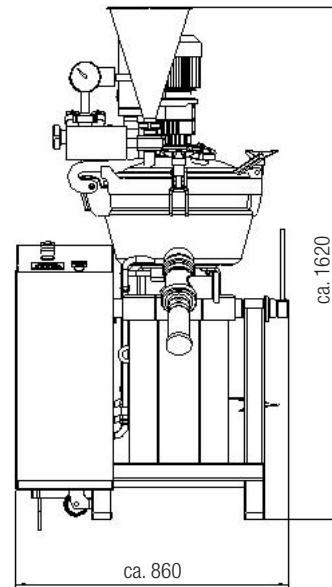
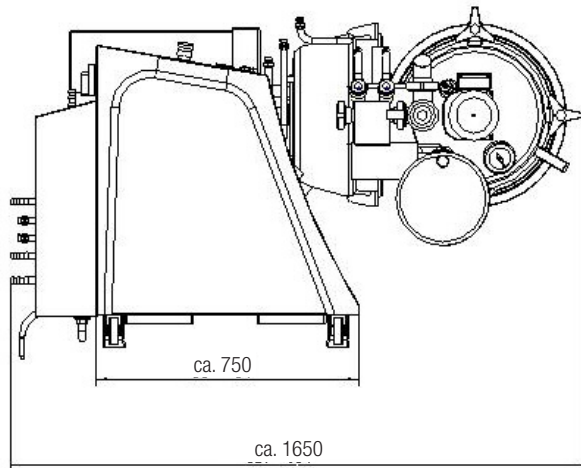
Arbeitswerkzeuge:

- 3D8140-01 Messeraufnahme Edelstahl, komplett, ohne Messer
- 2D0003-05 Satz mit 2 glatten Messern
- 2D0003-06 Satz mit 2 Kullenmessern



STEPHAN Universalmaschine UMSK 24 E

Abmessungen (mm) UMSK 24 E:



Ausführung:

Schüsselinhalt/Chargengröße	l ca.	30/18 max.
Gewicht der Maschine netto	kg	270
Max. zulässige Betriebstemperatur Schüssel	°C	127
Max. zulässiger Betriebsdruck	bar (PSI)	1,5
Empf./maximale Dampfmenge – Direktampfinjektion	kg/h	28/75
Max. benötigte Dampfmenge – Doppelmantel	kg/h	abhängig vom Produkt
Benötigter Dampfdruck – Vordruck	bar	6-8
Wassermenge – Wasserdosierung	l/min.	15-25
Benötigte Wassermenge – Vakuumpumpe	l/min.	2
Pressluft	bar	6-8
Betriebsspannung	V (Hz)	400 (50)
Steuerspannung	V	24
Absicherung bei 400 V/220 V	A träge	32
Hauptmotor mit Frequenzumformer n = 300-3000 U/min	kW	7,5
Material:		
Schüssel/Deckel	W. Nr.	1.4301
Maschinenständer	W. Nr.	1.4301

Bestellinformation

STEPHAN UMSK 24 E

Best.-Nr.: SK024-F21223 400 V/50 Hz