

STEPHAN Universalmaschine UMSK 5 - 110 °C



Beschreibung:

- Zum **Zerkleinern, Mischen, Emulgieren sowie Erhitzen und Kühlen von Lebensmitteln**

Die STEPHAN UMSK 5 wird überall dort eingesetzt, wenn eine Vielzahl von Arbeitsprozessen mit nur einer Maschine gleichbleibend gut und schnell durchzuführen ist, z. B. Zerkleinern, Kutters, 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 1.4571 o. ä. (V4A) hergestellt. Die Oberfläche ist außen keramikgestrahlt und innen poliert. Die Schüssel ist manuell abnehmbar zur Produktentleerung. Zum einen kann das Produkt über den Doppelmantel mittels Wasser oder Dampf erhitzt oder gekühlt werden - zum anderen befinden sich im Schüsselboden Dampfdufen, über die das Produkt mit Dampf direkt bis auf 110 °C erhitzt werden kann. Der Maschinenschrank ist aus Edelstahl. Die ebenfalls aus Edelstahl gefertigten Arbeitswerkzeuge bestehen aus einer Messeraufnahme mit einem geraden und einem gekrümmten Kullenmesser sowie einem Transportflügel aus Edelstahl mit Direktantrieb.

Die Maschine ist mit einer frei programmierbaren Steuerung Simatic S7 ausgestattet.

Vorteile:

- Stabile Emulsion
- Homogene Mischung
- Bedienerfreundlichkeit
- Kurze Batchzeiten
- Gleichbleibende Produktqualität
- Gute Reinigbarkeit

*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:

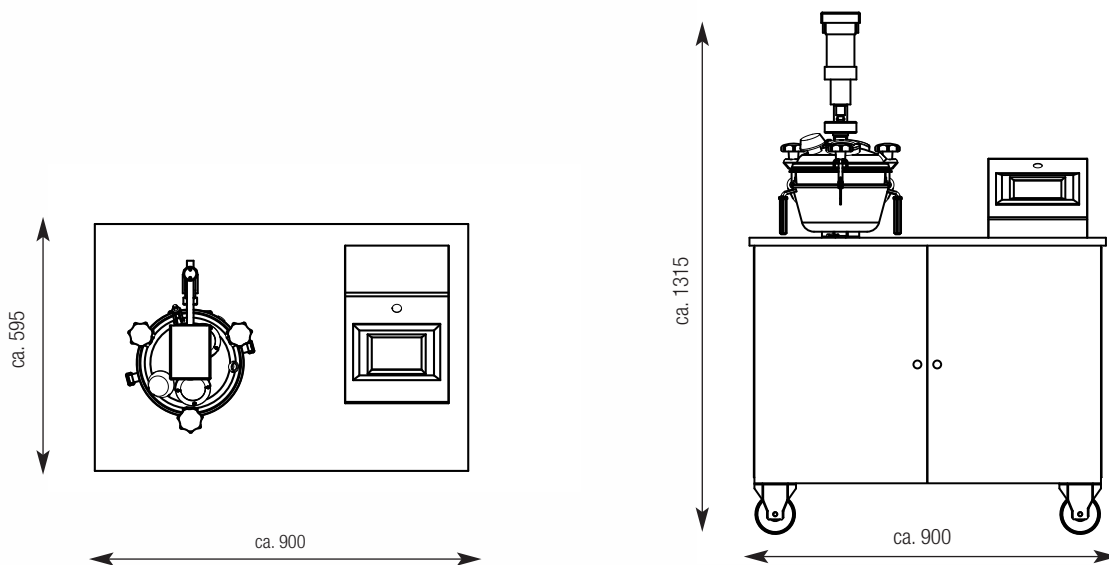
- 2P2001-01 Dampfübergabestation
- 2Q9098-51 1 Service Lab Software

Arbeitswerkzeuge:

- 3D0165-03 Messeraufnahme Edelstahl V4A komplett, ohne Messer
- 3D4100-04 Rühr- und Kneteinsatz Edelstahl
- 3D4100-02 Mischeinsatz Edelstahl
- 3D4100-06 Emulgierereinsatz Edelstahl
- 3D0024-01/3D0024-10 Satz mit 2 glatten Messern
- 3D0024-02/3D0024-11 Satz mit 2 Kullenmessern
- 3D4101-01 Emulgierereinsatz 4-flügelig, für Kleinstmengen
von 200 - 500 g (Messeraufnahme erforderlich)
- 3D4100-10 Granuliereinsatz Edelstahl

STEPHAN Universalmaschine UMSK 5 - 110 °C

Abmessungen UMSK 5:



Ausführung:

Schüsselinhalt/Chargengröße	l ca.	5/0,5-2,5
Gewicht der Maschine netto	kg	180
Max. zulässige Betriebstemperatur Schüssel	°C	110
Max. zulässiger Betriebsdruck	bar	0,8
Empf. / max. benötigte Dampfmenge - Direktampfinjektion	kg/h	12/17
Max. benötigte Dampfmenge - Doppelmantel	abhängig vom Produkt	
Benötigter Dampfdruck	bar	6-8
Pressluft	bar	6
Betriebsspannung	V (Hz)	230 (50)/220 (60)
Steuerspannung	V	24
Absicherung bei 230 V / 220 V	A träge	16/16
Hauptmotor n = 300-3000 U/min	kW	0,75
Material:		
Schüssel	W. Nr.	1.4571 (AISI 316Ti)/1.4541
Deckel Edelstahl außen keramikgestrahlt, innen poliert	W. Nr.	1.4571 (AISI 316Ti)
Einbauschränk	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)

Bestellinformation:

Modell: STEPHAN UMSK 5 - 110 °C **Best.-Nr.:** SK005-C11221 230 V/50 Hz oder 220 V/60 Hz