

STEPHAN Universalmaschine UMSK 60 E – 127 °C

Beschreibung:

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

Die STEPHAN UMSK 60 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 Schüssel ist mit einem Stutzen DN 65 zur Entleerung ausgerüstet. Die Oberfläche ist keramikgestrahlt. Die Schüssel ist mit einem Doppelmantel zum indirekten Heizen/Kühlen sowie einer Direktampf-injektion im unteren Schüsselbereich zum direkten Aufheizen des Schüsselinhalts ausgestattet. Der Maschinenständer ist aus Edelstahl. Die ebenfalls aus Edelstahl gefertigten Arbeitswerkzeuge bestehen aus einer Messeraufnahme mit zwei schmalen Kullenmessern sowie einem Transportflügel aus Edelstahl mit Direktantrieb. Die Maschine ist mit einer Wasserdosieranlage sowie einer frei programmierbaren Steuerung Simatic S7 ausgestattet. Zur einfachen Produktentleerung ist sie mit einer Kippvorrichtung versehen. Zum einen kann das Produkt über den Doppelmantel mittels Wasser oder Dampf erhitzt oder gekühlt werden - zum anderen befinden sich im Schüsselboden Dampf Düsen, über die das Produkt mit Dampf direkt bis auf 127 °C erhitzt werden kann.

Zubehör/Optionen:

- 2P0009-02 Entleerungsventil DN 65
- 2M0607-30 Stutzen DN 50
- 2E0104-02 Trichter 6 l mit Ventil DN 50 pneumatisch betätigt
- 2N4500-03 Schüsselleuchte
- 3H0718-01 Vakuumpumpe Lema
- 3P2000-04 Dampfübergabestation / Dampfreiniger
- 2H4121-03 Plattenkondensator

Arbeitswerkzeuge:

- 3D8155-01 Messeraufnahme Edelstahl Rostfrei komplett ohne Messer
- 3D0007-05 Satz mit 2 breiten Messern
- 3D0006-07 Satz mit 2 schmalen Messern
- 3D0007-05/3D0115-05 Satz mit einem breiten und einem gekröpften Messer
- 3D0007-07 Satz mit 2 breiten Kullenmessern
- 3D0006-08 Satz mit 2 schmalen Kullenmessern
- 3D4038-03 Mischeinsatz Edelstahl
- 3D4038-01 Rühr- und Kneteinsatz Edelstahl für kleine Mengen
- 3D4038-02 Rühr- und Kneteinsatz Edelstahl



Vorteile:

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

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

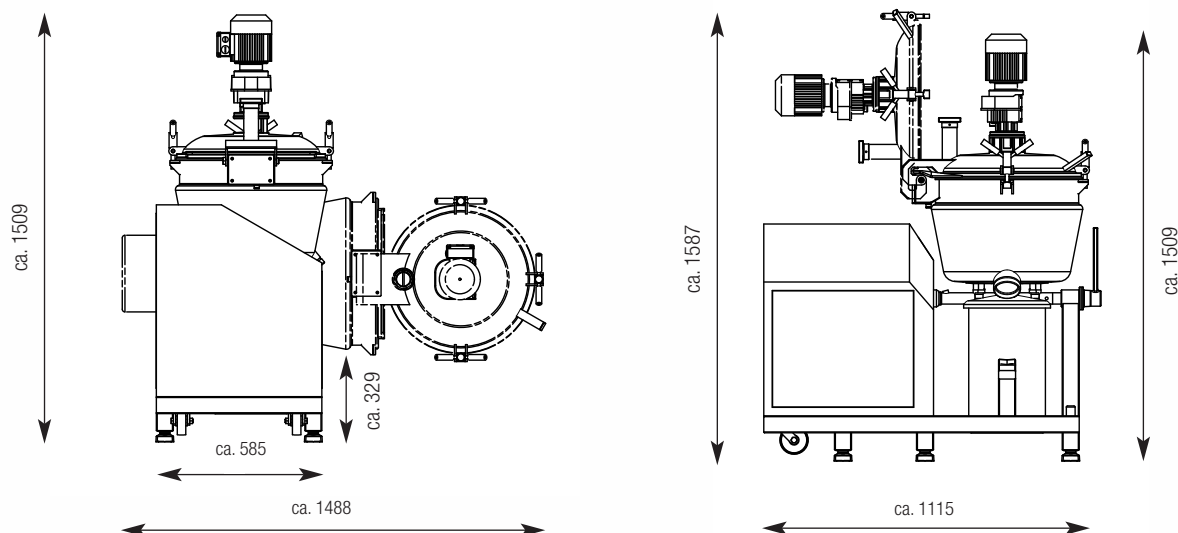
Verkauf und Beratung:

Tel.:
+49 (0)51 51 / 583 - 786
oder:
+49 (0)51 51 / 583 - 300



STEPHAN Universalmaschine UMSK 60 E - 127 °C

Abmessungen (mm) UMSK 60 E:



Ausführung:

Schüsselinhalt/Chargengröße	l ca.	60/10-40
Gewicht der Maschine netto	kg	380
Max. zulässige Betriebstemperatur Schüssel	°C	127
Max. zulässiger Betriebsdruck	bar (PSI)	1,5
Empf. / max. benötigte Dampfmenge - Direktampfinjektion	kg/h	60/150
Max. benötigte Dampfmenge - Doppelmantel	abhängig vom Produkt	
Benötigter Dampfdruck	bar	6-8
Benötigte Wassermenge	l/min.	60
Pressluft	bar	6/85
Betriebsspannung	V	400
Steuerspannung	V	24
Absicherung bei 400 V	A träge	32
Hauptmotor n = 300-3000 U/min	kW	8,5

Material:

Schüssel Edelstahl keramikgestrahlt	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)
Deckel Edelstahl keramikgestrahlt	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)
Gehäuse/Gestell Edelstahl keramikgestrahlt	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)

Bestellinformation:

STEPHAN UMSK 60 E - 127 °C

Best.-Nr.: **SK060-F21221** 400 V/50 Hz