



STEPHAN Universalmaschine UM 60 E

Beschreibung:

• Zum Zerkleinern, Mischen und Emulgieren von Lebensmitteln

Die STEPHAN UM 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 und Vakuumieren.

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

Die produktberührenden Teile der Schüssel und des Deckels sind aus 1.4301 o. ä. (V2A) hergestellt. Die Oberfläche ist keramikgestrahlt. Der Maschinenständer ist aus Edelstahl.

Die ebenfalls aus Edelstahl gefertigten Arbeitswerkzeuge bestehen aus einer Messeraufnahme mit breiten Messern sowie einem Transportflügel mit Direktantrieb. Zur einfachen Produktentleerung ist die Maschine mit einer Kippvorrichtung versehen.

Die Steuerung des Hauptmotors erfolgt über die Folientastatur FT 3011. Die Textanzeige erscheint 2zeilig im beleuchteten LCD Display. Die Funktions- und Bedientasten sind ebenfalls beleuchtet. Des Weiteren ist ein Timer vorhanden. Bei der Doppelmantelausführung ist eine Temperaturanzeige vorgesehen.

Die STEPHAN UM 60 E ist auch mit Doppelmantelschüssel zum indirekten Kühlen oder Erwärmen des Schüsselinhaltes erhältlich - siehe hierzu die verschiedenen Bestellnummern auf der zweiten Seite.

Vorteile:

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

Zubehör / Optionen:

- 2M1005-01 Vakuumanschluss DN 50
- 3H0718-01 Vakuumpumpe Lema
- 3Q2019-01 Temperiergerät – nur für UM 60 E mit Doppelmantelschüssel –
- 3A2838-01 Transportvorrichtung
- 2M0607-30 Stutzen DN 50
- 2E0104-01 Trichter 6 Liter mit Ventil DN 50 handbetätigt
- 2N4500-03 Schüsselleuchte

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

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

Verkauf und Beratung:

Tel.:

+49 (0)51 51 / 583 - 786

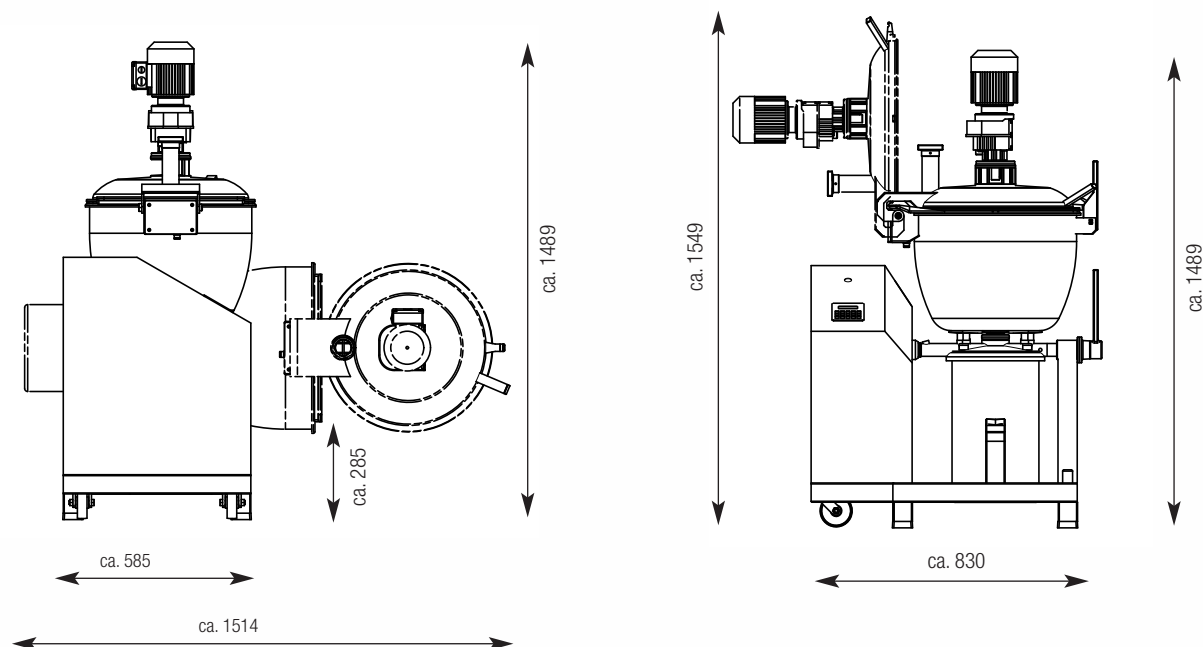
oder:

+49 (0)51 51 / 583 - 300



STEPHAN Universalmaschine UM 60 E

Abmessungen (mm) UM 60 E:



Ausführung:

Schüsselinhalt / Chargengröße	l ca.	60/10-40
Gewicht der Maschine netto	kg	295
Max. zulässige Betriebstemperatur Schüssel	°C	95
Max. zulässiger Betriebsdruck	bar	0,0
Betriebsspannung	V (Hz)	400 (50)/220 (60)
Steuerspannung	V	24
Absicherung bei 400 V/220 V	A träge	32/50
Hauptmotor n = 1500/3000 U/min	kW (Hz)	7,5/9,5 (50)
Hauptmotor n = 1800/3600 U/min	kW (Hz)	8,0/11,0 (60)
Material:		
Schüssel Edelstahl keramikgestrahlt	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)
Deckel Edelstahl keramikgestrahlt	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)
Gehäuse/Gestell Edelstahl	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)

Bestellinformation:

STEPHAN UM 60 E standard	Best.-Nr.: UE060-F21110 400 V/50 Hz
STEPHAN UM 60 E standard	Best.-Nr.: UE060-F31110 220 V/60 Hz
STEPHAN UM 60 E Doppelmantel	Best.-Nr.: UE060-F21120 400 V/50 Hz
STEPHAN UM 60 E Doppelmantel	Best.-Nr.: UE060-F31120 220 V/60 Hz