

L'UM 24 est idéale pour la fabrication de pains et de viennoiseries, la confiserie, la viande ou encore les saucisses, les plats cuisinés et les produits laitiers.

Le développement de la 24 litres a permis de renforcer l'ergonomie de la machine ainsi que la facilité de nettoyage. Les changements sont également visibles à l'extérieur notamment concernant la structure et le design de la machine.

Avec son variateur de vitesse, toutes sortes de matières peuvent être travaillées intensivement afin d'obtenir un produit fini homogène, régulier selon la recette désirée.

Caractéristiques de la machine :

- Parties en contact avec le produit en acier inoxydable.
- Surface microbillée.
- Châssis en acier inoxydable.
- Outils de travail en acier inoxydable
- Hublot et lampe sur le couvercle.
- Système de basculement pour faciliter la vidange du produit.
- Moteur principal avec variateur de vitesses
- Clavier digital 3011 avec écran LCD et touches éclairées



Applications

- Mayonnaise
- Confiserie
- Dispersions
- Dressings
- Dips
- Baby food
- Plats cuisinés
- Pâtisserie
- Surimi
- Chocolat
- Pâte d'amande
- Emulsion
- Pâtes (à cake, à pain...)

Process

- Broyer
- Mélanger
- Couper
- Pétrir
- Emulsionner
- Cutterer

Avantages

- Universalité des applications
- Longévité
- Temps de cycles courts
- Polyvalence
- Robustesse
- Rentabilité
- Démontage et nettoyage aisés des outillages

 **Sympak****Stephan****UM24**

Machine Universelle Stephan

DESCRIPTIF TECHNIQUE UM 24

Contenance de la cuve	24 litres
Capacité de charge	5 à 18 litres max.
Encombrement	Longueur 900 x Largeur 525 x Hauteur 1200 mm
Poids	130 kg
Température de travail	95°C max.
Pièces en contact avec le produit	Acier inoxydable 304 L
Moteur	Avec variateur de vitesse 300 – 3000 tr/min
Tension d'alimentation	Triphasé + neutre + terre 400 V – 50 Hz Ampérage 25 A courbe D Puissance électrique : 10 kW
Equipement de la machine	Cuve en acier inoxydable sur le moteur principal Basculable manuellement pour vidange du produit Couteaux lisses ou couteaux scies Bras mélangeur en polyamide pour utilisation manuelle
Accessoires	Double paroi Pompe à vide Sonde de température Electrovanne

 **Sympak**
France

Sympak France
Zac du Mandinet - Rue des Campanules
77185 Lognes
Tel. +33 (0) 1 64 80 54 30 - Fax. +33 (0) 1 60 06 74 14
Email: renseignements@stephan-france.fr
www.stephan-france.fr

 **Sympak**
Group