

MACHINE UNIVERSELLE

UM 60 E

POLYVALENTE

COMPACTE

HAUT RENDEMENT

RAPIDE

ROBUSTE

Photo non contractuelle



Machine universelle STEPHAN UM 60 E tout inox (en option : double paroi, sous vide...)

Les machines universelles **UM 60 E** servent à cutterer, mélanger, pétrir, émulsionner ; ainsi un seul Stephan fait le travail de plusieurs machines. Cela signifie un seul investissement, une utilisation optimale de la machine, un planning de production flexible. Grâce à différentes exécutions et de nombreux équipements additionnels, le Stephan est parfaitement adapté aux besoins de toutes les branches.

Les machines universelles Stephan sont d'une **utilisation simple**. Elles

sont le résultat d'une longue expérience et d'un développement technique continu. Avec une vitesse de rotation de 750, 1500 et 3000 t/min, les matières molles, dures, filandreuses, visqueuses ou sèches sont travaillées intensivement et transformées en un **produit homogène** ou régulier, plus ou moins fin, selon la recette désirée.

Un mouvement rotatif supplémentaire est obtenu par le bras mélangeur supérieur qui racle la paroi de la cuve et le couvercle et les ramène sur les

couteaux. De cette manière, tous les éléments de la recette sont **répartis et mélangés de façon régulière**.

Les temps de fabrication plus rapides, les utilisations multiples et l'emploi aisé du Stephan rationalisent les processus de travail et conduisent à une meilleure rentabilité.

Démonstration possible par un spécialiste STEPHAN de nos solutions.

MACHINE UNIVERSELLE STEPHAN UM 60 E

Descriptif de la machine

Contenance de la cuve	60 litres
Capacité de charge	De 8 à 40 litres maximum
Encombrement	Longueur 1290 x Largeur 1495 x Hauteur 1600 mm
Poids	250 kg
Température de travail	95°C maximum
Pression de travail	0 bar
Pièces en contact avec le produit	Acier inoxydable 304 L
Châssis de la machine	Acier inoxydable 304 L
Moteur	Monté directement bridé à la cuve avec le capot moteur. Entraînement direct par l'arbre porte-couteaux
Vitesse	1500 / 3000 ou 750 / 1500 / 3000 t/min.
Puissance	5.5 / 7.5, 6.6 / 9.0 (renforcé) ou 2.2 / 4.0 / 5.5 kW
Tension d'alimentation	400 V , 50 Hz
Tension de commande	24 V
Puissance de raccordement	De 7 à 11 kW / 20 A à 25 A courbe D
Frein	A disque
Equipement électrique	Protections thermiques des différents organes de puissance. Dispositif de commande par clavier digital 2011 pour fonctionnement du moteur principal, pour l'affichage de la température et programmation du temps de travail par minuterie.
Equipements de la machine	Bouton d'arrêt d'urgence Cuve en acier inoxydable montée sur le moteur principal, basculable manuellement pour vidange du produit. Couvercle en acier inoxydable Porte couteaux en acier inoxydable posé sur l'arbre moteur avec couteaux lisses ou couteaux scie. Bras mélangeur polyamide ou en acier inoxydable avec racleur. Moto-réducteur avec flasque raccordée au couvercle.
Accessoires	Double paroi, pompe à vide, sonde de température, variateur de fréquence, moteur renforcé ou 3 vitesses.
Produits	Intérieurs de chocolat, ganache, produits charcutiers, sauces, tous types de pâtes...

Pour d'autres volumes de production, nous vous proposons toute une gamme de Cutters Mélangeurs STEPHAN :

UM 12



UM 44 E



UM 80 E



UM 130 E



SYMPAK FRANCE SARL

ZAC du Mandinet, rue des Campanules, F 77185 LOGNES
 Tél. bureaux +33.(0)1.64.80.54.30 Télécopieur +33.(0)1.60.06.74.14
 Site web : www.sympak-france.com Contact : sympak-france@sympak.com