

MACHINE UNIVERSELLE UMC 5

LE STEPHAN DE PAILLASSE

POLYVALENTE

RAPIDE

ROBUSTE

TOUTE EQUIPEE

Photo non contractuelle



Machine universelle STEPHAN UMC 5
(avec double paroi, sous vide, réchauffeur...)

La machine universelle STEPHAN de type **UMC 5** est utilisée partout où, avec une seule machine, il est nécessaire de réaliser bien et rapidement un **grand nombre d'opérations de qualité constante**, telles que broyer, mélanger, affiner, pétrir, émulsionner, chauffer et refroidir indirectement avec travail sous vide jusqu'à 100mbar et contrôle constant de la température. C'est une **machine ergonomique** très bien équipée en

standard, avec un nettoyage simple et rapide, idéale dans tous les secteurs pour la recherche et le développement.

L'arbre prolongé d'un puissant moteur aboutit dans une cuve spécialement étudiée et sert de support à l'outil de travail que l'on peut adapter en fonction des besoins. La masse contenue dans la cuve est obligatoirement dirigée vers les outils rotatifs qui la transforment. Un mouvement

supplémentaire est obtenu par le bras racleur qui détache de la paroi de la cuve les produits particulièrement durs ou collants et les ramène vers le centre. Ainsi le mélange est très rapide et homogène.

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 UMC 5

Descriptif de la machine

Contenance de la cuve	5 litres
Capacité de charge	De 0, 5 à 3 litres maximum
Encombrement	Longueur 450 x Largeur 260 x Hauteur 550 mm
Température de travail	95°C maximum
Pression de travail	0 bar
Pièces en contact avec le produit	Acier inoxydable 304 L, polyamide
Moteur	A vitesse réglable en continu
Vitesse	De 300 à 3000 t/min.
Puissance	0,75 kW
Tension d'alimentation	220 V , 50 Hz
Tension de commande	24 V
Puissance de raccordement	3 kW / 20 A courbe D
Ventilation complémentaire	Intégrée dans le bâti pour le travail à basse vitesse.
Equipements de la machine	Commande par touche sensitive Bouton d'arrêt d'urgence Cuve en acier inoxydable 304 L Avec double paroi eau chaude/froide Dispositif de vide avec manomètre et vannes d'arrêt Couvercle en polyphénylesulfon transparent Avec robinet casse vide pour incorporation des produits liquides par aspiration Sécurité avec électro-aimant codé pour le couvercle Porte-couteaux en acier inoxydable et polyamide avec deux couteaux Bras mélangeur polyamide Socle blanc RAL 9002 Clavier digital 2011 pour affichage de la température du produit et programmation du temps de travail, thermomètre digital avec sonde de température type PT 100 2L montée dans la cuve amovible



Gamme hélices et couteaux

Accessoires

Réchauffeur, pompe à vide, ensemble de motorisation du bras mélangeur avec statif à maniement aisé.

Produits

Large panel d'outils : couteaux crantés, couteaux lisses, hélice émulsion, hélice spéciale petites quantités, hélice pétrin, hélice granulation.

Emulsions, suspensions, mélanges solides et liquides, pommades, crèmes, gels, pâtes, solutions et ganaches, terrines, sauces...

Pour des productions plus importantes, nous vous proposons toute une gamme de machines STEPHAN :

UMC12



UMC 44 / UMC 60



UM 80 / UM 130



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