

## STEPHAN PRODUKTPORTFOLIO Standarduniversalmaschinen





## STANDARDMASCHINEN

## STEPHAN MACHINERY / UNIVERSALMASCHINEN

STEPHAN MACHINERY – dieser Name steht seit über 60 Jahren für Spitzentechnologie, Erfahrung und Qualität. Weltweit vertrauen die Nahrungsmittelindustrie, Großindustrie, Hochschulen und Forschungsinstitute den zuverlässigen STEPHAN Universalmaschinen von STEPHAN Machinery.

Die STEPHAN Universalmaschinen zeichnen sich durch eine außergewöhnliche Vielfalt aus. Sie sind universell einsetzbar, robust und langlebig, einfach zu reinigen – und es können mehrere Arbeitsschritte in nur einer Maschine durchgeführt werden.

Durch einfache Beschickung, effektives Zerkleinern, indirektes bzw. direktes Erhitzen und die Möglichkeit, unter Vakuum zu produzieren, optimieren STEPHAN Universalmaschinen die Produktion in vielen Anwendungsbereichen.









### Überzeugende Vorteile sind:

- AUSSERGEWÖHNLICHE EFFIZIENZ DURCH DIE OPTIMIERTE SCHÜSSELGEOMETRIE
- EFFIZIENTES ERHITZEN DURCH DIREKTDAMPFINJEKTION
- ROBUSTE MASCHINEN MIT HÖCHSTER LEBENSDAUER
- GLEICHBLEIBENDE PRODUKTQUALITÄT
- STABILE EMULSIONEN
- HOMOGENE MISCHUNGEN



## STEPHAN UNIVERSALMASCHINEN

### HAUPTANWENDUNGSBEREICHE:

-  ZERKLEINERN
-  SCHNEIDEN
-  MISCHEN
-  RÜHREN
-  KNETEN
-  PÜRIEREN
-  EMULGIEREN
-  ERHITZEN UND KÜHLEN



### /// SÜSSWAREN:

z. B. Ganache, Trüffelgefüllungen, Marzipan/  
Mandelpaste, Schokoriegelmasse,  
Cremefüllungen, Fruchtsoßen, Keks-Rework

### /// CONVENIENCE PRODUKTE:

z. B. Mayonnaise, Dips, Ketchup, Baby Food,  
Hummus, Soßen, Pestos, Pizza-Toppings

### /// SCHMELZKÄSE:

Block- und Streichschmelzkäse

### /// MOLKEREIPRODUKTE:

z. B. Frischkäse, Joghurtzubereitung,  
Analogkäse, Quarkzubereitungen,  
Butterzubereitungen

### /// GROSSKÜCHEN:

z. B. zur Verarbeitung von Fleisch, Soßen  
und Dressings

### /// FLEISCHEREIEN:

Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren,  
Pasteten, Leberwurst, Fleischbrät,  
Schwartenemulsionen

### /// BACKWAREN:

z. B. Teigherstellung nach dem  
Intensivknetprinzip: In 2 bis 5 Minuten  
fertig geknetet und ohne lange Ruhezeiten  
zu z. B. Weizen- und Mischbrotteigen  
weiterzuverarbeiten.

Außerdem: Backmischungen, Brandteig,  
Hefegebäck, Kekse, Mürbeteig, Kuchen,  
Pizzateig

### /// LABOR / KOSMETIK:

z. B. Emulsionen, Gel, Lösungen, Suspensionen,  
Salben, Lösungen

### /// FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

z. B. Produkt- und Rezepturentwicklung,  
Produktoptimierung

## DAS STEPHAN PRINZIP

Besonders geformte Arbeitswerkzeuge  
verbunden mit der speziellen Schüsselgeometrie  
führen zu einer schnellen Vermischung der  
Rezepturbestandteile und zu qualitativ sicheren  
Produktergebnissen.





STEPHAN Prime Cut 12



STEPHAN UMC 12 Cabinet

Typ		Prime Cut 5	Prime Cut 12
Schüsselinhalt	l	5	12
Chargengröße max.	l	0,5-2,5	2-7
Vakuum		-	-
Doppelmantel		-	-
Temperiergerät		-	-
Bearbeitungs- temperatur	°C	95	95

**Tischgeräte:** Schüssel aus Edelstahl, Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Betriebsartenschalter

**Anwendungen:** Catering, Fleischprodukte

Typ		UMC 5	UMC 12	UMC 12 Cabinet
Schüsselinhalt	l	5	12	12
Chargengröße max.	l	0,5-2,5	2-7	2-7
Vakuum		■	■	■
Doppelmantel		■	■	■
Temperiergerät		●	●	■
Bearbeitungs- temperatur	°C	95	95	95

**Tisch- oder Einbaugeräte:** Schüssel aus Edelstahl, Deckel aus Polyphenylsulfon (UMC 5) und Edelstahl (UMC 12), Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Bedienfeld, Schüssel innen poliert  
**Anwendungen:** Süß- und Backwaren, Labore, pharmazeutische Produkte

■ Standard      ● Option      - Nicht verfügbar



STEPHAN UM 24



STEPHAN UM 74 E

Typ		UM 12	UM 12 Cabinet	UM 24	UM 44
Schüsselinhalt	l	12	12	30	45
Chargengröße max.	l	2-7	2-7	6-18	10-30
Vakuum		●	■	●	●
Doppelmantel		●	■	●	●
Temperiergerät		●	■	●	●
Bearbeitungs- temperatur	°C	95	95	95	95

**Tisch- oder Einbaugeräte:** Schüssel aus Edelstahl, Deckel aus Polyphenylsulfon (UM 12) und Edelstahl (UM 24, UM 44) bzw. Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Bedienfeld

**Anwendungen:** Catering, Fleischprodukte, Süß- und Backwaren, Convenience Food, Molkereiprodukte

Typ		UM 24 E	UM 44 E	UM 60 E	UM 74 E
Schüsselinhalt	l	30	45	60	75
Chargengröße max.	l	6-18	10-30	10-40	15-55
Vakuum		●	●	●	●
Doppelmantel		■	■	●	●
Temperiergerät		●	●	●	●
Bearbeitungs- temperatur	°C	95	95	95	95

**Standgeräte:** Schüssel und Deckel aus Edelstahl, Transportflügel aus Edelstahl mit Getriebemotor, Bedienfeld

**Anwendungen:** Catering, Fleischprodukte, Süß- und Backwaren, Convenience Food, Molkereiprodukte

■ Standard      ● Option      - Nicht verfügbar



STEPHAN UMK 5



STEPHAN UMK 24E

Typ		UMSK 5	UMSK 24 E	UMSK 60 E
Schüsselinhalt	l	5	30	60
Chargengröße max.	l	0,5-2,5	6-18	10-40
Vakuum		■	■	■
Doppelmantel		■	■	■
Dampffilterstation		■	●	●
Bearbeitungstemperatur	°C	110	95 / 125	95 / 125

**Standgeräte:** Schüssel und Deckel aus Edelstahl, Transportflügel aus Edelstahl mit Getriebemotor, Temperaturfühler, Direktdampfinjektion, Vakuumanschluss, Bedienfeld oder Siemens Touch Panel

**Anwendungen:** Schmelzkäse, Molkereiprodukte, Convenience Food, Marzipan, Forschungs- und Entwicklungszentren, Labore

Bei den hier abgebildeten Maschinenfotos handelt es sich lediglich um Beispiele. Die jeweiligen Maschinenausführungen können abweichen.

■ Standard      ● Option      - Nicht verfügbar

# Stephan Machinery

## WELTWEIT FÜR SIE VOR ORT

### HAUPTGESCHÄFTSSITZ:

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Stephanplatz 2  
31789 Hameln / DEUTSCHLAND  
Tel.: +49 5151 583-0  
Fax: +49 5151 583-189  
info@stephan-machinery.com  
www.stephan-machinery.com  
www.proxes-group.com

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Branch Office Schwarzenbek  
Grabauer Straße 6-10  
21493 Schwarzenbek / DEUTSCHLAND  
Tel.: +49 4151 8987-0  
Fax: +49 4151 8987-10  
info@stephan-machinery.com  
www.stephan-machinery.com  
www.proxes-group.com

### NIEDERLASSUNGEN/VERTRETUNGEN:

#### BENELUX

STEPHAN BVBA  
Sluis 11  
9810 Nazareth / BELGIEN  
Tel.: +32 9 3858355  
Fax: +32 9 3858187  
info@stephan-belgium.be

#### USA

PROXES INC.  
1385 Armour Boulevard  
Mundelein, IL 60060 / USA  
Tel.: +1 847 2470182  
Fax: +1 847 2470184  
info.us@proxes-group.com

#### USA

PROXES INC.  
6 Frassetto Way, Unit D  
Lincoln Park, NJ 07035 / USA  
Tel.: +1 973 7090691  
Fax: +1 973 7090644  
info.us@proxes-group.com

#### RUSSLAND

000 STEPHAN MACHINERY  
ST. PETERSBURG  
197110, St. Petersburg, RUSSLAND  
Levashovskiy prospect, d. 15, litera A  
Büro 203  
Tel.: +7 812 7021185  
Fax: +7 812 7021187  
info.ru@stephan-machinery.com

#### FRANKREICH

PROXES FRANCE SARL  
ZAC du Mandinet  
1-3 rue des Campanules  
77185 Lognes / FRANKREICH  
Tel.: +33 1 64805430  
Fax: +33 1 60067414  
info.fr@proxes-group.com

#### GROSSBRITANNIEN UND IRLAND

STEPHAN UK LTD.  
Unit C5  
Tenth Avenue  
Zone 3 / Deeside Industrial Park  
Deeside/Flintshire  
CH5 2UA / UK  
Deeside  
Tel.: +44 845 4560823  
Fax: +44 845 4560824  
info@stephan-uk.co.uk

#### POLEN

PROXES POLSKA SP. Z O.O.  
Wysogotowo  
ul. Skórzewska 35  
62-081 Przeźmierowo / POLEN  
Tel.: +48 61 8198888  
Fax: +48 61 8171201  
info.pl@proxes-group.com

#### SINGAPUR

PROXES ASIA PACIFIC PTE LTD  
23 Tagore Lane  
#03-12 Tagore 23 Warehouse  
Singapore 787601 / SINGAPUR  
Tel.: +65 6455 7670  
Fax: +65 6455 6220  
info.sg@proxes-group.com

#### SCHWEIZ

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Gewerbstrasse 115  
5314 Kleindöttingen / SCHWEIZ  
Tel.: +41 44 9550608  
Fax: +41 44 9550688  
stephan-machinery@bluwin.ch

12/2016

Der Inhalt ist vollumfänglich urheberrechtlich geschützt. Alle sich hieraus ergebenden Rechte, wie auch jegliche Kontrolle, obliegen der STEPHAN Machinery GmbH. Es ist ohne die Erlaubnis der STEPHAN Machinery GmbH untersagt, den Inhalt zu kopieren, zu speichern (auf welchem Medium auch immer), zu veröffentlichen oder anderweitig weiterzugeben.