

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:

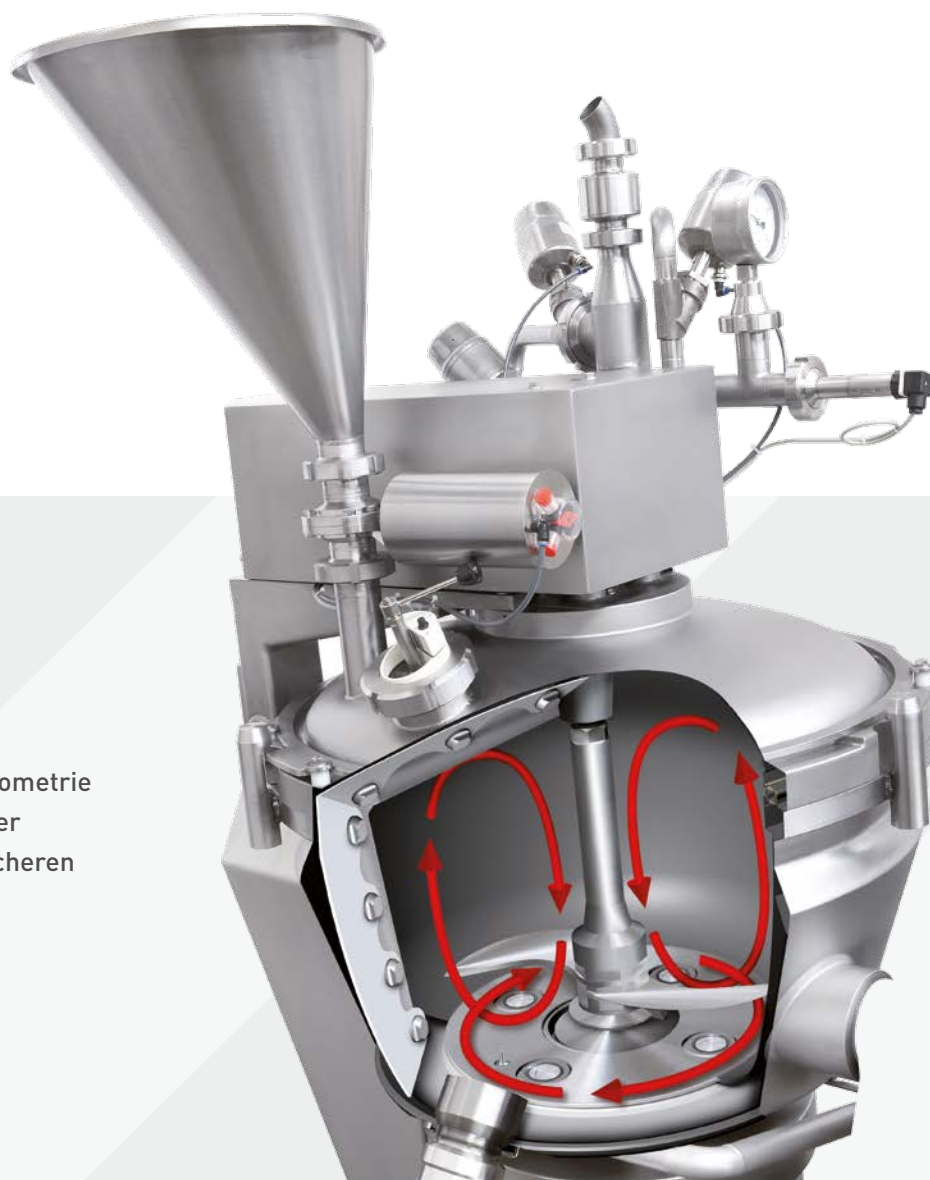
z. B. Emulsionen, Gel, Lösungen,
Suspensionen, Salben, Lösungen

/// 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 UMSK 5



STEPHAN UMSK 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@bluewin.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.