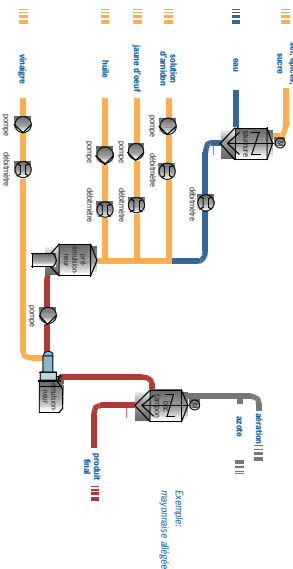




### STEPHAN Conti-Line Mayonnaise

La mayonnaise est composée traditionnellement d'une phase aqueuse et d'une phase grasse. Le jaune d'oeuf ou la poudre de jaune d'oeuf est utilisé comme un émulsifiant.



Les lignes de traitement en continu pour la mayonnaise incluent le dosage adapté des liquides, du refroidissement et de la dispersion des poudres et de l'émulsion.

### Données techniques

Type	Conti-Line CL.5000	Conti-Line CL.10000	Type	Conti-Line CL.5000	Conti-Line CL.10000
Capacité	[l/h]	5000	10000	Module émission	[optionnel] [optionnel]
Température, max.	[°C]	95 (140)	95 (140)	Module chauffage direct	[optionnel] [optionnel]
Échelle de dosage des liquides		standard	standard	Module chauffage indirect	[optionnel] [optionnel]
Module de mélange		standard	standard	Module de refroidissement	[optionnel] [optionnel]
Module de dosage des poudres		[optionnel]	[optionnel]	Module de vidage	[optionnel] [optionnel]
Module de pré-mélange		[optionnel]	[optionnel]	Système de gestion général	[optionnel] [optionnel]

### Essais

Il est possible de réaliser des essais sur vos produits ou d'assister à des démonstrations sur notre site de Hameln (Allemagne).

### Stephan Machinery - à votre service dans le monde entier

**Stephan social:**  
 Stephan Machinery GmbH & Co.  
 Siemensstr. 2  
 31789 Hameln • ALLEMAGNE  
 tél. +49 (0) 51 / 533-0 • fax. +49 (0) 51 / 583-189  
 info@stephanmachinery.com  
 www.stephanmachinery.com

**Filiales/Représentants:**  
**Stephan hubs**  
 Suis 11  
 9810 Nazareth • BELGIQUE  
 tél. +32 (0) 9 / 3 89 83 55 • fax. +32 (0) 9 / 3 89 81 87  
 info@stephanbelgium.be

**Stephan France Srl - Stephan Division**  
 ZAC du Mandrier  
 1,3 rue des Camérites  
 17783 Lognes FRANCE  
 tél. +33 (0) 1 69 39 39 30 • fax. +33 (0) 1 60 05 74 14  
 sympak.france@sympak.com • www.stephanfrance.fr  
 sympak@stephanmachinery.com

**Sympak Asia Pacific Pte. Ltd. - Stephan Division**  
 23 Tropic Lane  
 #0312 Tower 23 Warehouse  
 Singapore 787601 • SINGAPOUR  
 tél. +65 / 64 55 / 76 70 • fax. +65 / 64 55 / 62 20  
 sympak.asiapacific@sympak.com

**Sympak Inc. - Stephan Division**  
 1385 Amour Boulevard  
 Mandeville, L.L. 60960 • ÉTATS UNIS  
 tél. +1 / 8 47 / 2 47 01 82 • fax. +1 / 8 47 / 2 47 01 84  
 stephanusa@sympak.com

**Sympak UK Ltd.**  
 Po Box 162  
 Dareside  
 CH5 3NS • GRANDE BRETAGNE  
 tél. +44 (0) 8 45 / 4 56 08 23 • fax. +44 (0) 8 45 / 4 56 08 24  
 info@stephanuk.co.uk

**United Ltd.**  
 Av. Dr. Cardoso de Melo, 1470 - CJ. 1101/1102  
 04546-070 - Vila Olimpia - São Paulo, SP • BRÉSIL  
 tél. +55 (11) 30 44 44 21 • fax. +55 (11) 30 42 52 02  
 marco@sympak.com.br

**Sympak Process Engineering GmbH**  
 Markt 3  
 21493 Schwarmbek • ALLEMAGNE  
 tél. +49 (0) 51 / 59 97-0 • fax. +49 (0) 51 / 59 97-10  
 info@sympak.de  
 www.sympak.com

**Stephan Nederland B.V.**  
 Pleinweg 15  
 7602 PD Almelo • PAYS BAS  
 tél. +31 (0) 5 46 / 87 41 11 • fax. +31 (0) 5 46 / 86 45 46  
 info@stephan.nl

**Stephan Machinery GmbH & Co.**  
 Repräsentant pour la Suisse  
 M. Merzli Hebel  
 Geroldshaus Dättlis  
 8332 Rorschach • SUISSE  
 tél. +41 (0) 44 / 9 55 05 08 • fax. +41 (0) 44 / 9 55 05 88  
 stephanmachinery@bluewin.ch

**OOO Sympak Moscow Head Office - Stephan Division**  
 Business Center "Domodedovo manufacturing"  
 Voznesenskiy street 9, bld.1, office 249  
 Moscow, 117105 • RUSSIE  
 tél. +7 / 4 95 / 7 80 58 65 • fax. +7 / 4 95 / 7 80 58 65  
 sympak@sympak.com

**OOO Sympak St. Petersburg Branch Office - Stephan Division**  
 Business Center "Eksploder" 3rd floor, Office 332  
 St. Petersburg, 197110 • RUSSIE  
 tél. +7 / 8 12 / 1 02 11 84 • fax. +7 / 8 12 / 1 02 11 87  
 sympak@stephan-peterburg-stp@sympak.com

**Stephan Machinery Polska Sp. z o.o.**  
 Brzoznów ul. Leśna 148  
 62-023 Gdka • POLOGNE  
 tél. +48 (0) 61 / 8 17 12 01 • fax. +48 (0) 61 / 8 17 12 01  
 roska@stephanmachinery.com

Tous les documents sont la propriété de Stephan Machinery GmbH & Co. et sont prêtés ou distribués sous l'autorisation de Stephan Machinery GmbH & Co.



## STEPHAN Conti-Lines

### Lignes de cuisson en continu avec la qualité STEPHAN

Produit de qualité constante due au contrôle précis du process

Le process en continu permet de fortes capacités de production avec une haute précision. Les lignes de cuisson en continu, STEPHAN sont basées sur un concept modulaire. Des solutions spécifiques adaptées au client sont développées en combinant ces modules en fonction des exigences du projet.

Les interventions humaines sur la ligne sont limitées grâce au niveau élevé d'automatisation. Le système de contrôle précis du process assure une qualité constante du produit.

- ✓ Niveau élevé d'automatisation
- ✓ Qualité constante du produit
- ✓ Contrôle du process précis
- ✓ Interventions humaines réduites
- ✓ Production sécurisée
- ✓ Grande facilité de nettoyage CIP
- ✓ Solutions adaptés aux besoins du client
- ✓ Solutions clés en main

*solutions clés en main personnalisées!*



Haute fiabilité - haute précision -  
 hautes capacités - haute qualité -  
 = ECONOMIES

## Applications et process réalisables

### Applications: (quelques exemples)

- ✓✓ Mayonnaise
- ✓✓ Sauces salade
- ✓✓ Ketchup
- ✓✓ Sauces
- ✓✓ Potages, soupes
- ✓✓ Sauces épaisses
- ✓✓ Baby food
- ✓✓ Produits Mixés
- ✓✓ Purée de légumes

### Process réalisables:

- ✓✓ Dosage adapté
- ✓✓ Mélange en continu
- ✓✓ Emulsion
- ✓✓ Homogénéisation
- ✓✓ Chauffage direct
- ✓✓ Chauffage indirect
- ✓✓ Refroidissement



## Conception des lignes de process en continu STEPHAN

1 Les STEPHAN ContiLines sont basés sur un système modulaire, elles peuvent donc être aisément adaptées aux besoins du client.

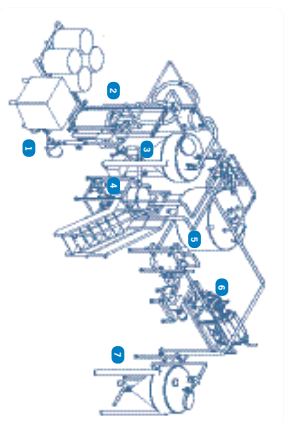
Dans son exécution standard, les liquides sont dosés et mélangés en continu. Un STEPHAN Microcuc peut également être intégré pour une homogénéisation en ligne.

Le produit peut être chauffé indirectement par des échangeurs de chaleur ou directement avec la technique d' Injection de vapeur directe STEPHAN. Les ContiLines peuvent être nettoyées par CIP !



## STEPHAN Conti-Line Ketchup

1 La ligne en continu STEPHAN pour la fabrication de ketchup peut gérer des productions avec ou sans morceaux. Les lignes de production sont adaptées aux exigences des clients. Notre technologie spéciale de



Exemple d'une ligne compacte STEPHAN pour la fabrication de ketchup. La ligne est entièrement automatisée et conçue en continu.

1. Module de dosage de vinaigre
2. Module de mélange
3. Module de dosage de pâte de tomate
4. Module de mouture
5. Module de pré-mélange
6. Module de cuisson en continu
7. Module bac tampon

1.1 Module vinaigre: le vinaigre est dosé directement dans le fil par un système de dosage électromagnétique dans une cuve de pré-mélange.

2.2 Module de vinaigre: le système spécial de mélange assure une vinaigre rapide et basé des basses de sauté tomate. Il y a peu de résidus grâce au design spécifique.

3.3 Module de dosage de pâte de tomate: ce module est composé d'une cuve spéciale de stockage avec un système de dosage. La conception particulière de la cuve de stockage assure une alimentation optimale de la pompe de transfert en produit. Régle à un débimètre ce système permet d'obtenir une très grande exactitude dans le dosage.

4.4 Module de poudre: les ingrédients secs sont alimentés via une trémie conçue pour les poudres. Ils sont dispersés dans la phase aqueuse par le système de dispersion du Microcuc et transférés à la cuve de pré-mélange.

fabrication assure un traitement très doux des matières premières. Avec la même qualité de matière première conduit à une plus haute qualité du produit final qu'avec l'utilisation de technologies conventionnelles. 1

5.5 Module de pré-mélange: ce module est composé d'un système de cuve en tandem. Les matières premières sont dosées en fonction du produit et également mélangées.

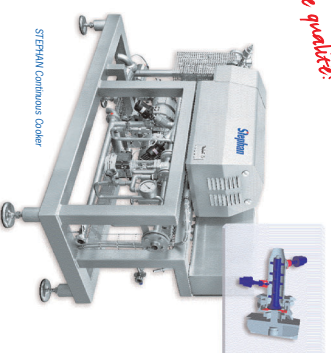
6.6 Module du cuseur en continu: le pré-mélange est chauffé directement dans ce module par injection de vapeur directe. Le chauffage agit instantanément et évite ainsi r'endommager le produit par une longue phase de chauffage par échange de chaleur.

7.7 Module bac tampon: après l'injection de vapeur directe le produit est amené au bac tampon. Le système de traitement peut être nettoyé par CIP. La ligne de production peut être aménagée en fonction de besoins spécifiques. L'automatisation du process peut également être complétée par un système de gestion des recettes. Une implanlation de cette ligne dans un système de gestion général est possible.

## Composant clé: STEPHAN Continuous Cooker

1 La STEPHAN Continuous Cooker est composé d'un mélangeur broyeur équipé de buses d'Injection de vapeur directe. Le produit est chauffé instantanément par condensation de la vapeur.

La sur-cuisson du produit est ainsi évitée. Les temps courts de chauffage respectent la couleur et l'arôme du produit. 1



### Dispositifs:

- ✓✓ Buses d'Injection de vapeur directe
- ✓✓ Outils de mélange et d'émulsion
- ✓✓ Chauffage jusqu'à 95 °C
- ✓✓ Contrôle de débit
- ✓✓ Température contrôlée
- ✓✓ Temps de chauffe courts
- ✓✓ Vitesse variable du rotor

### Avantages pour votre production:

- ✓✓ Chauffage instantané
- ✓✓ Pas de sur-cuisson du produit
- ✓✓ Traitement des morceaux
- ✓✓ Process respectueux des arômes
- ✓✓ Process respectueux des couleurs
- ✓✓ Peu de produit résiduel

