

# STEPHAN Prime Cut 12



## Beschreibung / description:

### • Zum Zerkleinern, Mischen und Emulgieren von Lebensmitteln

Die STEPHAN Prime Cut 12 wird überall dort eingesetzt, wenn eine Vielzahl von Arbeitsprozessen mit nur einer Maschine gleichbleibend gut und schnell durchzuführen ist, z. B. Zerkleinern, Kutteln, Mischen, Rühren, Kneten, Pürieren und Emulgieren.

Sie ist in allen Bereichen der Nahrungsmittelverarbeitung ideal einsetzbar, z. B. für die Herstellung von Brot- und Backwaren, Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostprodukten, Süßwaren und Milcherzeugnissen.

Die produktberührenden Teile der Schüssel sind aus 1.4301 o. ä. (V2A) hergestellt. Die Oberfläche ist keramikgestrahlt. Der Maschinenständer ist aus Kunststoff. Die Arbeitswerkzeuge sind aus Edelstahl gefertigt, bestehend aus einer Messeraufnahme mit zwei Messern sowie einem Transportflügel aus Polyamid zur manuellen Betätigung. Zur Produktentleerung ist die Schüssel manuell abnehmbar.

### • For cutting, mixing and emulsifying of food products

The STEPHAN Prime Cut 5 is employed if a single machine is required to execute reliably and quickly a wide range of processing functions, such as cutting, fine cutting, mixing, stirring, kneading, making purees and emulsifying. It is ideal for use in all fields of food processing, e. g. for the production of bread and bakery products, meat and sausages, convenience food, confectionery and dairy products.

The product contact parts of the bowl are made of 1.4301 or similar (V2A). The surface is bead blasted. The housing is made of plastic. The working tools are made of stainless steel and are consisting of a knife shaft and two knives as well as a mixing baffle made of polyamide for manual handling. The bowl is manually removable for product cleanout.

## Vorteile / advantages:

- Stabile Emulsionen
- Homogene Mischung
- Bedienerfreundlichkeit
- Kurze Batchzeiten
- Gleichbleibende Produktqualität
- Gute Reinigbarkeit
  
- Stable emulsions
- Homogeneous mixing
- User-friendliness
- Short batch times
- Constant product quality
- Easy to clean

*Rufen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne!*

## Verkauf und Beratung: Sales and technical advice:

### Tel./Phone:

+49 (0)51 51 / 583 - 786

### oder/or:

+49 (0)51 51 / 583 - 300

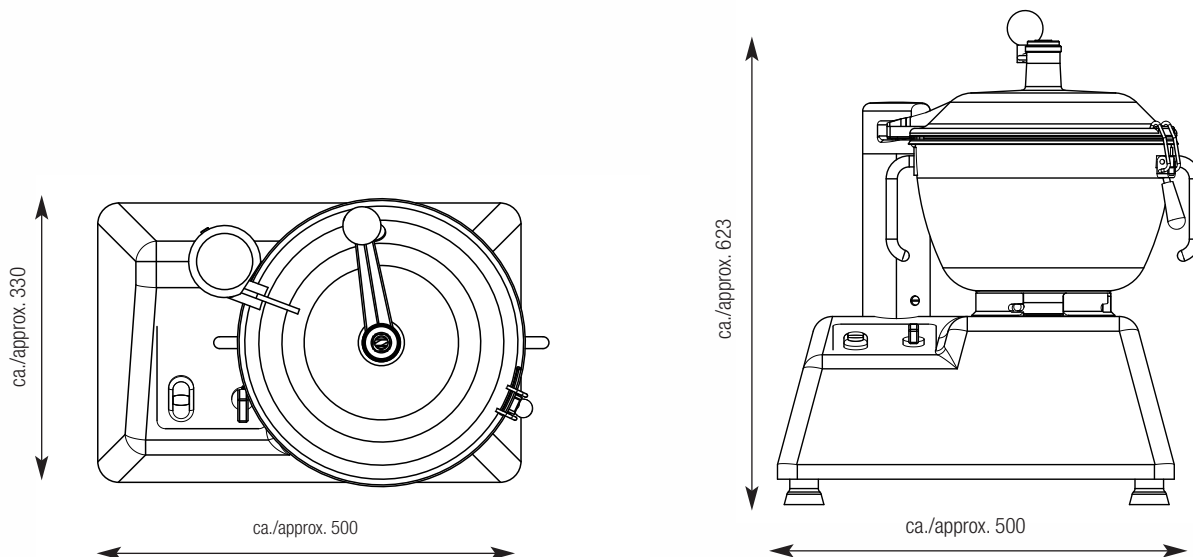
*Please contact us!*

## Arbeitswerkzeuge / Working tools:

- |             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| • 3D0185-02 | Messeraufnahme komplett, ohne Messer |
| • 3D4005-01 | Mischeinsatz Edelstahl               |
| • 3D4030-01 | Rühr- und Kneteinsatz Edelstahl      |
| • 3D0001-05 | Satz mit 2 glatten Messern           |
| • 3D0001-06 | Satz mit 2 Kullenmessern             |
| • 3D0185-02 | Knife shaft complete without knives  |
| • 3D4005-01 | Mixing insert stainless steel        |
| • 3D4030-01 | Stir/knead insert stainless steel    |
| • 3D0001-05 | Set of 2 knives                      |
| • 3D0001-06 | Set of 2 wave cut knives             |

# STEPHAN Prime Cut 12

## Abmessungen/Dimensions (mm) Prime Cut



## Ausführung / Execution:

Schüsselinhalt/Chargengröße (Bowl content/ Batch size)	l ca. (l approx.)	12/2-7
Gewicht der Maschine netto (Weight of the machine net)	kg	30
Max. zulässige Betriebstemperatur Schüssel (Max. permissible operating temperature bowl)	°C (°F)	95/203
Max. zulässiger Betriebsdruck (Max. permissible operating excess pressure bowl)	bar (PSI)	0,0
Betriebsspannung (Operating voltage)	V (Hz)	400 (50)/220 (60)
Steuerspannung (Control voltage)	V	230/220
Absicherung bei 400 V/220 V (Fuse protection)	A träge (A time-lag fuse)	16/25
Hauptmotor n = 1500/3000 U/min, rpm (Main motor)	kW (Hz)	1,5/1,9 (50)
Hauptmotor n = 1800/3600 U/min, rpm (Main motor)	kW (Hz)	1,5/1,9 (60)

### Material:

Schüssel (Bowl)	W. Nr.	1.4301 (AISI 304)
Deckel (Cover)		Lexan
Gehäuse (Housing)		Polyester

## Bestellinformation / order information:

**STEPHAN Prime Cut 12**

**Best.-Nr. (Order no.): CUT12-T21110 400 V/50 Hz**

**STEPHAN Prime Cut 12**

**Best.-Nr. (Order no.): CUT12-T31110 220 V/60 Hz**