



MELANGEUR CUISEUR EMULSIONNEUR DE LABORATOIRE

UM/SK 5

CUISSON VAPEUR
(directe ou indirecte)

SOUS VIDE

VERSION 110°C 0,8 bar

CHARGE : 0,5 L A 3 L

RAPIDE & COMPACTE

Cuiseur de laboratoire STEPHAN type UM/SK 5 tout inox complet et autonome
(en option : filtration vapeur, large panel d'outils...)

Avec de faibles volumes mis en oeuvre (de 0,5 à 3 l), le STEPHAN UM/SK 5 est idéal pour la fabrication de petites quantités pour des **essais de laboratoire** ou de petites productions. Cette machine comporte un dispositif de mise sous vide, un dispositif d'injection de vapeur directe ainsi qu'une double paroi pour le chauffage et le refroidissement indirects.

L'installation est **complète** : variateur de fréquence sur le moteur principal, agitateur motorisé du bras racleur, sonde de température... L'automate et son **Touch Panel** vous permettent de gérer le niveau de vide, la température, la pression vapeur, les paliers de température, les temps d'agitation, etc... C'est une machine qui convient parfaitement à un grand nombre de formulations différentes.

La **supervision exacte** du procédé avec une connexion PC vous permet un archivage et une analyse rapide et simple des données.

L'installation est **compacte, ergonomique**, sur roulettes, tout en acier inoxydable, facilement nettoyable et stérilisable par l'injection vapeur. La cuve fixée par un système de baïonnettes est aisément démontable pour le nettoyage ou la pesée des ingrédients mis en oeuvre.

Les produits développés sont facilement transposables sur les autres appareils de notre gamme de capacité plus grande (jusqu'à 1000 litres de produit mis en oeuvre). Vous disposez de produits de **qualité constante** et réalisables à une plus grande échelle.

Démonstration possible de nos solutions par un spécialiste Sympak France.

L'équipement STEPHAN optimise les temps de production, a un faible coût d'entretien et **se nettoie facilement**.

Descriptif de la machine

Contenance de la cuve	5 litres
Capacité de charge	De 0,5 à 3 litres maximum
Dimensions	Longueur 950 x Largeur 900 x Hauteur 1300 mm
Poids	190 kg
Température de travail	110°C maximum
Pression de travail	0,8 bar maximum
Pièces en contact avec le produit	Acier inoxydable 304 L ou 316L
Meuble de la machine	Acier inoxydable 304 L
Moteur	Monté dans le bâti de la machine Entraînement direct par l'arbre porte-couteaux Flasque moteur avec joint à baïonnette
Vitesse	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
Frein moteur	Pour moteur principal
Equipement électrique	Protections thermiques des différents organes de puissance. Dispositif de commande SIMATIC S7-313, avec dispositif de commande TP 170 A pour réglage des temps, températures et vitesse de rotation.
Equipements de la machine	Bouton d'arrêt d'urgence Cuve double paroi en acier inoxydable - eau et vapeur -, démontable manuellement pour vidange du produit. Injection de vapeur directe. Couvercle en acier inoxydable, avec 2 voyants. Porte couteaux en acier inoxydable posé sur l'arbre moteur avec un jeu de deux couteaux. Bras mélangeur en acier inoxydable.
Accessoires	Générateur vapeur, station de filtration vapeur. Nombreux outillages : couteaux crantés, décalés, hélices de mélange...
Produits	Emulsions, suspensions, sauces, soupes, ingrédients, plats cuisinés, fromage fondu, baby food, pommades, crèmes...

Pour des volumes de production différents, nous vous proposons toute une gamme de Mélangeurs Cuiseurs

UM/SK 130 (jusqu'à 127°C)

Pour charges de 40 à 90 litres



UM/SK 60 (jusqu'à 127°C)

Pour charges de 12 à 45 litres



SYMPAK FRANCE SARL - ZAC du Mandinet • 1-3 Rue des Campanules • F-77185 Lognes

Tél : +33.(0)1.64.80.54.30 Fax : +33.(0)1.60.06.74.14

Site web : www.stephan-france.fr