

## MELANGEUR CUISEUR EMULSIONNEUR

# UM/SK 60

CUISSON VAPEUR

SOUS VIDE

VERSION 95°C ou 127 °C

POLYVALENT et AUTONOME

GENERATEUR VAPEUR et SYSTEME  
de REFROIDISSEMENT INTEGRES



### Cuiseur STEPHAN UM/SK 60 tout inox

(en option : filtration vapeur, condenseur, injection de gaz, automate, large panel d'outils...)

STEPHAN est leader dans de nombreux secteurs de l'agroalimentaire et vous propose des technologies innovantes du processus à froid au **processus à chaud** pour la fabrication de produits de haute qualité constante.

D'une utilisation simple, les machines STEPHAN de type UM/SK sont idéales pour la pâtisserie, la confiserie, la chocolaterie et pour les installations performantes de **haut niveau d'exigence**. Seuls les systèmes de production flexibles, automatisés et hygiéniques satisferont la demande croissante en matière d'hygiène pour une durée de **conservation longue** du produit sans ajout d'agents conservateurs, notamment pour le chocolat.

Avec les machines STEPHAN, les systèmes de coupe, mélange, dispersion, émulsion, homogénéisation, chauffage, refroidissement, pétrissage sont réunis en **un seul appareil**.

Les machines sont équipées d'une double paroi pour chauffer ou refroidir afin de répondre à toutes les exigences. La vidange de l'appareil est réalisée par basculement de la cuve ou par vanne de fond de cuve.

L'**injection de vapeur directe** et l'**injection de gaz inerte** assurent un processus de cuisson et de refroidissement rapides tout en respectant le produit.

Le vide, contrôlé minutieusement, est utilisé pour empêcher l'introduction d'air et les effets d'oxydation en résultant. Son utilisation appropriée lors de la fabrication de chocolats ou pâtisseries apporte au produit fini un fondant délicat, une meilleure répartition et liaison des arômes. Il permet également la réalisation de réduction.

*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**.

Produits : ganache, cuisson de crème, praliné, confiture, cuisson de sucre.

## Descriptif de la machine

Contenance de la cuve	60 litres
Capacité de charge	45 litres maximum
Dimensions	Longueur 950 x Largeur 700 x Hauteur 1600 mm
Poids	280 kg
Température de travail	95°C ou 127°C maximum
Pression de travail	0 ou 1,5 bar maximum
Pièces en contact avec le produit	Acier inoxydable 304 L
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	750/1500, 1500/3000, 750/1500/3000 ou 300 à 3000 t/min.
Puissance	3.3/4.5, 5.5/7.5, 2.2/4.0/5.5 ou 8,5 kW (variateur)
Tension d'alimentation	400 V , 50 Hz
Tension de commande	24 V
Puissance de raccordement	8 à 12 kW
Frein moteur	Pour moteur principal
Équipement électrique	Protections thermiques des différents organes de puissance. Dispositif de commande par écran tactile pour fonctionnement manuel du moteur principal, pour l'affichage de la température et programmation du temps de travail par minuterie.
Équipements de la machine	Bouton d'arrêt d'urgence Clavier digital 2011 ou automate programmable. Cuve double paroi en acier inoxydable - eau et vapeur - basculable manuellement. Injection de vapeur directe, piquage de vidange, dosage d'eau, dispositif de vide avec pompe. Couvercle en acier inoxydable avec piquages Porte couteaux en acier inoxydable posé sur l'arbre moteur avec un jeu de deux couteaux. Bras mélangeur en acier inoxydable avec racleur.
Accessoires	Station de filtration de la vapeur, automate programmable, condenseur, mesure de couple, nombreux outillages : couteaux crantés, décalés, hélices de mélange...
Produits	Ganaches, pralinés, pâte d'amande, crème anglaise, confitures, caramel, crèmes, émulsions, suspensions...

*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 5 (jusqu'à 110°C)

Cuiseur de laboratoire  
Spécial petites quantités  
Pour charges de 0,5 à 3 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](http://www.stephan-france.fr)