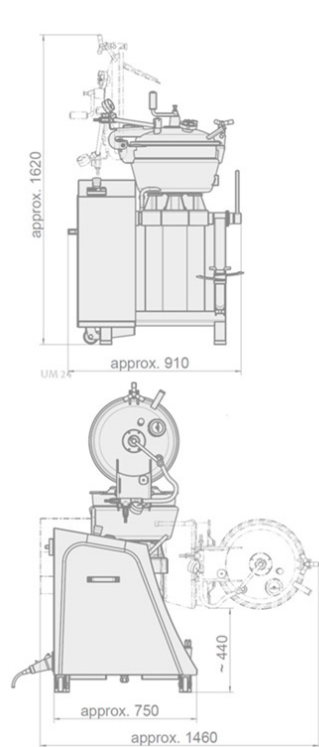


Stephan

CH.E.F / Stej



Machines Stephan

- > Umx5
- > Um12A
- > Um12I
- > Um24
- > Um44E
- > Um44I
- > Um60E
- > Umsk60E
- > Um74E

Tags

Umx5 Um12a Um12i
Um44i Um44e Um60e
Um74e

UM24

 Machine Universelle

Avec la machine Stephan UM 24, Stephan Food Service Equipment comble l'écart pour les volumes de machines entre la 12 et la 44 litres, terminant ainsi la gamme des Machines Universelles. Ainsi, Stephan parvient à satisfaire partout dans le monde les besoins des clients ajoutant même des avantages à la liste des atouts déjà existants des Machines Universelles.

L'universalité des applications, la longévité, les temps de cycles courts et la possibilité de regrouper plusieurs process en une seule machine font parties des caractéristiques classiques des Machines Universelles Stephan. Le développement de la 24 litres a renforcé l'ergonomie de la machine ainsi que la facilité de nettoyage. Les changements sont également visibles à l'extérieur notamment concernant la structure et le dessin de la machine

Tout comme les autres Machines Universelles, l'UM24 est très polyvalente en permettant de couper, mélanger, pétrir ou encore émulsionner. Elle est particulièrement adaptée pour la fabrication de pains et de viennoiseries, la viande ou encore les saucisses, les plats cuisinés, la confiserie et les produits laitiers.

55 années de recherche, de développement et d'amélioration de la technologie se sont traduites par une grande réputation des machines dans l'industrie agro-alimentaire. Dans l'industrie agro-alimentaire mondiale, le nom "Stephan" reste premier pour les Machines Universelles avec des capacités allant de 5 à 200 litres.

Pour broyer, mélanger ou émulsionner.

La machine UM 24 Stephan s'utilise dès lors qu'une machine simple est nécessaire pour réaliser de manière fiable et rapide une large palettes de fonctions de process telles que couper, broyer, mélanger, pétrir, faire des purées, émulsionner ou encore travailler sous-vide..

Elle est idéale pour de nombreux process alimentaires et notamment pour la fabrication de pains et viennoiseries, viandes, saucisses, plats cuisinés, confiseries ou encore produits laitiers.

Les parties de la cuve et du couvercle en contact avec le produit sont en acier inox.

La surface est microbillée. Le support est également en acier inoxydable. Les outils de travail en acier inox, consistent en un porte-couteaux avec 2 couteaux ou une hélice de mélange avec un racleur PVDF pour une utilisation manuelle. Un hublot et une lampe sont également présents sur le couvercle de la machine. L'UM 24 est équipée d'un système de basculement pour faciliter la vidange du produit.

Le moteur principal, équipé d'un variateur de vitesses, est contrôlé par un clavier digital 3011. La lecture apparaît sur 2 lignes sur un écran LCD éclairé. Les touches de commande sont également éclairées.



Caractéristiques



Les équipements

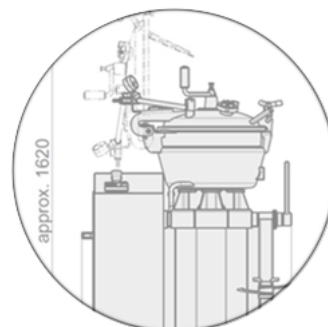


Les accessoires



Process

- > Contenance de la cuve : 24 litres
- > Capacité de charge : De 5 à 18 litres max.
- > Encombrement : Longueur 900 x Largeur 525 x Hauteur 1200 mm
- > Poids : 230 kg
- > Température de travail : 95°C maximum
- > Pression de travail : 0 bar
- > Pièces en contact avec le produit : Acier inoxydable 304 L
- > Moteur : Avec variateur de vitesse
- > Vitesse : De 300 à 3000 t/min
- > Puissance : 10 kW
- > Tension d'alimentation : 400 V , 50 Hz - triphasé + neutre + terre
- > Puissance de raccordement : 10 kW / 25 A courbe D



Photos



Vous avez des questions

Vous pouvez faire votre demande de renseignements à partir de notre module contact, ou à partir de cette adresse email

Contact >

Contact

Tél : +33 (0) 6.11.79.48.90
Email: thivet.hugues@orange.fr

Web: CH.European.Factory
360 Chemin du Deven,

13760 SAINT CANNAT, France

Galerie FlickrR

Tag

stephan spsi ideo tecnica
machine universelle firex CH.E.F
vidéos

Actualité RS

Vous pouvez suivre l'actualité Facebook & Twitter

