



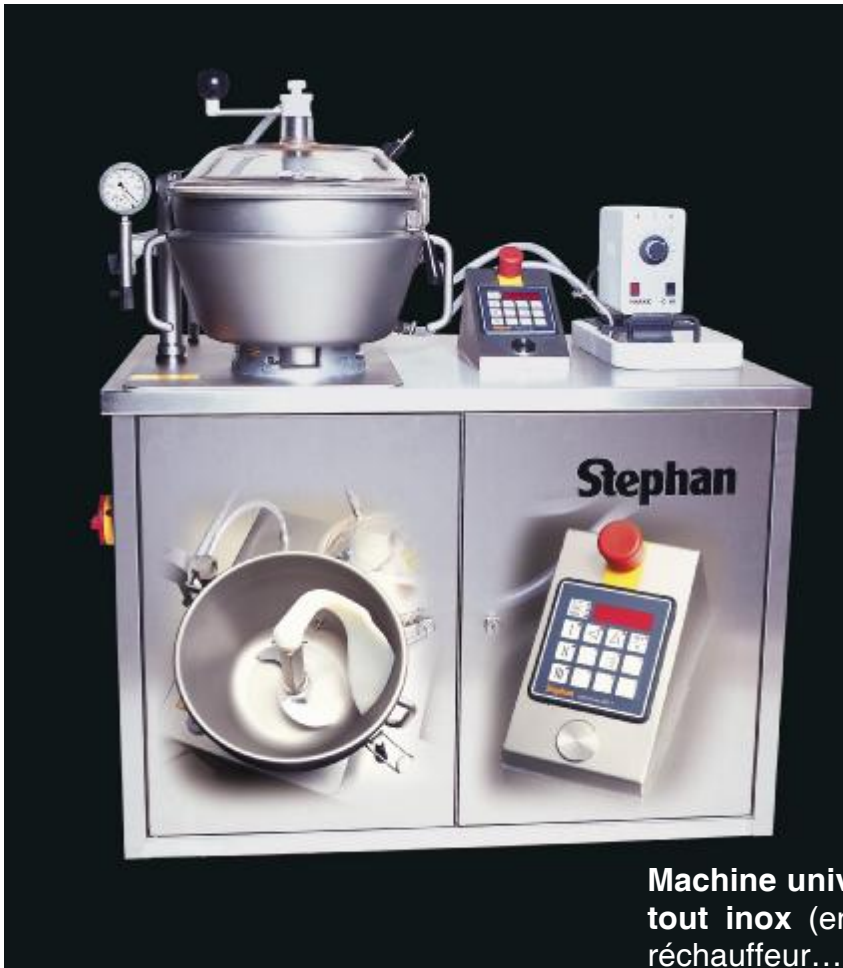
MACHINE UNIVERSELLE UM 12 MEUBLE

LE STEPHAN
POUR VOTRE LABO

POLYVALENTE

HAUT RENDEMENT

RAPIDE



Machine universelle STEPHAN UM 12 Meuble tout inox (en option : double paroi, sous vide, réchauffeur...)

Photo non contractuelle

Les machines universelles UM 12 servent à cutterer, mélanger, pétrir, émulsionner. L'UM 12 est la machine idéale pour la charcuterie. Elle trouve son emploi partout où il est nécessaire de réaliser des **produits finis parfaits, d'une qualité constante, du plus gros hachage jusqu'à la plus grande finesse.**

Le **STEPHAN UM 12** réalise de multiples fonctions et est d'un

maniement simple. Il permet des gains de temps, de faibles coûts d'entretien, un travail sous-vide, un travail à la température désirée grâce à la double paroi...

Le Stephan UM 12 améliore la conservation des produits, par exemple pour la viande. L'utilisation appropriée du sous-vide lors de la fabrication apporte au produit fini une meilleure répartition et liaison des arômes. De

plus, en éliminant l'air, l'activité microbologique est réduite voire stoppée, ce qui permet une conservation prolongée du produit.

Les temps de fabrication plus rapides, les utilisations multiples et l'emploi aisé du Stephan rationalisent les processus de travail et conduisent à une meilleure rentabilité.

Démonstration possible par un spécialiste STEPHAN de nos solutions.

MACHINE UNIVERSELLE STEPHAN UM 12 I

Descriptif de la machine

Contenance de la cuve	12 litres
Capacité de charge	De 2 à 8 litres maximum
Encombrement	Longueur 900 x Largeur 600 x Hauteur 1100 mm
Poids	120 kg
Température de travail	95°C maximum
Pression de travail	0 bar
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
Vitesse	1500 / 3000 ou 750 / 1500 t/min.
Puissance	1.5 / 1.9 ou 0.6 / 1.2 kW
Tension d'alimentation	400 V , 50 Hz
Tension de commande	24 V
Puissance de raccordement	2 kW / 16 A courbe D
Frein moteur	Pour moteur principal, monté dans l'armoire électrique
Equipement électrique	Protections thermiques des différents organes de puissance. Dispositif de commande par clavier digital 2010 pour fonctionnement manuel du moteur principal en première ou deuxième vitesse.
Equipements de la machine	Bouton d'arrêt d'urgence Cuve en acier inoxydable montée sur le moteur principal, démontable manuellement pour vidange du produit. Couvercle en polycarbonate transparent Porte couteaux en acier inoxydable posé sur l'arbre moteur avec un jeu de deux couteaux. Bras mélangeur en polyamide pour utilisation manuelle.
Accessoires	Double paroi, pompe à vide, sonde de température, clavier 2011. Nombreux outillages : couteaux crantés, décalés, hélices...
Produits	Emulsions, suspensions, farces, sauces, pâtés, chair à saucisse, terrines, purée de légumes...

Pour des productions plus importantes, nous vous proposons toute une gamme de Cutters Mélangeurs STEPHAN :

UM 44



UM 60



UM 80



UM 130



SYMPAK FRANCE SARL

ZAC du Mandinet, rue des Campanules, F 77185 LOGNES
 Tél. bureaux +33.(0)1.64.80.54.30 Télécopieur +33.(0)1.60.06.74.14
 Site web : www.sympak-france.com Contact : sympak-france@sympak.com