

# STEPHAN Universalmaschine UM 12



## Beschreibung:

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

Die STEPHAN UM 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 aus Edelstahl gefertigten Arbeitswerkzeuge bestehen aus einer Messeraufnahme mit zwei Messern sowie einem Transportflügel aus Polyamid zur manuellen Betätigung. Zur Produktentleerung ist die Schüssel manuell abnehmbar.

Die Steuerung des Hauptmotors erfolgt über die Folientastatur FT 3011. Die Textanzeige erscheint 2zeilig im beleuchteten LCD Display. Die Funktions- und Bedientasten sind ebenfalls beleuchtet.

Die STEPHAN UM 12 ist auch mit Doppelmantelschüssel zum indirekten Kühlen oder Erwärmen des Schüsselinhaltes sowie mit Frequenzumrichter eingebaut im Wandschrank erhältlich.

## Vorteile:

- Stabile Emulsionen
- Homogene Mischung
- Bedienerfreundlichkeit
- Kurze Batchzeiten
- Gleichbleibende Produktqualität
- Gute Reinigbarkeit

## Arbeitswerkzeuge:

- 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
- 3D0001-06/3D0002-06 Satz mit 1 geraden und 1 gekrümmten Kullenmesser

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

## Verkauf und Beratung:

Tel.:

+49 (0)51 51 / 583 - 786

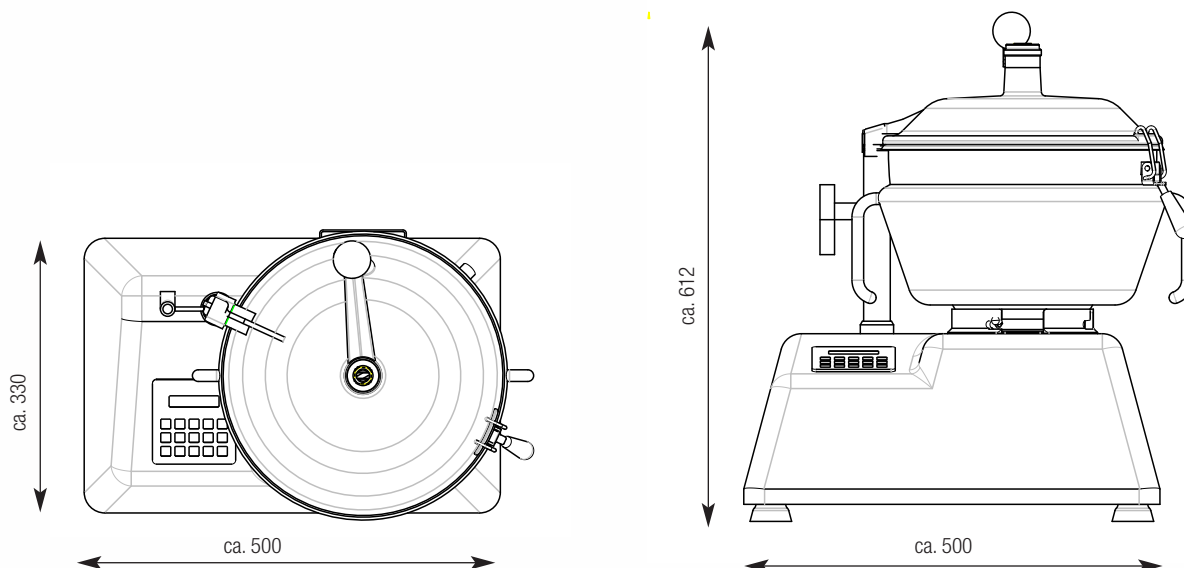
oder:

+49 (0)51 51 / 583 - 300



# STEPHAN Universalmaschine UM 12

## Abmessungen (mm) UM 12:



## Ausführung:

Schüsselinhalt	l ca.	12/2-7
Gewicht der Maschine netto	kg	38
Max. zulässige Betriebstemperatur Schüssel	°C	95
Max. zulässiger Betriebsdruck	bar	0,0
Betriebsspannung	V (Hz)	400 (50)/220 (60)
Steuerspannung	V	24
Absicherung bei 400 V/220 V	A träge	16/16
Hauptmotor n = 1500/3000 U/min	kW (Hz)	1,5/1,9 (50)
Hauptmotor n = 1800/3600 U/min	kW (Hz)	1,5/1,9 (60)

### Material:

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

## Bestellinformation:

**STEPHAN UM 12**

**Best.-Nr.:** **UM012-T21110** 400 V/50 Hz  
**UM012-T31110** 220 V/60 Hz

Für Sie könnten auch die STEPHAN UM 12 mit Doppelmantel oder auch die STEPHAN UM 12 mit Doppelmantel / Frequenzumrichter im Wandschrank interessant sein – siehe gesondertes Datenblatt.