

# PRODUKTPORTFOLIO

## Standardmaschinen





## STANDARDMASCHINEN

## STEPHAN MACHINERY / UNIVERSALMASCHINEN

STEPHAN MACHINERY – dieser Name steht seit über 60 Jahren für Spitzentechnologie, Erfahrung und Qualität. Weltweit vertrauen die Nahrungsmittelindustrie, Großindustrie, Hochschulen und Forschungsinstitute den zuverlässigen STEPHAN Universalmaschinen von Stephan Machinery.

Die STEPHAN Universalmaschinen zeichnen sich durch eine außergewöhnliche Vielfalt aus. Sie sind universell einsetzbar, robust und langlebig, einfach zu reinigen – und es können mehrere Arbeitsschritte in nur einer Maschine durchgeführt werden.

Durch einfache Beschickung, effektives Zerkleinern, indirektes bzw. direktes Erhitzen und die Möglichkeit, unter Vakuum zu produzieren, optimieren STEPHAN Universalmaschinen die Produktion in vielen Anwendungsbereichen.

### Überzeugende Vorteile sind:

- AUSSERGEWÖHNLICHE EFFIZIENZ DURCH DIE OPTIMIERTE SCHÜSSELGEOMETRIE
- EFFIZIENTES ERHITZEN DURCH DIREKTDAMPFINJEKTION
- ROBUSTE MASCHINEN MIT HÖCHSTER LEBENSDAUER
- GLEICHBLEIBENDE PRODUKTQUALITÄT
- STABILE EMULSIONEN
- HOMOGENE MISCHUNGEN



## STEPHAN MACHINERY / MICROCUT®

Neue Standards mit STEPHAN Microcut®-Maschinen:  
Wenn es um Feinstzerkleinerung geht, vertrauen  
Kunden in der ganzen Welt unseren STEPHAN  
Microcut® Maschinen.

Mit einem breiten Bautypenspektrum werden sie den  
unterschiedlichsten Anforderungen zahlreicher  
Bereiche der Lebensmittelindustrie gerecht. Die  
homogene Zerkleinerung und Emulgierung von  
Fleischbrät und Fisch ist ebenso möglich wie der  
Aufbau von Emulsionen und das Dispergieren von  
Trockenstoffen in Flüssigkeiten.

### Überzeugende Vorteile sind:

- EFFIZIENTE ZERKLEINERUNG
- SEHR GUTES SCHNITTBILD
- HOMOGENE MISCHUNG
- OPTIMALE  
FESTSTOFFDISPERGIERUNG
- STABILE EMULSIONEN
- GLEICHBLEIBENDE  
PRODUKTQUALITÄT
- BEDIENERFREUNDLICHKEIT



## STEPHAN UNIVERSALMASCHINEN

### HAUPTANWENDUNGSBEREICHE:

- /// ZERKLEINERN
- /// SCHNEIDEN
- /// MISCHEN
- /// RÜHREN
- /// KNETEN
- /// PÜRIEREN
- /// EMULGIEREN
- /// ERHITZEN UND KÜHLEN

- /// SÜSSWAREN:**  
z. B. Ganache, Trüffelgefüllungen, Marzipan/  
Mandelpaste, Schokoriegelmasse,  
Cremefüllungen, Fruchtsoßen, Keks-Rework
- /// CONVENIENCE PRODUKTE:**  
z. B. Mayonnaise, Dips, Ketchup, Baby Food,  
Hummus, Soßen, Pestos, Pizza-Toppings
- /// SCHMELZKÄSE:**  
Block- und Streichschmelzkäse
- /// MOLKEREIPRODUKTE:**  
z. B. Frischkäse, Joghurtzubereitung,  
Analogkäse, Quarkzubereitungen,  
Butterzubereitungen
- /// GROSSKÜCHEN:**  
z. B. zur Verarbeitung von Fleisch, Soßen  
und Dressings
- /// FLEISCHEREIEN:**  
Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren,  
Pasteten, Leberwurst, Fleischbrät,  
Schwartenemulsionen

- /// BACKWAREN:**  
z. B. Teigherstellung nach dem Intensivknet-  
Prinzip: In 2 bis 5 Minuten fertig geknetet und  
ohne lange Ruhezeiten weiterzuverarbeiten zu  
z. B. Weizen- und Mischbrotteigen.  
Außerdem: Backmischungen, Brandteig,  
Hefegebäck, Kekse, Mürbeteig, Kuchen,  
Pizzateig
- /// LABOR / KOSMETIK:**  
z. B. Emulsionen, Gel, Lösungen, Suspensionen,  
Salben, Lösungen
- /// FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG**  
z. B. Produkt- und Rezepturentwicklung,  
Produktoptimierung

## DAS STEPHAN PRINZIP

Besonders geformte Arbeitswerkzeuge in Verbindung mit der speziellen Schüsselgeometrie führen zu einer schnellen Vermischung der Rezepturbestandteile und zu qualitativ sicheren Produktergebnissen.



# UNIVERSALMASCHINEN



STEPHAN UMC 5



STEPHAN UMC 12 Cabinet

Prime Cut 5, 12	Schüsselinhalt (l)	Chargengröße (l)	Vakuum	Doppelmantel	Temperiergerät	Bearbeitungstemperatur
Prime Cut 5	5	0,5–2,5	-	-	-	95 °C
Prime Cut 12	12	2–7	-	-	-	95 °C

**Tischgeräte:** Schüssel aus Edelstahl, Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Betriebsartenschalter

**Anwendungen:** Catering, Fleischprodukte

UMC 5, UMC 12, UMC 12 Cabinet	Schüsselinhalt (l)	Chargengröße (l)	Vakuum	Doppelmantel	Temperiergerät	Bearbeitungstemperatur
UMC 5	5	0,5–2,5	■	■	●	95 °C
UMC 12	12	2–7	■	■	●	95 °C
UMC 12 Cabinet	12	2–7	■	■	■	95 °C

**Tisch- oder Einbaugeräte:** Schüssel aus Edelstahl, Deckel aus Polyphenylsulfon (UMC 5) und Edelstahl (UMC 12), Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Bedienfeld, Schüssel innen poliert

**Anwendungen:** Süß- und Backwaren, Labore, pharmazeutische Produkte

■ Standard      ● Option      - Nicht verfügbar



STEPHAN UM 24



STEPHAN UM 74 E

UM 12 – 44	Schüssel- inhalt (l)	Chargen- größe (l)	Vakuum	Doppel- mantel	Temperier- gerät	Bearbeitungs- temperatur
UM 12	12	2-7	●	●	●	95 °C
UM 12 Cabinet	12	2-7	■	■	■	95 °C
UM 24	30	6-18	●	●	●	95 °C
UM 44	45	10-30	●	●	●	95 °C

**Tisch- oder Einbaugeräte:** Schüssel aus Edelstahl, Deckel aus Polyphenylsulfon (UM 12) und Edelstahl (UM 24, UM 44) bzw. Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Bedienfeld

**Anwendungen:** Catering, Fleischprodukte, Süß- und Backwaren, Convenience Food, Molkereiprodukte

UM 44 E – 74 E	Schüssel- inhalt (l)	Chargen- größe (l)	Vakuum	Doppel- mantel	Temperier- gerät	Bearbeitungs- temperatur
UM 44 E	45	10-30	●	●	●	95 °C
UM 60 E	60	10-40	●	●	●	95 °C
UM 74 E	75	15-55	●	●	●	95 °C

**Standgeräte:** Schüssel und Deckel aus Edelstahl, Transportflügel aus Edelstahl mit Getriebemotor, Bedienfeld

**Anwendungen:** Catering, Fleischprodukte, Süß- und Backwaren, Convenience Food, Molkereiprodukte

■ Standard      ● Option      - Nicht verfügbar

# STANDMASCINEN



STEPHAN UMSK 60 E



STEPHAN UMSK 24E

UMSK 5 – UMSK 60 E	Schüssel- inhalt (l)	Chargen- größe (l)	Vakuum	Doppel- mantel	Temperier- gerät	Bearbeitungs- temperatur
UMSK 5	5	0,5–2,5	■	■	-	110 °C
UMSK 24 E	30	6–18	■	■	-	95 °C / 127 °C
UMSK 60 E	60	10–40	■	■	-	95 °C / 127 °C

**Standgeräte:** Schüssel und Deckel aus Edelstahl, Transportflügel aus Edelstahl mit Getriebemotor, Temperaturfühler, Direktampfinjektion, Vakuumanschluss, Bedienfeld oder Siemens Touch Panel

**Anwendungen:** Schmelzkäse, Molkereiprodukte, Convenience Food, Marzipan, Forschungs- und Entwicklungszentren, Labore

■ Standard      ● Option      - Nicht verfügbar



# STEPHAN MICROCUT®

## EMULGIEREN UND FEINSTZERKLEINERN IN EINEM SYSTEM, MISCHEN AUF WUNSCH

- FLEISCHPRODUKTE**  
Fleischemulsionen, Leberpastete, Schwartenemulsionen, Frankfurter Würstchen, Hot Dogs
- CONVENIENCE FOOD**  
Babynahrung, Gemüsepüree, Fruchtpüree, Mayonnaise, Ketchup, Soßen, Dressings, Tiernahrung
- SÜSS- UND BACKWAREN**  
Schokoladen-, Keks- und Nusszerkleinerung, Marzipan, flüssiger Teig, Sauerteig



STEPHAN MC 10 / 12 / 15  
HANDWERKSMASCHINEN

Schneidsystem	Durchlaufleistung kg/h	Energie	Trichter
einfach schneidend	1200	7,5 / 9 / 11 kW	40 l Standard 90 / 125 l optional



# STEPHAN MICROCUT®

Die Durchlaufleistungen bei den Microcut® Maschinen sind stark produktabhängig.



**STEPHAN MCH-D150 / 180**  
Maschinen für große Kapazitäten

Schneidsystem	Durchlaufleistung kg/h	Energie	Trichter
doppelt schneidend	4500 / 6500	45 / 55 / 75 / 90 / 110 kW	150 / 250 l



**STEPHAN MCH 10 / 2**  
Emulgier- und Mischmaschinen für flüssige Produkte

Schneidsystem	Durchlaufleistung kg/h	Energie	Trichter
einfach schneidend	1200	7,5 kW	90 / 125 l





STEPHAN MCH-20K / MCH-150K  
Zerkleinerung von trockenen und  
gefrorenen Produkten

Schneidsystem	Durchlaufleistung kg/h	Energie	Trichter
einfach schneidend mit Vorschneider	1200 / 4500	15 / 30 kW	40 / 100 l



STEPHAN MCH 20N / MCH-D150N  
Hochviskose Produkte  
sowie für größere Stückigkeiten

Schneidsystem	Durchlaufleistung kg/h	Energie	Trichter
einfach und doppelt schneidend mit Vor- schneider	1200 / 4500	15 / 55 kW	40 / 100 l

Bei den hier abgebildeten Maschinenfotos handelt es sich lediglich um Beispiele.  
Die jeweiligen Ausführungen der Maschinen können abweichen



# Stephan Machinery

## WELTWEIT FÜR SIE VOR ORT

### HAUPTGESCHÄFTSSITZ:

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Stephanplatz 2  
31789 Hameln / DEUTSCHLAND  
Tel. +49 5151 583-0  
Fax +49 5151 583-189

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Branch Office Schwarzenbek  
Grabauer Straße 6-10  
21493 Schwarzenbek / DEUTSCHLAND  
Tel. +49 4151 8987-0  
Fax +49 4151 8987-10

info@stephan-machinery.com  
www.stephan-machinery.com

### NIEDERLASSUNGEN/VERTRETUNGEN:

#### BENELUX

STEPHAN BVBA  
Sluis 11  
9810 Nazareth / BELGIEN  
Tel. +32 9 3858355  
Fax +32 9 3858187  
info@stephan-belgium.be

#### USA

STEPHAN MACHINERY INC.  
1385 Armour Boulevard  
Mundelein, IL 60060 / USA  
Tel. +1 847 2470182  
Fax +1 847 2470184  
info.us@stephan-machinery.com

#### RUSSLAND

OOO STEPHAN MACHINERY  
ST. PETERSBURG  
RUSSLAND, 197110, St. Petersburg  
Levashovskiy pr. 13, litera G  
Business Center „Evro-Auto“, office 332  
Tel. +7 812 7021185  
Fax +7 812 7021187  
info.ru@stephan-machinery.com

#### FRANKREICH

STEPHAN MACHINERY FRANCE SARL  
ZAC du Mandinet  
1-3 rue des Campanules  
77185 Lognes / FRANKREICH  
Tel. +33 1 64805430  
Fax +33 1 60067414  
info.fr@stephan-machinery.com

#### GROSSBRITANNIEN UND IRLAND

STEPHAN UK LTD  
Unit C5  
Tenth Avenue  
Zone 3 / Deeside Industrial Park  
Deeside/Flintshire  
CH5 2UA / UK  
Deeside  
Tel. +44 845 4560823  
Fax +44 845 4560824  
info@stephan-uk.co.uk

#### POLEN

STEPHAN MACHINERY POLSKA SP. Z O.O.  
ul. Skórzewska 35  
Wysogotowo  
62-081 Przeźmierowo / POLEN  
Tel. +48 61 8198888  
Fax +48 61 8171201  
info.pl@stephan-machinery.com

#### SINGAPUR

STEPHAN MACHINERY  
ASIA PACIFIC PTE LTD  
23 Tagore Lane  
#03-12 Tagore 23 Warehouse  
Singapore 787601 / SINGAPUR  
Tel. +65 6455 7670  
Fax +65 6455 6220  
info.sg@stephan-machinery.com

#### SCHWEIZ

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Verkaufsrepräsentation Schweiz  
Herr Marcel Heeb  
P. O. Box  
8332 Russikon / SCHWEIZ  
Tel. +41 44 9550608  
Fax +41 44 9550688  
stephan-machinery@bluewin.ch