

**Stephan Machinery - à votre disposition dans le monde entier****Siège social:**

Stephan Machinery GmbH & Co.  
Stephanplatz 2  
31789 Hameln • ALLEMAGNE  
tél.: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 0 • fax: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 1 89  
info@stephan-machinery.com  
www.stephan-machinery.com

**Filiales/Représentants:**

Stephan bvba  
Sluis 11  
9810 Nazareth • BELGIQUE  
tél.: +32 (0) 9 / 3 85 83 55 • fax: +32 (0) 9 / 3 85 81 87  
info@stephan-belgium.be

Sympak France Sarl - Stephan Division -  
ZAC du Mandinet  
Rue des Campanules  
77185 Lognes • FRANCE  
tél.: +33 (0) 1 / 64 80 54 30 • fax: +33 (0) 1 / 60 06 74 14  
sympak-france@sympak.com

Sympak Asia Pacific Pte. Ltd. - Stephan Division -  
23 Tagore Lane  
#03-12 Tagore 23 Warehouse  
Singapore 787601 • SINGAPOUR  
tél.: +65 / 64 55 / 76 70 • fax: +65 / 64 55 / 62 20  
sympak-asiapacific@sympak.com

Sympak Inc. - Stephan Division -  
1385 Armour Boulevard  
Mundelein, IL 60060 • ETATS UNIS  
tél.: +1 / 8 47 / 2 47 01 82 • fax: +1 / 8 47 / 2 47 01 84  
stephansales-usa@sympak.com

Stephan UK Ltd.  
PO Box 162  
Deeside  
CH5 3SZ • GRANDE BRETAGNE  
tél.: +44 (0) 8 45 / 4 56 08 23 • fax: +44 (0) 8 45 / 4 56 08 24  
info@stephan-uk.co.uk

Sympak Latin America Ltd. (Lynkin' SD Ltd.)  
Sao Benedito Office Tower  
Rua Sao Benedito, 509 Cj. 81,  
04735-000 Alto da Boa Vista Sao Paulo, SP • BRESIL  
tél.: +55 (11) 55 46 01 34 • fax: +55 (11) 55 46 01 78  
marco@sympak.com.br

Sympak Process Engineering GmbH  
Meiereistr. 3  
21493 Schwarzenbek • ALLEMAGNE  
tél.: +49 (0) 41 51 / 89 87 - 0 • fax: +49 (0) 41 51 / 89 87 - 10  
info@sympak.de  
www.sympak.com

Stephan Nederland B.V.  
Plesmanweg 15  
7602 PD Almelo • PAYS BAS  
tél.: +31 (0) 5 46 / 87 41 11 • fax: +31 (0) 5 46 / 86 45 46  
info@stephan.nl

Stephan Machinery GmbH & Co.  
Représentant pour la Suisse  
M. Marcel Heeb  
Gewerbehäus Tüfwies  
Schickmattweg 8  
8332 Russikon • SUISSE  
tél.: +41 (0) 44 / 9 55 06 08 • fax: +41 (0) 44 / 9 55 06 88  
stephan-machinery@bluewin.ch

OOO Sympak Moscou Head Office - Stephan Division -  
Sretenskiy Boulevard 6/1, Korpus 2, Office 101  
Moscou, 101000 • RUSSIE  
tél.: +7 / 0 95 / 9 37 59 25 • fax: +7 / 0 95 / 9 37 59 26  
sympak-russia@sympak.com

OOO Sympak St. Petersburg Branch Office - Stephan Division -  
Centre d'affaires "Evro-Auto" 3rd Floor, Office 332  
Levashovskiy Pr. Dom 13, Litera G  
St. Petersburg, 197110 • RUSSIE  
tél.: +7 / 8 12 / 1 02 11 84 • fax: +7 / 8 12 / 1 02 11 87  
sympak-stpetersburg-russia@sympak.com

**Pologne**

Société Konsultingowa  
ul. Paslecka 14  
60-454 Poznan • POLOGNE  
tél.: +48 (0) 61 / 8 48 92 52 • fax: +48 (0) 61 / 8 48 92 52  
jan.danielewski@neostrada.pl

**Impression**

Tous les documents sont la propriété de Stephan Machinery GmbH & Co. et sont protégés par copyright. Les contenus ne peuvent être ni copiés, ni stockés, ni publiés ou distribués sans l'autorisation de Stephan Machinery GmbH & Co.



# STEPHAN Cooking Mixer

## Produit de qualité constante et haut rendement

### Chauffage rapide - Produit de haute qualité

Une technologie de pointe pour des produits de qualité constante et des résultats reproductibles. Le STEPHAN Cooking Mixer est utilisé pour la préparation de plats cuisinés, soupes, sauces et produits carnés avec un process garantissant un produit fini de qualité. Les phases de chauffe et de mélange sont efficaces tout en préservant le produit.

Le STEPHAN Cooking Mixer a été conçu selon ces critères, en étroite collaboration avec l'industrie de l'agroalimentaire. La flexibilité du système permet de travailler une large gamme de produits. **I**

*Economisez jusqu'à 75%  
de temps !*

### Avantages pour vos productions

- ✓ Remplissage et vidange aisés
- ✓ Chauffage rapide, tout en préservant le produit
- ✓ Mélange doux et efficace
- ✓ Temps de production courts
- ✓ Pas d'oxydation
- ✓ Saveurs et couleurs préservées
- ✓ Qualité constante du produit
- ✓ Système hermétiquement fermé
- ✓ Respect de l'environnement

**Stephan**  
Food Processing Machinery



## Applications et étapes de fabrication

Applications (exemples):	Process:
✓ Plats cuisinés	✓ Mélange
✓ Soupes	✓ Chauffage direct et indirect
✓ Riz, Pâtes, Pommes de terre	✓ Cuisson
✓ Légumes	✓ Blanchiment
✓ Viandes, pâté, échaudage des gras	✓ Mise sous vide
✓ Poisson	✓ Refroidissement
✓ Volailles	✓ Réduction
✓ Mijotés	
✓ Sauces	

Les saveurs et les couleurs sont préservées

## Conception du STEPHAN Cooking Mixer

! Ce système compact est constitué d'une cuve basculante, équipée d'une double paroi. La cuve se ferme hermétiquement par le couvercle à commande pneumatique. Plusieurs buses d'injection de vapeur sont disposées à l'intérieur du fond de cuve, à côté du bras mélangeur. Ce bras mélangeur est équipé de racleurs qui épousent la forme de la paroi, éliminant ainsi tout dépôt sur la surface interne de la cuve et assurant un mélange optimal.

La disposition particulière des buses d'injection de vapeur assure une distribution homogène de la vapeur dans le produit. La double paroi peut être utilisée pour le chauffage indirect ou pour le refroidissement.

Le système est équipé d'une unité spécifique de chargement afin d'optimiser l'alimentation en matières premières. La cuve basculante peut être mise dans 3 positions différentes: la position de chargement (inclinaison vers le dispositif de chargement) permet un

ajout aisé de matières à partir d'un bac standard, la position de travail (inclinaison spécifique STEPHAN) permet un mélange doux et efficace, et la position de vidange (inclinaison opposée à la position de chargement) permet une vidange aisée de la cuve en bacs standards. La vidange peut se faire soit par une vanne de vidange soit par le basculement de la cuve. Un filtre intégré au couvercle permet de vidanger l'eau de cuisson (cuisson de pâtes, riz, blanchiment de légumes). !

*Chauffage efficace !*

## Différentes positions du STEPHAN Cooking Mixer



## Données Techniques

Type			KM 450	KM 800	KM 1200
Volume utile	[l]	appr.	300	530	1200
Débit (selon produit)	[l/h]	appr.	1200	2200	4000
Puissance moteur	[kW]	appr.	8	11	16
Vapeur (8 bar)	[kg/h]	appr.	300	750	1200
Eau froide (double paroi, T=15°C)	[l/min]	appr.	120	170	250
Eau froide (pompe à vide)	[l/min]	appr.	2	4	4
Eau de process	[l/min]	appr.	120	200	200

## Essais

! Il est possible de réaliser des essais sur vos produits ou d'assister à des démonstrations sur notre site de Hameln (Allemagne). !

