

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-asia@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
Gewerbehau 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 Vacutherm® System Production en batch

Plusieurs étapes de Process - une seule machine

Le STEPHAN Vacutherm® System est une unité de process compacte conçue principalement pour la production de plats cuisinés. Plusieurs étapes du process sont combinées en une seule machine, ce qui permet aussi bien le travail des produits liquides ou solides que l'incorporation de particules.

Le STEPHAN Vacutherm® System a été développé et optimisé avec la collaboration de fabricants de plats cuisinés. Des process pilotés avec précision aboutissent à des produits de haute qualité et des résultats reproductibles. Ce système particulièrement flexible produit une large gamme de produits alimentaires. **!**

Temps de fabrication court !

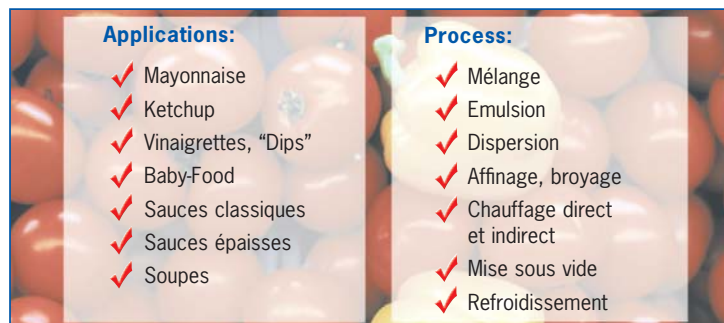
Avantages pour vos productions

- ✓ Emulsions stables
- ✓ Temps de production courts
- ✓ Chauffage doux et efficace
- ✓ Densité constante (travail sous vide régulé)
- ✓ Dispersion optimale des poudres directement dans la tête de l'émulsionneur
- ✓ Mélange homogène
- ✓ Pas d'oxydation
- ✓ Qualité constante du produit
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Facilité d'utilisation et de maintenance

En option : traçabilité de la production, grand nombre de recettes mémorisées, aide à la maintenance...



Applications et étapes de fabrication



pour une utilisation flexible

Conception du STEPHAN Vacuotherm® System

! Ce système compact permet de combiner plusieurs étapes du process en une seule machine : mélange, dispersion, réduction, chauffage, refroidissement, pasteurisation, mise sous vide et émulsion ; permettant ainsi aussi bien le travail des produits liquides ou solides que l'incorporation de marquants. Par ailleurs, les produits peuvent être travaillés aussi bien à chaud qu'à froid .

Le système est composé de base d'une cuve de mélange inclinée, étanche au vide, avec un bras mélangeur intégré et un homogénéisateur externe (rotor-stator). La géométrie particulière de la cuve et du bras de mélange a été étudiée pour réaliser un mélange à la fois doux et efficace des ingrédients. L'homogénéisateur externe est utilisé pour l'émulsion et l'affinage. Une pompe raccordée au point bas de la cuve fait circuler le produit à travers l'homogénéisateur et le réinjecte dans la cuve. L'homogénéisateur, un système rotor-stator, peut être utilisé pour de nombreuses applications. En plus de l'homogénéisation des liquides, il peut être utilisé pour

la dispersion des poudres dans les liquides. Une fois l'émulsion et l'homogénéisation terminées, les morceaux peuvent être introduits dans la cuve ; ils sont alors lentement mélangés au liquide à l'aide du bras de mélange. Le produit peut être chauffé soit par injection de vapeur directe, soit par chauffage indirect par circulation de vapeur dans la double paroi. La pompe de recirculation peut également être utilisée comme pompe de vidange. Cette pompe respecte la taille des marquants. Le système est complété par un dispositif de vide intégré, constitué d'une pompe à vide et d'une unité de commande. Les ingrédients peuvent être incorporés soit par aspiration sous vide, soit par un système de dosage spécifique. Le STEPHAN Vacuotherm® System fonctionne aussi bien en manuel qu'en automatique. En plus du pilotage de la machine, l'automate assure la gestion des recettes ainsi que la conduite du process. Les différents paramètres tels que les temps de dosage, mélange, émulsion et homogénéisation, les courbes de températures, le niveau de vide ou encore le temps de vidange sont commandés, régulés et contrôlés. !

Equipements complémentaires:

- ✓ Système de dosage d'huile
- ✓ Système de dosage de vinaigre
- ✓ Trémie pour composants secs

- ✓ Cuve pour composants liquides
- ✓ Bac Tampon
- ✓ Machine sur pesons
- ✓ Système de supervision
- ✓ Etc.

Stephan
Food Processing Machinery

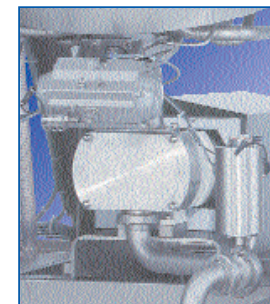
Equipements du STEPHAN Vacuotherm® System



Cuve avec bras mélangeur et buses d'injection vapeur



Homogénéisateur (Rotor-Stator)



Pompe de Recirculation / Vidange

Données Techniques

| Type | | V-MC 400/15 | V-MC 800/150 | V-MC 1200/150 |
|------------------------------------|---------|-----------------|------------------|------------------|
| Volume utile | [l] | appr. 400 | 800 | 1200 |
| Débit (selon produit) | [l/h] | appr. 1600 | 3200 | 4800 |
| Homogénéisateur (Rotor-Stator) | | MCH15 VM | MCH150 VM | MCH150 VM |
| Puissance | [kW] | appr. 22 | 38 | 44 |
| 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). !

