

Pour cutterer, mélanger, émulsionner ainsi que chauffer ou refroidir

L'UMSK 24 E s'utilise lorsqu'une seule machine est nécessaire pour réaliser efficacement et rapidement un ensemble de fonctions telles que cutterer, affiner, mélanger, pétrir, émulsionner, former en purées travailler sous vide mais également chauffer / refroidir de façon directe ou indirecte.

Cette machine est idéale pour de nombreux process tels que la fabrication de viandes, saucisses, plats cuisinés, confiserie et produits laitiers, en particulier le fromage fondu.

Les parties de la cuve et du couvercle en contact avec le produit sont en acier inox 304 (V2A). La surface de la machine est microgrenailée. La cuve est équipée d'une double paroi pour la chauffe et le refroidissement ainsi que de buses d'injection de vapeur directe en fond de cuve pour le chauffage direct dans la cuve. Le produit peut ainsi être chauffé jusqu'à 127°C. Le couvercle est muni d'un piquage de dosage DN 32 avec vanne pneumatique, un hublot, une lampe ainsi que le système de vide.

Le châssis est acier inoxydable. Les outils de travail sont également en acier inoxydable et comprennent un porte-couteaux avec deux couteaux scies ainsi qu'une hélice de mélange. La machine est équipée d'un piquage de vidange DN 65 et d'un basculement assisté pour une vidange aisée.

Un clavier digital 3011 permet une programmation du temps et de la température. La lecture des informations se fait sur un écran LCD (sur 2 lignes) avec allumage des fonctions en cours.

Le moteur principal est sur variateur.

#### Accessoires / Options

Triphasé + neutre + terre 50 Hz

Vanne de vidange

3H0718-01 - Pompe à vide (à eau)

2Q2060-69 - Dosage d'eau

3P2000-06 - Station de filtration vapeur avec filtre

2E0104-08 - Trémie de dosage 6 litres (piquage DN 32 en standard)



#### Applications

- Mayonnaise
- Confiserie
- Ketchup
- Dressings
- Dips
- Baby food
- Plats cuisinés
- Bloc fromage
- Soupe

- Dispersions
- Crème
- Chocolat
- Pâte d'amande
- Emulsion
- Ingrédients
- Pâtes (à cake, à pain...)
- Fromage fondu
- Tartinable

#### Process

- Broyer
- Mélanger
- Couper
- Pétrir
- Emulsionner
- Cutterer
- Chauffer
- Refroidir
- Homogénéiser

#### Avantages

- Temps de fabrication courts
- Rendement énergétique
- Travail manuel limité
- Moteur avec variateur de vitesses
- Idéal pour la R&D (Recherche & Développement)
- Injection de vapeur directe

 **Sympak****Stephan****UMSK24**

Machine Universelle Stephan

**DESCRIPTIF TECHNIQUE UMSK 24**

|   |                |              |
|---|----------------|--------------|
| Contenu de la cuve / taille de batch                                | env. en litres | 30/18 max    |
| Poids net de la machine   | kg             | 270          |
| Température maximale autorisée dans la cuve                         | °C (°F)        | 127 (260)    |
| Pression maximale autorisée dans la cuve                            | bar (PSI)      | 1,5          |
| Quantité de vapeur max. nécessaire<br>(injection de vapeur directe) | kg/h           | 28/ 75       |
| Quantité de vapeur max. nécessaire<br>(double paroi)                | selon produit  |              |
| Pression vapeur nécessaire  | bar (PSI)      | 6-8 (85-114) |
| Quantité d'eau nécessaire (dosage d'eau)                            | l/min.         | 15-26        |
| Quantité d'eau nécessaire (pompe à vide)                            | l/min.         | 2            |
| Air comprimé  | bar (PSI)      | 6-8 (85-114) |
| Voltage   | V (Hz)         | 400 (50)     |
| Contrôle voltage  | V              | 24           |
| Protection fusible  |                | 32           |
| Moteur avec variateur de vitesses 300 - 3000 tr/min                 | kW             | 7,5          |

 **Sympak**  
France

**Sympak France**  
Zac du Mandinet - Rue des Campanules  
77185 Lognes  
Tel. +33 (0) 1 64 80 54 30 - Fax. +33 (0) 1 60 06 74 14  
Email: [renseignements@stephan-france.fr](mailto:renseignements@stephan-france.fr)  
[www.stephan-france.fr](http://www.stephan-france.fr)

 **Sympak**  
Group