

## STEPHAN PORTFOLIO PRODUITS

Machines universelles standard





## MACHINES STANDARD

### STEPHAN MACHINERY / MACHINES UNIVERSELLES

STEPHAN Machinery, un nom qui depuis 60 est synonyme de technologie de pointe, d'expérience et de qualité. L'industrie agroalimentaire, que ce soit venant de grands groupes ou des centres de recherche et développement, place sa confiance dans les machines universelles de STEPHAN Machinery.

Les machines universelles STEPHAN sont caractérisées par leur polyvalence. Elles sont multi usages, robustes et durables, faciles à nettoyer et plusieurs étapes de travail peuvent être réalisées dans une seule machine.

Par la simplicité du chargement, l'efficacité du broyage, la chauffe directe ou indirecte et l'option de production sous vide, les machines universelles STEPHAN rationalisent la production pour de nombreux types d'application.

#### Les avantages sont :

- EFFICACITÉ EXCEPTIONNELLE GRÂCE À L'ERGONOMIE OPTIMISÉE DE LA CUVE
- CHAUFFAGE EFFICACE PAR L'INJECTION DE VAPEUR DIRECTE
- MACHINES ROBUSTES AVEC UNE LONGUE DURÉE DE VIE
- QUALITÉ CONSTANTE DU PRODUIT FINAL
- EMULSIONS STABLES
- MÉLANGES HOMOGENES



## MACHINES UNIVERSELLES STEPHAN

### APPLICATIONS PRINCIPALES :

- /// BROYER
- /// COUPER
- /// MÉLANGER
- /// PÉTRIR
- /// DISPERSER
- /// INCORPORER
- /// EMULSIONNER
- /// CHAUFFER ET REFROIDIR



## CONFISERIE

Ganache, truffes, pâte d'amandes / marzipan, barres chocolatées, garniture crème, coulis de fruits, recyclage de biscuits

## PLATS PRÉPARÉS

Mayonnaise, sauces froides, ketchup, baby food, homous, sauces, pestos, garniture de pizza

## FROMAGE FONDU

En bloc ou tartinable

## PRODUITS LAITIERS

Préparations à base de fromage frais, mélanges de yaourt, fromage analogue, préparations à base de fromage blanc, préparations à base de beurre

## TRAITEUR

Préparations à base de viande, sauces et condiments

## PRODUITS CARNÉS

Pâtés du plus grossier au plus fin, saucisse de foie et saucisse bouillie, tourte, mousse de foie, émulsions de viande

## PÂTISSERIE

Pâte selon le principe d'intense dispersion : complètement pétrie en 2 à 5 minutes et prête à être utilisée telle que la pâte à pain mixte ou au blé sans longues périodes de repos. En plus : pâte à choux, pâtes levées, biscuits, pâte à pizza, pâte brisée, mélange pour gâteaux

## COSMETIQUE

Emulsions grasses, gels, crèmes, onguents, suspensions, mélange de poudres, solutions

## RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

Développement de produits et recettes, optimisation des produits

## LE PRINCIPE STEPHAN

Des outils de travail spécialement conçus alliés à la géométrie particulière de la cuve ; cela permet un rapide mélange des ingrédients de la recette et des produits finaux fiables qualitativement.





Prime Cut 12 STEPHAN



UMC 12 Meuble STEPHAN

Type		Prime Cut 5	Prime Cut 12
Capacité de cuve	l	5	12
Batch max.	l	0,5-2,5	2-7
Vide		-	-
Double paroi		-	-
Réchauffeur		-	-
Température de travail	°C	95	95

**Matériel de paillasse :** cuve en inox, bras mélangeur manuel en polyamide, commande par bouton poussoir

**Applications :** traiteur, produits carnés

Type		UMC 5	UMC 12	UMC 12 Meuble
Capacité de cuve	l	5	12	12
Batch max.	l	0,5-2,5	2-7	2-7
Vide		■	■	■
Double paroi		■	■	■
Réchauffeur		●	●	■
Température de travail	°C	95	95	95

**Matériel de paillasse ou sur meuble :** cuve en inox, couvercle en polyphenylsulfon (UMC5) et inox (UMC12), bras mélangeur manuel en polyamide, commande par clavier digital, intérieur de cuve poli

**Applications :** confiserie, laboratoire, produits pharmaceutiques

■ Standard      ● En option      - Non disponible



UM 24 STEPHAN



UM 74 E STEPHAN

Type		UM 12	UM 12 Meuble	UM 24	UM 44
Capacité de cuve	l	12	12	30	45
Batch max.	l	2-7	2-7	6-18	10-30
Vide		●	■	●	●
Double paroi		●	■	●	●
Réchauffeur		●	■	●	●
Température de travail	°C	95	95	95	95

**Matériel de paillasse ou sur pieds :** cuve en inox, couvercle en polyphenylsulfon (UM12) et inox (UM24/44), bras mélangeur manuel en polyamide, commande par clavier digital

**Applications :** traiteur, produits carnés, confiserie, plats cuisinés/sauces, produits laitiers

Type		UM 24 E	UM 44 E	UM 60 E	UM 74 E
Capacité de cuve	l	30	45	60	75
Batch max.	l	6-18	10-30	10-40	15-55
Vide		●	●	●	●
Double paroi		■	■	●	●
Réchauffeur		●	●	●	●
Température de travail	°C	95	95	95	95

**Matériel sur pieds :** cuve et couvercle en inox, bras mélangeur en inox motorisé, commande par clavier digital

**Applications :** traiteur, produits carnés, confiserie, pâtisserie/boulangerie, plats cuisinés/sauces, produits laitiers

■ Standard      ● En option      - Non disponible



UMSK 5 STEPHAN



UMSK 24 E STEPHAN

Type		UMSK 5	UMSK 24 E	UMSK 60 E
Capacité de cuve	l	5	30	60
Batch max.	l	0,5-2,5	6-18	10-40
Vide		■	■	■
Double paroi		■	■	■
Réchauffeur		■	●	●
Température de travail	°C	110	95 / 125	95 / 125

**Matériel sur pieds :** cuve et couvercle en inox, bras mélangeur en inox motorisé, sonde de température, injection de vapeur directe, commande par clavier digital ou automate

**Applications :** fromage fondu, produits laitiers, centre de recherche et développement, laboratoire

Photos non contractuelles – L'aspect des machines peut varier selon les options choisies.

■ Standard      ● En option      - Non disponible

# Stephan Machinery

## À VOTRE SERVICE DANS LE MONDE ENTIER

### SIÈGE SOCIAL

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Stephanplatz 2  
31789 Hameln / ALLEMAGNE  
Tél. : +49 5151 583-0  
Fax : +49 5151 583-189  
info@stephan-machinery.com  
www.stephan-machinery.com  
www.proxes-group.com

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Branch Office Schwarzenbek  
Grabauer Straße 6-10  
21493 Schwarzenbek / ALLEMAGNE  
Tél. : +49 4151 8987-0  
Fax : +49 4151 8987-10  
info@stephan-machinery.com  
www.stephan-machinery.com  
www.proxes-group.com

### FILIALES/ REPRÉSENTANTS

#### BENELUX

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

#### USA

PROXES INC.  
1385 Armour Boulevard  
Mundelein, IL 60060 / USA  
Tél. : +1 847 2470182  
Fax : +1 847 2470184  
info.us@proxes-group.com

#### USA

PROXES INC.  
6 Frassetto Way, Unit D  
Lincoln Park, NJ 07035 / USA  
Tél. : +1 973 7090691  
Fax : +1 973 7090644  
info.us@proxes-group.com

#### RUSSIE

OOO STEPHAN MACHINERY  
ST. PETERSBURG  
197110, St. Petersburg / RUSSIE  
Levashovskiy prospect, d. 15, litera A  
Office 203  
Tél. : +7 812 7021185  
Fax : +7 812 7021187  
info.ru@stephan-machinery.com

#### FRANCE

PROXES FRANCE SARL  
ZAC du Mandinet  
1-3 rue des Campanules  
77185 Lognes / FRANCE  
Tél. : +33 1 64805430  
Fax : +33 1 60067414  
info.fr@proxes-group.com

#### ROYAUME UNI ET IRELANDE

STEPHAN UK LTD  
Delta House  
Tenth Avenue  
Zone 3 / Deeside Industrial Park  
Deeside/Flintshire  
CH5 2UA / ROYAUME UNI  
Deeside  
Tél. : +44 845 4560823  
Fax : +44 845 4560824  
info@stephan-uk.co.uk

#### POLOGNE

PROXES POLSKA SP. Z O.O.  
Wysogotowo  
ul. Skórzewska 35  
62-081 Przeźmierowo / POLOGNE  
Tél. : +48 61 8171201  
Fax : +48 61 8171201  
info.pl@proxes-group.com

#### SINGAPOUR

PROXES ASIA PACIFIC PTE LTD  
23 Tagore Lane  
#03-12 Tagore 23 Warehouse  
Singapore 787601 / SINGAPOUR  
Tél. : +65 6455 7670  
Fax : +65 6455 6220  
info.sg@proxes-group.com

#### SUISSE

STEPHAN MACHINERY GMBH  
Gewerbstrasse 115  
5314 Kleindöttingen / SWITZERLAND  
Tél. : +41 44 9550608  
Fax : +41 44 9550688  
stephan-machinery@bluewin.ch

01/2017

Tous les documents sont la propriété de STEPHAN Machinery GmbH et sont protégés par copyright. Le contenu de ces documents ne peut être ni copié, ni stocké sur aucun média, ni publié ou distribué sans l'autorisation de STEPHAN Machinery GmbH.