

 **Sympak**

Stephan
FOOD SERVICE EQUIPMENT

SFSE

Product Portfolio



Stephan Food Service Equipment
Product Portfolio



Stephan Machinery – dieser Name steht seit über 55 Jahren für Spitzentechnologie, Erfahrung und Qualität. Weltweit vertrauen die Nahrungsmittelindustrie, Großindustrie, Hochschulen und Forschungsinstitute den zuverlässigen STEPHAN Universalmaschinen von Stephan Food Service Equipment (SFSE).

Eine außergewöhnliche Vielfalt zeichnet die STEPHAN Universalmaschinen aus. Sie sind universell einsetzbar, robust und langlebig, einfach zu reinigen und es können mehrere Arbeitsschritte in einer Maschine durchgeführt werden.

Überzeugende Vorteile sind:

- Außergewöhnliche Effizienz durch optimierte Schüsselgeometrie
- Effiziente Erhitzung durch Direktdampfinjektion
- Gleichbleibende Produktqualität
- Extrem kurze Batchzeiten
- Stabile Emulsionen
- Homogene Mischungen

Durch einfache Beschickung, effektives Zerkleinern, indirekte bzw. direkte Erhitzung und die Möglichkeit unter Vakuum zu produzieren, optimieren STEPHAN Universalmaschinen die Produktion in vielen Anwendungsbereichen.

Stephan Machinery – the name that for over 55 years has represented cutting edge technology, experience and quality. The food industry, big industry and universities and research institutes place their trust in STEPHAN Universal Machines from Stephan Food Service Equipment (SFSE).

STEPHAN Universal Machines are characterized by exceptional versatility. They are all-purpose, robust and long lasting, easy to clean and multiple working steps can be carried out in one machine.

Convincing benefits are:

- Exceptional efficiency via optimised bowl ergonomics
- Efficient heating via direct steam injection
- Robust machines with extreme durability
- Consistent quality of the final product
- Stable emulsions
- Homogeneous mixtures

From simple infeeding, effective cutting, indirect/direct heating and the option of producing under vacuum STEPHAN Universal Machines streamline production in many application areas.

Optimale Anwendungsbereiche:

Zerkleinern, Kuttern, Mischen, Rühren, Kneten, Pürieren, Emulgieren, Erhitzen und Kühlen

- **Süßwaren:**
z. B. Ganache, Trüffelüllungen, Marzipan/Mandelpaste, Schokoriegelmasse, Cremefüllungen, Fruchtsoßen, Keks-Rework
- **Convenience Produkte:**
z. B. Mayonnaise, Dips, Ketchup, Babynahrung, Hummus, Saucen, Pestos, Pizza-Toppings
- **Schmelzkäse:**
Block- und Streichschmelzkäse
- **Milchprodukte:**
z. B. Frischkäse, Joghurtzubereitung, Imitationskäse, Quarkzubereitungen, Butterzubereitung
- **Großküchen:**
z. B. zur Verarbeitung von Fleisch, Saucen und Dressings
- **Fleischereien:**
z. B. zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Pasteten, Leberwurst, Fleischbrät, Schwarten Emulsionen
- **Bäckereien:**
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, Pies, Pizzateig
- **Labor, Kosmetik:**
z. B. Emulsionen, Gel, Lösungen, Suspensionen, Pudermixturen, Salben, Lösungen
- **Forschung und Entwicklung:**
z. B. Produkt- und Rezeptentwicklung, Produktoptimierung



Das STEPHAN-Prinzip/ The STEPHAN principle

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

Specially shaped working tools in combination with special bowl geometry results in a quick mixing of recipe ingredients and qualitatively reliable product results.



Perfect areas of applications:

Crushing, cutting, mixing, stirring, dispersing, blending, emulsifying, heating and cooling

- **Confectionary:**
i. e. ganache, truffle fillings, almond paste/marzipan, candy bars, creme fillings, fruit sauce, cookie rework
- **Convenience Products:**
i. e. mayonnaise, dips, ketchup, baby food, hommos, sauces, pestos, pizza-toppings
- **Processed cheese:**
bloc and spreadable cheese
- **Dairy Products:**
i. e. fresh cheese preparations, yoghurt mixtures, analog cheese, curd cheese preparations, butter preparations
- **Catering equipment:**
i. e. processing meat, sauces and dressings
- **Meat products:**
i. e. pates ranging from coarse to fine, liver sausage and boiled sausage, pastries, liver grinding, meat emulsions
- **Bakeries:**
i. e. dough-making according to the intensive dispersion principle: Fully kneaded in 2 to 5 minutes can be further processed into, e.g. wheat and mixed bread dough without long resting periods. In addition: baking mixes, choux pastry, raised pastries, biscuits, short pastry, pies, pizza dough
- **Cosmetic:**
i. e. fat emulsions, gels, ointments, suspension, powder mixtures, solutions
- **Research and Development:**
i. e. product and recipe development, product optimization



STEPHAN UM 74 E*
*lieferbar ab Mitte 2010
*available from mid 2010



Technische Daten Technical Data

Type	Schüssel- inhalt Bowl content	Chargen- größe Batch max.	Vakuum Vacuum	Doppel- mantel Double jacket	Temperier- gerät Heating device	Bearbeitungs- temperatur Working temperature
Prime Cut 5	5	0,5-2,5	-	-	-	95 °C / 203 °F
Prime Cut 12	12	2-7	-	-	-	95 °C / 203 °F
Tischgeräte: Einsatzbereiche:	Schüssel Edelstahl, Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Bedienung über Wahlschalter Großküchen und Fleischereien					
Table top appliances: Applications:	bowl stainless steel, polyamide mixing baffle for manual operation, operation via mode switch Catering, meat products					
UM 12	12	2-7	●	●	●	95 °C / 203 °F
UM 12 Cabinet	12	2-7	■	■	■	95 °C / 203 °F
UM 24	30	6-18	●	●	●	95 °C / 203 °F
UM 44	45	10-30	●	●	●	95 °C / 203 °F
Tisch- bzw. Standgeräte: Einsatzbereiche:	Schüssel Edelstahl, Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Bedienung über Folientastatur Großküchen, Fleischereien, Süßwaren, Convenience Produkte, Milchprodukte					
Table top or floor-mounted appliances: Applications:	bowl stainless steel, polyamide mixing baffle for manual operation, operation via touch keyboard Catering, meat products, confectionary, convenience products, dairy products					
UM 44 E	45	10-30	●	■	●	95 °C / 203 °F
UM 60 E	60	10-40	●	●	●	95 °C / 203 °F
UM 74 E*	75	15-55	●	●	●	95 °C / 203 °F
Standgeräte: Einsatzbereiche:	Schüssel Edelstahl, Transportflügel Edelstahl mit elektrischem Antrieb, Bedienung über Folientastatur Großküchen, Fleischereien, Süßwaren, Bäckereien, Convenience Produkte, Milchprodukte					
Floor-mounted appliances: Applications:	bowl stainless steel, stainless steel mixing baffle with electrical operation, operation via touch keyboard Catering, meat products, confectionary, bakeries, convenience products, dairy products					
UMC 5	5	0,5-2,5	■	■	●	95 °C / 203 °F
UMC 12	12	2-7	■	■	■	95 °C / 203 °F
UMC 12 Cabinet	12	2-7	■	■	●	95 °C / 203 °F
Tisch- bzw. Einbaugeräte: Einsatzbereiche:	Schüssel Edelstahl, Transportflügel mit Polyamid für manuelle Betätigung, Bedienung über Folientastatur, Schüssel und Deckel innen poliert Süßwaren, Labor, Pharmazieprodukte					
Table top or floor- mounted appliances: Applications:	bowl stainless steel, polyamide mixing baffle for manual operation, operation via touch keyboard, bowl and lid polished inside Confectionary, laboratory, pharmaceutical products					
UM/SK 5	5	0,5-2,5	■	■	-	110 °C / 230 °F
UMSK 24 E	30	6-18	■	■	-	95 °C / 203 °F
UMSK 24 E	30	6-18	■	■	-	127 °C / 271 °F
UMSK 60 E	60	10-40	■	■	-	95 °C / 203 °F
UMSK 60 E	60	10-40	■	■	-	127 °C / 271 °F
Standgeräte: Einsatzbereiche: Floor-mounted appliance: Applications:	Schüssel Edelstahl, Transportflügel Edelstahl mit elektrischem Antrieb, Temperaturfühler, Direktdampfinjektion, Vakuumschluß, Bedienung über Folientastatur oder Siemens Steuerung Schmelzkäse, Labor, Milchprodukte, Technikum bowl stainless steel, stainless steel mixing baffle with electrical operation, temperature feeler, direct steam injection, vacuum connection operation via touch keyboard or Siemens controller Processed cheese, laboratory, milk products, R&D center					

*lieferbar ab Mitte 2010

*available from mid 2010

■ Standard ● Option - nicht verfügbar (not available)

Technische Änderungen vorbehalten / subject to alterations

www.stephan-foodservice.com

Der Inhalt ist vollumfänglich urheberrechtlich geschützt. Alle sich hieraus ergebenden Rechte, wie auch jegliche Kontrolle, obliegen Stephan Food Service Equipment GmbH. Es ist ohne die Erlaubnis von Stephan Food Service Equipment GmbH untersagt, den Inhalt zu kopieren, zu speichern (auf welchem Medium auch immer), zu veröffentlichen oder anderweitig weiterzugeben.

All content is subject to copyright and is owned and controlled by Stephan Food Service Equipment GmbH. The content may not be copied, stored (in any medium), published or otherwise redistributed without the permission of Stephan Food Service Equipment GmbH.



Stephan Food Service Equipment GmbH
Kuhlmannstraße 10
31785 HAMELN / GERMANY
phone: +49 (5151) 583 - 300 - fax: +49 (51 51) 583 - 789
info@stephan-foodservice.com
www.stephan-foodservice.com

