

STEPHAN MIKROCUT

Type	
	<p style="text-align: center;">STEPHAN MIKROCUT TYPE MC 10 / 12 / 15</p> <p>Zum Feinstschneiden und Emulgieren. Zur Herstellung von Fleisch-, Wurstwaren und Feinkostprodukten. Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und 40 l Trichter aus Edelstahl, stehende Maschine Durchsatz: ca. 1.200 kg/h incl. 1 Schneidring (Größe nach Wahl) und 1 Schneidkopf (19 oder 12 Zähne)</p> <p>MC 10 Motor 7,5 kW MC 12 Motor 9,0 kW MC 15 Motor 11 kW 400V/50Hz 3000 U/min oder 220V/60Hz 3600 U/min</p>
	<p style="text-align: center;">STEPHAN EMULGIERMASCHINE TYPE MCH 10</p> <p>Zum Homogenisieren, Passieren und Emulgieren von Suppen, Saucen, Mayonnaisen, Dressings etc. für Chargen bis 90 l (ca. 3 000 l / Std) mit 10 l Trichter zur Dosierung von Flüssigkeiten, komplett aus Edelstahl, fahrbar, incl. 1 Schneidring (Größe nach Wahl) und 1 Schneidkopf (19 oder 12 Zähne)</p> <p>Motor 400V/50Hz, 5.5/7.5 kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 6.6/9.0 kW, 1800/3600 U/min</p>
	<p style="text-align: center;">STEPHAN EMULGIERMASCHINE TYPE MCH 10 / 20 / 150 Inline</p> <p>Zum Homogenisieren, Passieren und Emulgieren von Suppen, Saucen, Dressings etc. für Inlinebetrieb (ca. 3000 – 9000 l /Std.) komplett aus Edelstahl, fahrbar incl. 1 Schneidring (Größe nach Wahl) und 1 Schneidkopf (19/22 oder 12 Zähne)</p> <p>MCH 10 Motor 400V/50Hz 7,5 kW, 3000 U/min Motor 220V/60Hz 7.5 kW, 3600 U/min MCH 20 Motor 400V/50Hz, 15 kW, 3000 U/min Motor 220V/60Hz, 15 kW, 3600 U/min MCH 150 Motor 400V/50Hz, 30 kW, 3000 U/min Motor 220V/60Hz, 30 kW, 3600 U/min</p>


STEPHAN MIKROCUT

Type	
	<p>STEPHAN MIKROCUT TYPE MCH 20 / 150</p> <p>Zum Feinstschneiden und Emulgieren Zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostprodukten Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und Trichter aus Edelstahl, Durchsatz ca.1200 / 4.500 kg/h incl. 1 Schneidring (Größe nach Wahl) und 1 Schneidkopf mit 19/22 Zähnen</p> <p>MCH 20 Motor 400V/50Hz, 3000 U/min, 15 kW Motor 220V/60Hz, 3600 U/min, 15 kW MCH 150 Motor 400V/50HZ, 3000 U/min, 30 kW Motor 220V/60Hz, 3600 U/min, 30 kW</p>
	<p>STEPHAN MIKROCUT TYPE MCH 20 K</p> <p>Zur Trocken- und Nasszerkleinerung von Keks- und Waffelbruch, gerösteten Nüssen, Früchten und Tiefkühlgemüse Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und Trichter aus Edelstahl, Direktantrieb der Zuführschnecke mit ange- flanschten Getriebemotor 24/46 U/min 0.27/0.37 KW Durchsatz ca.1200 kg/h incl. 1 Schneidring (Größe nach Wahl) und 1 Schneidkopf mit 19 Zähnen</p> <p>Motor 400V/50Hz 3000 U/min, 15kW Motor 220V/60Hz 3600 U/min, 15 kW</p>
	<p>STEPHAN MIKROCUT TYPE MCH 20 K VS</p> <p>Zur Trocken- und Nasszerkleinerung von: Keks- und Waffelbruch, gerösteten Nüssen, Früchten, Tiefkühlgemüse. Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und Trichter aus Edelstahl, Direktantrieb der Zuführschnecke mit Getriebemotor 24/46 U/min 0.27/0.37 kW und Vorschneidesystem Durchsatz ca.1200 kg/h incl. 1 Schneidring (Größe nach Wahl) und 1 Schneidkopf mit 19 Zähnen</p> <p>Motor 400V/50Hz 3000 U/min, 15 kW Motor 220V/60Hz 3600 U/min, 15 kW</p>

STEPHAN MIKROCUT

	Type
	<p>STEPHAN MIKROCUT TYPE MCH D 150 C mit Getriebe und Zuführschnecke</p> <p>Zum Feinstschneiden und Emulgieren Zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostprodukten. Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und Trichter aus Edelstahl, Direktantrieb der Zuführschnecke mit angeflanschem Getriebemotor, Durchsatz ca. 4.500 kg/h incl. 2 Schneidringe (Größe nach Wahl) und 2 Schneidköpfe mit 22 Zähnen</p> <p>Motor 400V/50Hz, 3000 U/min, 55 kW Motor 220V/60Hz, 3600 U/min, 55 kW</p>
	<p>STEPHAN MIKROCUT TYPE MCH-D 150</p> <p>Zum Feinstschneiden und Emulgieren Zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostprodukten Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und Trichter aus Edelstahl Rostfrei, Durchsatz ca.4.500 kg/h, incl. 2 Schneidringe (Größe nach Wahl) und 2 Schneidköpfe mit 22 Zähnen</p> <p>Motor 400V/50Hz, 3000 U/min, 45 kW Motor 220V/60Hz, 3600 U/min, 45 kW Motor 400V/50Hz, 3000 U/min, 55 kW Motor 220V/60Hz, 3600 U/min, 55 kW</p>
	<p>STEPHAN MIKROCUT TYPE MCH-D 180</p> <p>Zum Feinstschneiden und Emulgieren Zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostprodukten Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und Trichter aus Edelstahl Rostfrei, Durchsatz ca. 6.000 kg/h, incl. 2 Schneidringe (Größe nach Wahl) und 2 Schneidköpfe mit 22 Zähnen</p> <p>Motor 400V/50Hz, 3000 U/min, 75 kW Motor 220V/50Hz, 3600 U/min, 87 kW Motor 400V/50Hz, 3000 U/min, 90 kW Motor 220V/60Hz, 3600 U/min, 104 kW</p>

STEPHAN MIKROCUT

Type	
	<p>STEPHAN MIKROCUT TYPE MCH-D 150 / 180 Vakuum Zum Feinstschneiden und Emulgieren Zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostprodukten. Maschinengehäuse, Schneidgehäuse und Trichter aus Edelstahl, Durchsatz ca.4.500 / 6.000 kg/h incl. 2 Schneidringe (Größe nach Wahl) und 2 Schneidköpfe mit 22 Zähnen</p> <p>MCH D 150 V Motor 400V/50Hz,3000 U/min, 55 kW Motor 220V/60Hz,3600 U/min, 55 kW</p> <p>MCH D 180 V Motor 400V/50Hz, 3000 U/min, 90 KW Motor 220V/50Hz, 3600 U/min,104 kW</p>

Arbeitswerkzeuge für STEPHAN Mikrocut Preis auf Anfrage

Schneidkopf I 19/ 22 Zähne

Schneidkopf II 22 Zähne

Schneidring - ohne Steg 0,05 – 0,1 mm

Schneidring - ohne Steg 0,20 mm

Schneidring - ohne Steg 0,35 mm

Schneidring - ohne Steg 0,50 mm

Schneidring - ohne Steg 0,70 mm

Schneidring - ohne Steg 0,90 mm

Schneidring - ohne Steg 1,30 mm

Schneidring - ohne Steg 1,50 mm

Schneidring - ohne Steg 1,80 mm

Schneidring - ohne Steg 3,00 mm

Schneidring - ohne Steg 6,00 mm

Schneidring - ohne Steg 10,00 mm

Schneidring - mit Steg 0,20 mm

Schneidring - mit Steg 0,35 mm

Schneidring - mit Steg 0,50 mm

Schneidring - mit Steg 0,70 mm

Schneidring - mit Steg 0,90 mm

Schneidring - mit Steg 1,30 mm

Blindring Edelstahl

