



STEPHAN Kochmischer

Schonend und effektiv

Schnelles Erhitzen - hohe Produktqualität

Bei der Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen zu Fertiggerichten, Suppen, Soßen und auch Fleischwaren ist eine genaue Prozessführung qualitätsbestimmend. Die Erhitzungs- und Mischvorgänge sollen möglichst produktschonend und effektiv sein.

Der STEPHAN Kochmischer wurde unter diesen Gesichtspunkten in enger Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie konzipiert. Durch präzise steuerbare Prozesse wird eine reproduzierbare Produktqualität erreicht. Mit dem hochflexiblen System kann ein weites Spektrum an Lebensmittelprodukten hergestellt werden.

Bis zu 75% Zeitersparnis!

Vorteile für Ihre Produktion

- ✓ Schnelle, schonende Erhitzung
- ✓ Konstante Produktqualität
- ✓ Aroma- und farbschonende Verarbeitung
- ✓ Schonende, effektive Mischung
- ✓ Vermeidung oxidativer Schädigung
- ✓ Hermetisch geschlossenes System
- ✓ Keine Geruchsbelästigung
- ✓ Einfache Beschickung und Entleerung
- ✓ Kurze Chargenzeiten



Anwendungen und Verfahrensschritte



Aroma- und farb-
schonende Verarbeitung

Aufbau des Kochmischers

Das kompakte System besteht aus einem positionierbaren, doppelwandigen Behälter. Mit dem pneumatisch betätigten Deckel wird der Behälter hermetisch verschlossen. Im Inneren dieses Behälters befinden sich neben dem Mischwerkzeug mehrere Dampfdufen. Das vielseitig einsetzbare Mischwerkzeug wird über eine Welle am Behälterboden angetrieben.

Der konturfolgende Abstreifer verhindert Ablagerungen an der Behälterwandung und sorgt für eine optimale Vermischung. Die spezielle Geometrie der Dampfdufen ermöglicht eine Feinstverteilung des Heißdampfes in dem Produkt. Der Doppelmantel kann sowohl zum Erhitzen als auch zum Kühlen des Produktes eingesetzt werden. Das Wasser wird über ein Dosiersystem direkt dem Behälter zugeführt.

Zur optimalen Beschickung mit Rohware ist das System mit einer Hebe-/Kippvorrichtung ausgestattet. Der Behälter des Kochmischers kann in drei Positionen gebracht werden. Die Beschickungsposition (Neigung in Richtung Hebe-/Kippvorrichtung) ermöglicht eine einfache Zugabe der Rohware aus Normwagen. In der Arbeitsposition (genau definierte Schrägstellung) werden die Produkte optimal und schonend vermischt und umgewälzt.

In der Entleerungsposition (starke Neigung entgegengesetzt zur Beschickungsposition) kann der Kochmischerinhalt einfach und sicher in Normwagen entleert werden. Die Entleerung erfolgt über den geöffneten Deckel oder über ein Entleerungsventil. Ein im Deckel integriertes Sieb ermöglicht das Abgießen von Kochwasser über das Entleerungsventil. ■

Positionen des STEPHAN Kochmischers



Beschickungsposition



Arbeitsposition



Entleerungsposition

Technische Daten

Typ			KM 450	KM 800
Schüsselvolumen	[l]	ca.	450	800
Chargengröße	[kg]	ca.	300	530
Stundenleistung (produktabhängig)	[l/h]	ca.	1200	2200
Leistungsbedarf	[kW]	ca.	6	10
Dampfbedarf (pü = 8 bar)	[kg/h]	ca.	400	700
Kühlwasserbedarf (Doppelmantel, T=15°C)	[l/min]	ca.	80	160
Kühlwasserbedarf der Vakuumpumpe	[l/min]	ca.	4	8
Rezeptwasserbedarf	[l/min]	ca.	60	60

Technikum

! Für Demonstrationszwecke steht Ihnen das Technikum in unserer Hamelner Zentrale zur Verfügung. !



Stephan Machinery - weltweit für Sie vor Ort

Zentrale:

Stephan Machinery GmbH & Co.
Stephanplatz 2
31789 Hameln
DEUTSCHLAND
Tel.: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 0 • Fax: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 1 89
info@stephan-machinery.com

Niederlassungen:

Stephan bvba
Sluis 11
9810 Nazareth
BELGIEN
Tel.: +32 (0) 9 / 3 85 83 55 • Fax: +32 (0) 9 / 3 85 81 87
info@stephan-belgium.be

Stephan France Sarl
ZAC du Mandinet
Rue des Campanules
77185 Lognes
FRANKREICH
Tel.: +33 (0) 1 / 64 80 54 30 • Fax: +33 (0) 1 / 60 06 74 14
stephan@stephan-france.fr

Stephan Machinery Singapore Pte Ltd
23 Tagore Lane
#03-12 Tagore 23 Warehouse
Singapore 787601
SINGAPUR
Tel.: +65 / 64 55 / 76 70 • Fax: +65 / 64 55 / 62 20
stephansingapo@pacific.net.sg

Stephan Machinery Corp.
7200 Alum Creek Drive, Suite I
Columbus, Ohio 43217-1349
USA
Tel.: +1 (1) 614 / 4 97 89 51 • Fax: +1 (1) 614 / 4 97 91 23
sales@stephan-usa.com

Büro Russland

Verkaufsrepräsentation Russland
ul. Tschajkovskogo, 83/7, pom. 13
St. Petersburg, 191123
RUSSLAND
Tel.: +7 / 8 12 / 3 20 31 25 • Fax: +7 / 8 12 / 3 20 31 24
stephan@infos.ru

Stephan Nederland B.V.
Plesmanweg 15
7602 PD Almelo
NIEDERLANDE
Tel.: +31 (0) 5 46 / 87 41 11 • Fax: +31 (0) 5 46 / 86 45 46
info@stephan.nl

Stephan UK Ltd
Regus House, Herons Way
Chester Business Park
Chester
CH4 9QR
GROSSBRITANNIEN
Tel.: +44 (0) 12 44 / 89 32 23 • Fax: +44 (0) 12 44 / 89 33 06
info@stephan-uk.co.uk

Stephan Machinery GmbH & Co.
Verkaufsrepräsentation Schweiz
Herr Marcel Heeb
Gewerbehau Tüfwies
Schickmattweg 8
8332 Russikon
SCHWEIZ
Tel.: +41 (0) 1 / 9 55 06 08 • Fax: +41 (0) 1 / 9 55 06 88
a.stephan@bluewin.ch

Büro Polen

Firma Konsultingowa
ul. Paslecka 14
60-454 Poznan
POLEN
Tel.: +48 (0) 61 / 8 48 92 52 • Fax: +48 (0) 61 / 8 48 92 52
jan.danielewski@neostrada.pl