

## STEPHAN KÜCHENTECHNIK

	Type
	<p><b>STEPHAN UNIVERSALMASCHINE TYPE UM 12</b></p> <p>Zum Zerkleinern Mischen und Emulgieren Schüsselinhalt ca. 12 Liter, Chargengröße ca. 1 – 7 Liter Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung, Messeraufnahme mit 2 Messern, Schüssel Edelstahl Maschinengehäuse aus Kunststoff, transparenter Deckel aus Polycarbonat</p> <p>Motor 400V/50Hz, 1,5/1,9 kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 1.5/1.9 kW, 1800/3600 U/min Rühr- und Kneteinsatz, Edelstahl</p>
	<p><b>STEPHAN UNIVERSALMASCHINE TYPE UM 44</b></p> <p>Schüsselinhalt ca. 45 Liter, Chargengröße ca. 6 - 32 Liter Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung Messeraufnahme mit 2 Messern, Maschinenständer, Schüssel, Deckel und Schaltschrank aus Edelstahl</p> <p>Motor 400V/50Hz, 4,0/5.5 kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 5.5/7.5 kW, 1800/3600 U/min</p> <p>Rühr- und Kneteinsatz, Edelstahl Rühreinsatz für kleine Mengen, Edelstahl</p>
	<p><b>STEPHAN UNIVERSALMASCHINE TYPE UM 44 A</b></p> <p>Schüsselinhalt ca. 45 Liter, Chargengröße ca. 6 - 32 Liter Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung Messeraufnahme mit 2 Messern, Maschinenständer, Schüssel, Deckel aus Edelstahl. Schaltschrank aus Polystrol</p> <p>Motor 400V/50Hz, 4.0/5.5 kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 5.5/7.5 kW, 1800/3600 U/min</p> <p>Mischeinsatz, Edelstahl Rühr- und Kneteinsatz, Edelstahl</p>

## STEPHAN KÜCHENTECHNIK

	Type
	<p><b>STEPHAN UNIVERSALMASCHINE TYPE UM 44 S</b></p> <p>mit Antrieb für PALMER / SOLIA Zusatzgeräte Schüsselinhalt ca. 45 Liter, Chargengröße ca. 6 - 32 Liter Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung. Messeraufnahme mit 2 Messern, Maschinenständer, Schüssel, Deckel und Schaltschrank aus Edelstahl.</p> <p>Motor 400V/50Hz, 4,0/5,5 kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 5.5/7.5 kW, 1800/3600 U/min</p> <p>Reibeinsatz</p>
	<p><b>STEPHAN UNIVERSALMASCHINE UM/VM 44 S</b></p> <p>mit Antrieb für PALMER / SOLIA Zusatzgeräte Schüsselinhalt ca. 45 Liter, Chargengröße: ca. 6 - 32 Liter Transportflügel aus Polyamid für manuelle Betätigung. Messeraufnahme mit 2 Messern, Maschinenständer, Schüssel Deckel und Schaltschrank aus Edelstahl . Zahnriemenantrieb mit Überrollkupplung zum Antrieb des kombinierten Würz- und Mischeinsatzes</p> <p>Motor 400V/50Hz, 4.0/5.5 kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 5.5/7.5 kW, 1800/3600 U/min</p> <p>Kombi Würz- und Mischeinsatz</p>
	<p><b>STEPHAN UNIVERSAL MASCHINE TYPE UM 60 E</b></p> <p>Schüsselinhalt ca. 60 Liter, Chargengröße ca. 6 - 40 Liter Transportflügel aus Edelstahl, Antrieb über Getriebemotor Messeraufnahme mit 2 Messern, Maschinenständer, Schüssel, Deckel und Schaltschrank aus Edelstahl.</p> <p>Motor 400V/50Hz, 5.0/7.5 kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 6.6/9.0 kW, 1800/3600 U/min</p> <p>Rühr- und Kneteinsatz, Edelstahl Rühreinsatz für kleine Mengen, Edelstahl</p>

## STEPHAN KÜCHENTECHNIK

	Type
	<p><b>STEPHAN EMULGIERMASCHINE TYPE MCH 10</b></p> <p>Zum Homogenisieren, Passieren und Emulgieren von Suppen, Saucen, Mayonnaisen, Dressings etc. Für Chargen bis 90 l oder für Inlinebetrieb (ca. 3000l /h.) mit 10 l Trichter zur Dosierung von Flüssigkeiten. Trichter, Gehäuse aus Edelstahl, fahrbar</p> <p>Motor 400V/50Hz, 5.5/7,5kW, 1500/3000 U/min Motor 220V/60Hz, 6.6/9.0kW, 1800/3600 U/min</p>
	<p><b>STEPHAN UNIVERSALMISCHER TYPE VM 60</b></p> <p>Schüsselinhalt ca. 60 Liter, Chargengröße: ca. 6 - 45 Liter Misch- und Massiereinsatz mit Abstreifer Maschinenständer, Schüssel, Deckel und Schaltschrank aus Edelstahl</p> <p>Motor 400V/50Hz, 0,75kW, 25 U/min Motor 220V/60Hz, 0,75kW, 29 U/min</p> <p>Vakuumeinrichtung incl. Vakuumpumpe</p>

### Arbeitswerkzeuge für UM 44, UM 44 S, UM/VM 44 S und UM 60 E

