

STEPHAN MCH-D 150—180



STEPHAN Microcut Maskiner är kompakta och enkla att använda. Den unika mikro-skärhuvud principen möjliggör fin skärning och emulgerings processer i en maskin. Microcut MCH-D maskiner med dubbla skärhuvud satser är för medelstora och stora produktions volymer men behöver endast en mycket liten plats i fabriken. Den låga inlopps höjden på tratten gör att maskinen kan installeras direkt under utgången av en kvarn eller en hack. Den klarar nästan alla uppgifter som ingår i produktionen av kött massor för korv produktion, fin paté, puré, barn mat och liknande fina och släta produkter inom kött- och charkindustrin.

Öka produktionskapaciteten i din hack med hjälp av en Stephan Microcut!

Det är bara ett steg från att få en jämn och fin produkt. Låt produkten rinna från din mixer direkt ner i tratten och tryck på startknappen. Produkten sköter sig själv genom skäraggregatet som ger fina snitt, emulgerar och släpps automatiskt i en kontinuerlig process.

Inget att kontrollera, inget att justera, kan inte bli enklare!



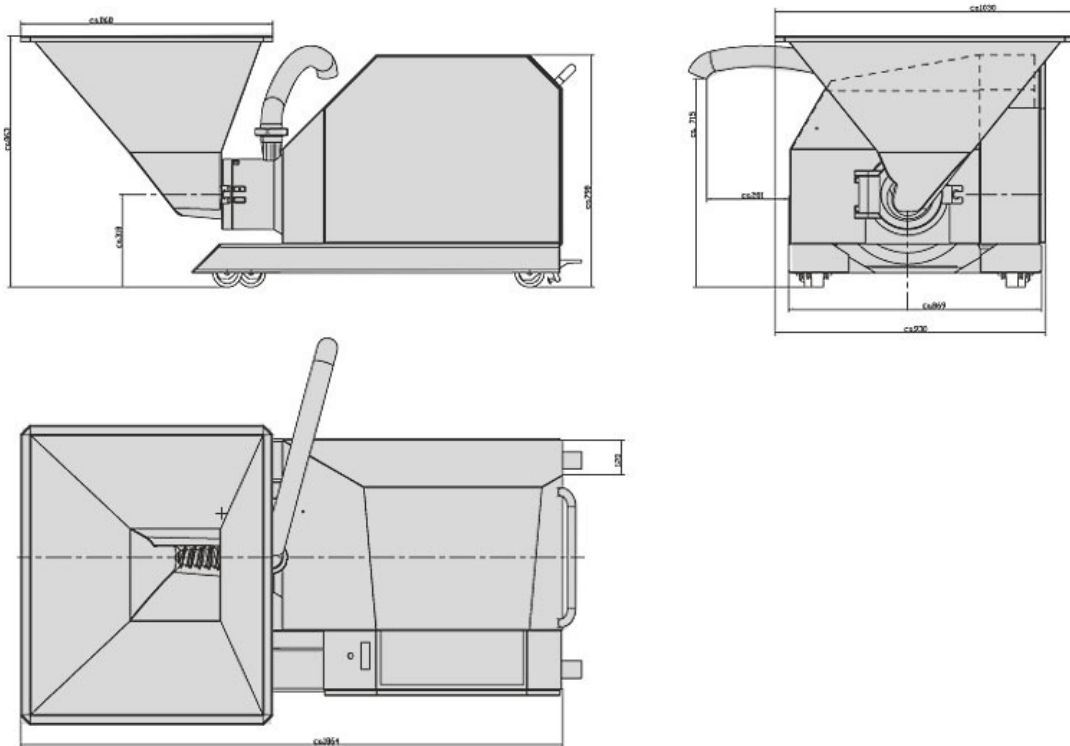
HUVUDFUNKTIONER :

MCH-D

- Produkt ingång via tratt
- Hög hastighet matning på ingångssidan
- Dubbla skärhuvuden
- Produktens utloppsrör på toppen av maskinen
- Kraftig maskin ram, flyttbar
- Star-delta start
- Värmeaggregatet för elskåpet
- Underhållsfri huvudmotor
- Indikation för produkt temperatur vid produkt utgång

STEPHAN MCH-D 150—180

MCHD 150



TILLVALSPRODUKTER MCH-D

- Brett utbud av olika skärverktyg för att uppfylla kraven på kundens produkt
- Mjukstart istället för Star-Delta start
- Axiell fas tätning
- Automatisk tomgångs avstängning

Technical data

Type	MCH-D150	MCH-D150C	MCH-D180	MCH-D180C	MCH-D180G
Funnel size	150	150	250	250	250
Capacity (depending on the product)	4500 kg/h	4500 kg/h	6500 kg/h	8000 kg/h	8000 kg/h
Power	45 kw	55 kw	75 kw	90 kw	110 kw
Speed at 50 Hz	3000 rpm	3000 rpm	3000 rpm	3000 rpm	3000 rpm

STEPHAN MCH 15-20-150



STEPHAN Microcut maskiner är kompakta och enkla att använda. Den unika mikroskärhuvud principen möjliggör fin skärning och emulgerings processer i en maskin . Microcut MCH-D maskiner med dubbla skärhuvud satser, är för medelstora och stora produktions volymer men behöver endast en mycket liten plats i fabriken. Den låga inlopps höjden på tratten gör att maskinen kan installeras direkt under utgången av en kvarn eller en hack. Den klarar nästan alla uppgifter som ingår i produktionen av kött massor för korv produktion, fin paté, puré, barnmat och liknande fina och släta produkter inom kött-och charkindustrin. Öka produktionskapaciteten i din hack med hjälp av en Stephan Microcut!

Det är bara ett steg från att få en jämn och fin produkt. Låt produkten rinna från din mixer direkt ner i tratten och tryck på startknappen. Produkten sköter sig själv genom skäraggregatet som ger fina snitt, emulgerar och släpps automatiskt i en kontinuerlig process.

Inget att kontrollera, inget att justera, kan inte bli enklare!



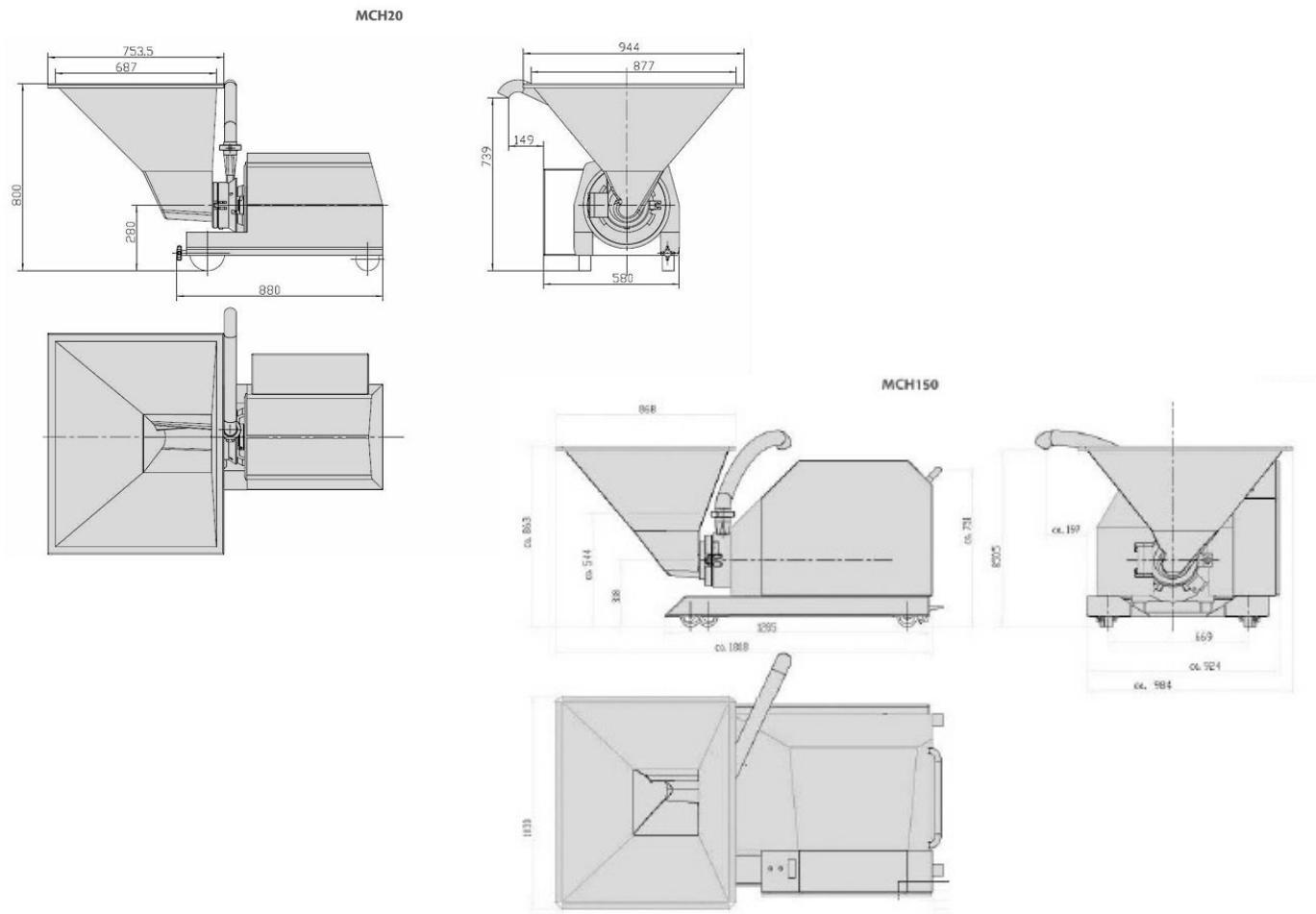
HUVUDFUNKTIONER:

- Produkt Ingång via tratt
- Hög hastighet matning på ingångssidan
- Dubbla skärhuvuden
- Produktens utloppsrör på toppen av maskinen
- Kraftig maskin ram, flyttbar
- Star-delta start
- Värmeaggregatet för elskåpet
- Underhållsfri huvudmotor

TILLVALSPRODUKTER :

Brett utbud av olika skärverktyg för att uppfylla kraven på kundens produkt
Indikation för produkt temperatur vid produkt utgång

STEPHAN MCH 15-20-150



Technical data

Type	Funnel size	Capacity	Power	Speed at 50 Hz
MCH 15	120	1200 kg/h	11 kW	3000 rpm
MCH 20	120	1200 kg/h	15 kW	3000 rpm
MCH 150	150	4500 kg/h	30 kW	3000 rpm

TC COMBICUT 300-400-600-850

Multifunctional and Efficient



STEPHAN Combicut TC kombinerar olika processer i en maskin. Dessa maskiner klarar skärning, blandning, uppvärmning, kylning, avluftning och emulgering. Den horisontellt placerade blandningstrumman är själva grunden på maskinen. En uppsättning av skärande och emulgeringsknivar drivs genom det bakre planet med huvudmotorn, medan blandning sker med arm/skrapa som aktiveras av ett program, arm/skrapan drivs av en motor som är fäst genom den främre luckan. Maskinen laddas genom tratten eller en röranslutningar. Tömning sker genom en botten ventil eller genom locket. STEPHAN Combicut TC kan utrustas med munstycken för direkt ånginsprutning och / eller en mantlad trumma. Den kan kompletteras med belagd tratt, en lift enhet, flytande system mätare, ett STEPHAN Microcut skärhuvud och en tömningsvagn.

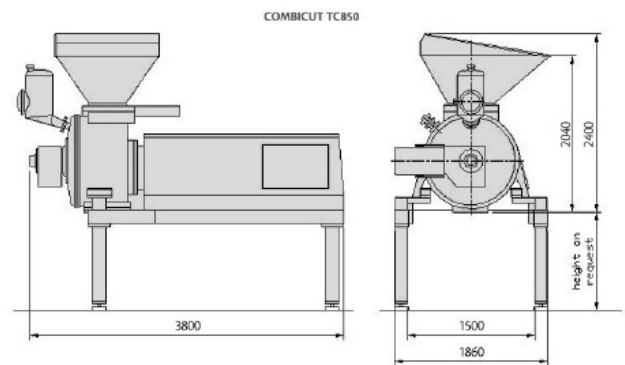
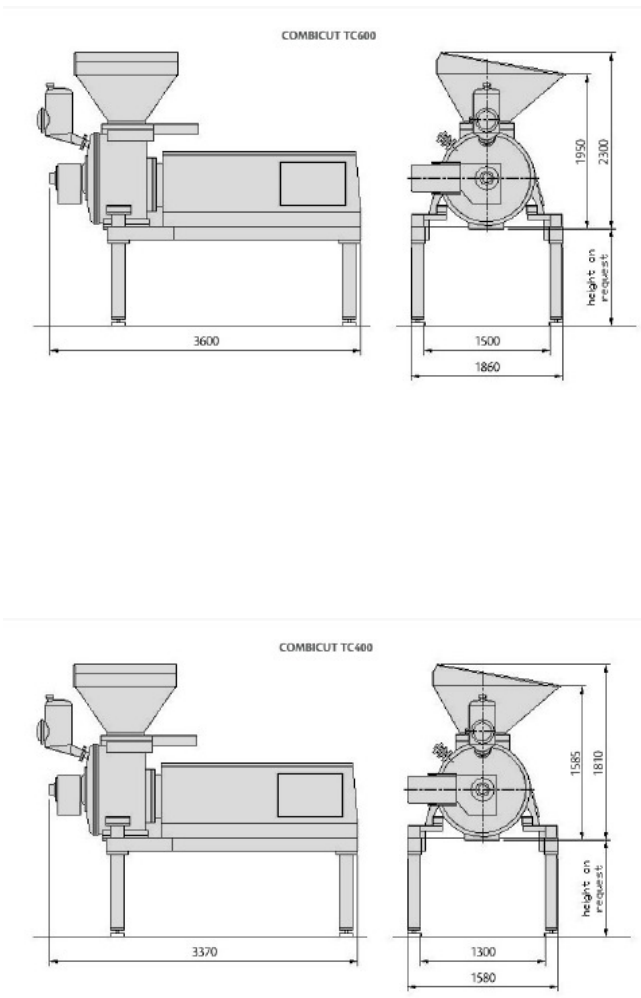
HUVUDFUNKTIONER :

- Arbetstryck / temperatur: 0 bar / 95 °C
- Process trumma
 - Laddning tratt
 - Tömnings rör
 - Arbetsredskap huvudmotorn: 3 knivar / 3000 rpm
 - Arbetsredskap växelmotor: blandar arm med vägg och lock skrapa
 - Vakuum system
- Styrskåp, RAL 9002
- PLC Controll system (Siemens)

TILLVALSPRODUKTER :

- Vakuum kondensator för kylning och avfuktning
- Lift enhet
- Tömningspump
- Tömningsvagn
- Frekvensstyrd huvuddrivning
- Långsam hastighet på huvuddrivningen
- Olika arbetsredskap
- Direkt ånginsprutning
- Mantlad trumma
- Laddnings ventiler
- Tryckventiler
- 0.5 bar / 110 °C utförande
- 1.5 bar / 125 °C utförande

Maskiner—Emulsionskvarn



Technical data

Model	TC 300	TC 400	TC 600	TC 850
Batch size (l)	100 up to 220	130 up to 280	200 up to 420	300 up to 580
Capacity (l/h)	up to 1200	up to 1500	up to 2700	up to 3600