

Useddairyequipment

Universal cutter-mixer-cooker / Universal Schneider-Mixer-Kocher / Cutter-melangeur-cuiseur universel / Universele snijder- mixer- cooker / Cortador - batidora - cocina universal / Универсальная куттер-миксер-плита

Offer number	: 24-43-03
Make	: Stephan
Type	: UM/SK 130
Capacity	: 100 litres/batch
Serial number	: I07040
Year of manufacturing	: 2007
Power	: Main motor 30 kW
Condition of the machine	: Excellent
Location	: Germany, still in the factory. Can be visited on request.
Terms of delivery	: FCA



Universal Machine for the production of processed cheese, convenience products, vegan spreads and confectionery. From mixing and crushing to emulsifying, right down to vacuum degassing. A special feature of this process machine is the possibility of direct and indirect heating and cooling of the product. The main product bowl is double jacketed for cooling or heating and has 4 built in ports for injecting steam directly into the bowl. Water dosing system with water flow transmitter (E&H) Proline Promag 50, built-in vacuum pump, deaeration valve, and product inlet with pneumatic valve on top of the lid. PT-100 sensor. With cylinder for lid opening, and the main lid has a autoclave system. 2 agitators: 1 scraper agitator (25 rpm) and 1 mixer / homogenize knife, main motor 30 kW 500-3000 rpm. Total power: 34kw, 60A. Pressure in bowl vacuum up to + 0bar, 99°C. Included Hocker HKV-L-25 elevator year: 2023 unused for standard trollies. height total: 2,55 mtr max: 300kg. Controls integrated cabinet Siemens PLC S7 and New touch screen control panel, with documentation. 10 product Trollies and complete with original Stephan documentation.




Universell einsetzbare Maschine zur Herstellung von Schmelzkäse, Convenience-Produkten, veganen Brotaufstrichen und Süßwaren. Vom Mischen und Zerkleinern über das Emulgieren bis hin zur Vakuumentgasung. Eine Besonderheit dieser Prozessmaschine ist die Möglichkeit der direkten und indirekten Erwärmung und Kühlung des Produkts. Die Hauptproduktschale ist zum Kühlen oder Erhitzen doppelt ummantelt und verfügt über 4 eingebaute Anschlüsse zum Einspritzen von Dampf direkt in die Schale. Wasserdosiersystem mit Wasserdurchflusstransmitter (E&H) Proline Promag 50, eingebaute Vakuumpumpe, Entlüftungsventil und Produkteinlass mit pneumatischem Ventil oben auf dem Deckel. PT-100-Sensor. Mit Zylinder zum Öffnen des Deckels und der Hauptdeckel verfügt über ein Autoclave-System. 2 Rührwerke: 1 Abstreifrührwerk (25 U/min) und 1 Misch-/Homogenisiermesser, Hauptmotor 30 kW 500-3000 U/min. Gesamtleistung: 34 kW, 60 A. Druck im Behältervakuum bis zu +0 bar, 99 °C. Inklusiv Hocker HKV-L-25 Lift, Baujahr: 2023, unbenutzt für Standardtrollies. Gesamthöhe: 2,55 m, max.: 300 kg. Steuerungen integrierter Schaltschrank Siemens PLC S7 und neues Touchscreen-Bedienfeld, mit Dokumentation. 10 Produkttrollies und komplett mit Originaldokumentation von Stephan.





Machine universelle pour la production de fromage fondu, de produits prêts à consommer, de pâtes à tartiner végétaliennes et de confiseries. Du mélange et du broyage à l'émulsification, jusqu'au dégazage sous vide. Une particularité de cette machine de traitement est la possibilité de chauffage et de refroidissement directs et indirects du produit.



Le bol principal du produit est doté d'une double enveloppe pour le refroidissement ou le chauffage et dispose de 4 ports intégrés pour injecter de la vapeur directement dans le bol. Système de dosage d'eau avec transmetteur de débit d'eau (E&H) Proline Promag 50, pompe à vide intégrée, vanne de désaération et entrée de produit avec vanne pneumatique sur le dessus du couvercle. Capteur PT-100. Avec cylindre pour l'ouverture du couvercle et le couvercle principal dispose d'un système de verrouillage automatique. 2 agitateurs : 1 agitateur racleur (25 tr/min) et 1 couteau mélangeur/homogénéisateur, moteur principal 30 kW 500-3000 tr/min. Puissance totale : 34kw, 60A. Pression dans le bol sous vide jusqu'à + 0bar, 99°C. Inclus Ascenseur Hocker HKV-L-25 année : 2023 inutilisé pour les chariots standard. hauteur totale : 2,55 m max : 300kg. Armoire de commande intégrée Siemens PLC S7 et nouveau panneau de commande à écran tactile, avec documentation. 10 chariots de produits et complets avec la documentation originale de Stephan.

 Universele snijder - mixer - kooktoestel Universele machine voor de productie van smeltkaas, gemakproducten, veganistische smeersels en zoetwaren. Van mengen en vermalen tot emulgeren, tot vacuümontgassen. Een bijzonder kenmerk van deze procesmachine is de mogelijkheid tot directe en indirecte verwarming en koeling van het product. De hoofdproductkom is dubbelwandig voor koeling of verwarming en heeft 4 ingebouwde poorten voor het injecteren van stoom rechtstreeks in de kom. Waterdoseersysteem met waterstroomtransmitter (E&H) Proline Promag 50, ingebouwde vacuümpomp, ontluichtingsventiel en productinlaat met pneumatische klep bovenop het deksel. PT-100-sensor. Met cilinder voor het openen van het deksel en het hoofddeksel heeft een autoloc-systeem. 2 roerwerken: 1 schraperroerwerk (25 tpm) en 1 menger / homogeniseermes, hoofdmotor 30 kW 500-3000 tpm. Totaal vermogen: 34 kW, 60 A. Druk in kom vacuüm tot + 0bar, 99°C. Inclusief Hocker HKV-L-25 elevator jaar: 2023 ongebruikt voor standaard trolleys. hoogte totaal: 2,55 mtr max: 300kg. Besturing geïntegreerde kast Siemens PLC S7 en Nieuw touchscreen bedieningspaneel, met documentatie. 10 product Trollies en compleet met originele Stephan documentatie.

 Máquina universal para la producción de quesos procesados, productos de conveniencia, cremas veganas y dulces. Desde la mezcla y trituración hasta la emulsión, pasando por la desgasificación al vacío. Una característica especial de esta máquina de proceso es la posibilidad de calentar y enfriar el producto de forma directa e indirecta. El recipiente principal del producto tiene doble camisa para enfriar o calentar y tiene 4 puertos incorporados para inyectar vapor directamente en el recipiente. Sistema de dosificación de agua con transmisor de caudal de agua (E&H) Proline Promag 50, bomba de vacío incorporada, válvula de desaireación y entrada de producto con válvula neumática en la parte superior de la tapa. Sensor PT-100. Con cilindro para apertura de tapa, y la tapa principal tiene un sistema autoloc. 2 agitadores: 1 agitador rascador (25 rpm) y 1 mezclador / cuchilla homogeneizadora, motor principal 30 kW 500-3000 rpm. Potencia total: 34kw, 60A. Presión en el recipiente de vacío hasta + 0bar, 99°C. Incluye elevator Hocker HKV-L-25 año: 2023 sin uso para carros estándar. altura total: 2,55 mtr máx: 300kg. Controles armario integrado Siemens PLC S7 y panel de control táctil nuevo, con documentación. 10 carros de producto y completo con documentación original Stephan.

 Универсальная машина для производства плавяных сыров, полуфабрикатов, веганских спредов и кондитерских изделий. От смешивания и измельчения до эмульгирования, вплоть до вакуумной дегазации. Особенностью данной технологической машины является возможность прямого и непрямого нагрева и охлаждения продукта. Основная чаша для продукта имеет двойную рубашку для охлаждения или нагрева и имеет 4 встроенных порта для подачи пара непосредственно в чашу. Система дозирования воды с датчиком расхода воды (E&H) Proline Promag 50, встроенным вакуумным насосом, деаэрационным клапаном и входом продукта с пневматическим клапаном в верхней части крышки. Датчик ПТ-100. С цилиндром для открывания крышки, основная крышка оснащена системой автоблокировки. 2 мешалки: 1 скребковая мешалка (25 об/мин) и 1 смеситель/нож для гомогенизации, главный двигатель 30 кВт, 500-3000 об/мин. Общая мощность: 34 кВт, 60 А. Давление в вакууме чаши до +0бар, 99°C. В комплект входит лифт Hocker HKV-L-25, год выпуска: 2023, не использовался для стандартных тележек. общая высота: 2,55 м, макс.: 300 кг. Встроенный шкаф управления Siemens PLC S7 и новая панель управления с сенсорным экраном и документацией. 10 тележек для продуктов в комплекте с оригинальной документацией Stephan.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!