

# Arbeitswerkzeuge für STEPHAN Universalmaschinen

der Baureihen: UM 5, UM 12 und Prime Cut in allen Ausführungen

STEPHAN Universalmaschinen, ausgestattet mit glatten oder Kullenmessern, sind für viele Anwendungen in der Nahrungsmittelherstellung, Kosmetikherstellung etc. einsetzbar. Alle aufgeführten Arbeitswerkzeuge mit Messern können z. B. zum Mischen, Rühren, Homogenisieren, Suspendieren, Emulgieren und Zerkleinern von Stoffen eingesetzt werden. Darüber hinaus stehen Misch-, Rühr-, Knet-, Granulier- und Emulgiereinsätze für spezielle Anwendungen zur Verfügung.

Grundsätzlich ist jede Maschine zusätzlich zu den Arbeitswerkzeugen mit einem Transportflügel ausgestattet, der manuell bedienbar ist. Der Abstreifer der Transportflügel ist aus Kunststoff (Polyamid o. ä.) und dient dazu, die Schüsselwandung und den Deckel sauber zu halten. Durch die Rührströmung des Transportflügels wird der Produktstrom entgegen der Zirkulation auf die radial arbeitenden Werkzeugeinsätze umgelenkt.

## MESSERAUFNAHME:

Die Messeraufnahme ist in zwei Applikationen, mit und ohne Rippen, erhältlich. Die Rippen sind längliche, ca. 1 cm breite Flügel, welche längs an der Messeraufnahme angebracht sind. Die Flügelvariante (mit Rippen) wird vorrangig bei niedrig-viskosen Produkten eingesetzt. Sie sollen dem „Sog-Effekt“ entgegenwirken, der auftritt wenn man den Hauptmotor stoppt, das Produkt schlagartig in die Mitte zurückfällt und dadurch an den Deckel spritzt. Bei hochviskosen bzw. bei festen Produkten tritt dieser Effekt nicht auf, und man benutzt daher hier die Messeraufnahme ohne Rippen.

➤ DIE KOMPLETTE MESSERAUFNAHME BESTEHT AUS DEM SCHAFT, DEM DRUCKRING UND DER MUTTER.

➤ DIE EINGESETZTEN WERKZEUGE SIND FÜR ALLE UNIVERSALMASCHINEN UND PRIME-CUT-MASCHINEN MIT DER GLEICHEN VOLUMENGRÖÖE IDENTISCH!



FÜR PRIME CUT 5  
UND UMC 5  
BEST.-NR.: 3D0165-01



FÜR UMC 5  
BEST.-NR.: 3D0165-02



FÜR UMC 5  
UND UMSK 5  
BEST.-NR.: 3D0165-03



FÜR PRIME CUT 12,  
UMC 12 UND UM 12  
BEST.-NR.: 3D0190-01

## Mutter und Druckring



FÜR PRIME CUT 5, UM, UMC UND UMSK 5  
BEST.-NR.: 3K0012-03 (MUTTER)  
BEST.-NR.: 3K0310-28 (DRUCKRING)



FÜR PRIME CUT 12, UMC 12 UND UM 12  
BEST.-NR.: 3K0007-01 (MUTTER)  
BEST.-NR.: 3K0310-01 (DRUCKRING)

der Baureihen: UM 5, UM 12 und Prime Cut in allen Ausführungen

## Glatte Messer:

Glatte Messer sind Standardmesser, die universal für einen Großteil aller herzustellenden Produkte eingesetzt werden können. Man kann damit besonders gute und stabile Emulsionen, wie Mayonnaise oder Salatdressings fertigen.

Sie eignen sich außerdem ausgezeichnet zur Herstellung von:

- BOCKSCHMELZKÄSE
- ALLE ARTEN VON FARGEN
- KETCHUP
- PUDDINGS
- FRISCHKÄSEZUBEREITUNGEN
- KOCHWURST, ETC.
- BABYNAHRUNG
- PRALINENFÜLLUNGEN

### Glatte Messer

Mit den glatten Messern überträgt man im Vergleich zu den Kullenmessern nur mittelmäßige Scherenergie in das Produkt, erreicht aber trotzdem einen exzellenten Zerkleinerungsgrad der Rohware.



FÜR PRIME CUT 5, UM, UMC UND UMSK 5  
BEST.-NR.: 3D0024 01 (GERADE)  
BEST.-NR.: 3D0024-10 (GEKRÖPFT)



FÜR PRIME CUT 12, UMC 12 UND UM 12  
BEST.-NR.: 3D0001-05

## KULLENMESSER:

Kullenmesser (Wellenschliff) sind ebenfalls für eine breite Produktpalette einsetzbar. Mit Kullenmessern bekommt man sehr hohe Scherenergie und Scherströmung in das Mischgut. Der Wirkungsgrad der Zerkleinerung wird durch den Wellenschliff zusätzlich verstärkt. Es wird ein sehr hoher Feinheitsgrad erreicht.

Besonders gut eignen sich Kullenmesser zur Herstellung von:

- STREICHFÄHIGEM SCHMELZKÄSE
- MARZIPAN FÜR SEHR FEINE FÜLLUNGEN
- STABILE EMULSIONEN, WIE MAYONNAISE, SALAT-DRESSINGS ODER PESTOS, ETC.

### Kullenmesser



FÜR PRIME CUT 5, UM, UMC UND UMSK 5  
BEST.-NR.: 3D0024-02 (GERADE)  
BEST.-NR.: 3D0024-11 (GEKRÖPFT)



FÜR PRIME CUT 12, UMC 12 UND UM 12  
BEST.-NR.: 3D0001-06

der Baureihen: UM 5, UM 12 und Prime Cut in allen Ausführungen

## GEKRÖPFTE MESSER MIT KULLEN:

Gekröpfte Messer



Gekröpfte Messer haben eine abgewinkelte Klinge, mit der der Produktraum am Schüsselboden effektiver genutzt werden kann. Deshalb eignen sie sich besonders für die Produktion kleiner Chargen mit geringsten Mengen. Bevorzugt werden sie bei der Produktentwicklung für die Herstellung von Produktmustern eingesetzt.

Ein Satz besteht aus einem gekröpften und einem geraden Messer.

**FÜR PRIME CUT 12, UMC 12 UND UM 12**  
BEST.-NR.: 3D0001-06 (GERADE)  
BEST.-NR.: 3D0002-06 (GEKRÖPFT)

## MISCHEINSATZ:

Das Mischeinsatzwerkzeug kommt zum Einsatz, wenn eine kräftige Scherströmung erzeugt werden soll. Eine Zerkleinerung von Stoffen ist schwach möglich. Stückige Einlagen – wie Champignons in Jägersoßen – können produktschonend eingearbeitet werden. Ein Mischeinsatz ist damit für Produkte einsetzbar, die aufgrund ihrer Struktur keine hohen Scherkräfte zulassen. Der Mischeinsatz ist besonders geeignet für die Herstellung aller Spezialitäten mit gewünschter Stückigkeit, wie:

- ✓ SUPPEN, SOßEN
- ✓ FRUCHTJOGHURT
- ✓ EINTÖPFE
- ✓ KONFITÜREN

Mischeinsatz

Optimal ist der Mischeinsatz auch für die Herstellung von Produkten, z. B. Analogkäse, Pizzaimitation/Analogschmelzkäse oder SOS Blockschmelzkäse (slice on slice).



**FÜR PRIME CUT 5, UM, UMC UND UMSK 5**  
BEST.-NR.: 3D4100-2



**FÜR PRIME CUT 12, UMC 12 UND UM 12**  
BEST.-NR.: 3D4005-01

der Baureihen: UM 5, UM 12 und Prime Cut in allen Ausführungen

## RÜHR- UND KNETELEMENT:

Es ist vom Grundsatz genauso aufgebaut wie der Mischeinsatz, mit einem Unterschied: Die Flügel sind weniger geneigt und tiefer angesetzt. Dadurch wird die Knetwirkung optimiert, und es führt schnell zur notwendigen Schubspannung im Knetgut. Das Werkzeug eignet sich im Speziellen zur Herstellung aller Teigarten, wie Nudelteige, Brötchenteige, Sauerteige, Hefeteige etc.

Der Mischeinsatz wird vorrangig mit Drehzahlen von 300 – 1.500 U/min genutzt.

### Rühr- und Knetelement



FÜR PRIME CUT 5, UM, UMC 5 UND  
UMSK 5  
BEST.-NR.: 3D4100-04



FÜR PRIME CUT 12, UMC 12 UND  
UM 12  
BEST.-NR.: 3D4030-01

## Granuliereinsatz:

Der Aufbau ist dem des Mischeinsatzes sehr ähnlich – nur mit einem Unterschied: Unter den Mischflügeln sind zusätzliche gebogene Flügel angebracht. Dadurch wird das Produkt auch unter den normalen Mischflügeln optimal vermengt und ist deshalb besonders gut für die Produktion von Pulvermischungen und Granulaten geeignet.

### Granuliereinsatz



FÜR UMC 5 UND UMSK 5  
BEST.-NR.: 3D4100-10



FÜR UMC 12  
BEST.-NR.: 3D4070-03

# Arbeitswerkzeuge für STEPHAN Universalmaschinen

der Baureihen: UM 5, UM 12 und Prime Cut in allen Ausführungen

## EMULGIEREINSATZ:

Der Emulgierereinsatz hat zwei schmale, gerade Flügel mit einer dazu kreuzweise angeordneten Edelstahlstange und ist damit hervorragend für die Erzeugung stabiler Emulsionen geeignet. Besonderheit dieses Werkzeuges:

- ES IST NICHT SCHARFKANTIG, DADURCH TRETEN KEINE SCHERKRÄFTE AUF.
- ES ERMÖGLICHT FEINSTE VERTEILUNG VON ÖL-WASSER-PHASEN.
- ES IST SEHR WEIT UNTEN ANGEBRACHT UND DESHALB AUCH FÜR KLEINSTMENGEN HERRVORRAGEND EINSETZBAR.
- ES WIRD ANSTELLE VON MESSERN, DRUCKRING UND MUTTER AUF DER WERKZEUGAUFNAHME MONTIERT.

Optimal ist der Emulgierereinsatz für die Produktion von Mayonnaise und Salatdressings.

### Emulgierereinsatz



FÜR UMSK 5  
BEST.-NR: 3D4101-01  
Messeraufnahme erforderlich



FÜR UMSK 5  
BEST.-NR: 3D4100-06



FÜR UMC 12  
BEST.-NR: 3D4070-05

Die Materialqualität der Messer ist: W.-Nr. 1.4034 (AISI 420).

Die Materialqualität der Misch-, Granulier- und Emulgierereinsätze sowie Rühr- und Knetelement ist:  
W.Nr. 1.4301 / 1.4552 / 1.4462 (AISI 304).

Bei der Baureihe UM 5 ist zusätzlich Polyamid als Ummantelung der Messeraufnahme und den Schäften der Einsätze eingesetzt.

### Verkauf und Beratung:

Tel.: +49 (0) 51 51/5 83-300 oder +49 (0) 51 51/5 83-721

*Rufen sie uns an, wir  
beraten sie gern*