

STEPHAN SÜSSWAREN
Süße Qualität durch moderne Technik



STEPHAN – IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR EXZELLENTER QUALITÄT

Erlesener Geschmack, Langzeitfrische und höchste Qualität – dafür stehen STEPHAN Universalmaschinen. Dank des einmaligen STEPHAN Prinzips, der effektiven Umwälzung/Vermischung, ermöglichen sie in extrem kurzer Zeit einen gleichbleibenden, unvergleichlichen Qualitätsstandard im Süßwarenbereich. STEPHAN Universalmaschinen sind vielfältig, robust und leicht zu handhaben. Abgestimmt auf die Bedürfnisse der Kunden bieten wir diese in unterschiedlichen Versionen und Größen an – mit einem

Nennvolumen von 5 bis 200 Litern und einem Nutzvolumen von 0,5 bis 170 Litern.

Besondere Stärken: Ein außerordentliches Aroma wird durch die besondere Vakuumtechnologie und dank des Verfahrens zum indirekten Erhitzen und Kühlen erreicht – und es bleibt über die gesamte Haltbarkeitszeit bestehen. Pralinen, Ganache und Trüffel erreichen gleichzeitig eine längere Haltbarkeitsdauer.

Applikationsbeispiele:

- /// GANACHE UND PRALINENFÜLLUNGEN
- /// MARZIPAN/MANDELMASSE
- /// REWORK: KEKSE, SCHOKOLADE, WAFFELN UND RIEGEL
- /// MARMELADE/KONFITÜRE
- /// CREME-/BUTTERFÜLLUNGEN
- /// FRUCHTSOSSEN/FRUCHTTOPPINGS
- /// FONDANTFÜLLUNGEN

Prozesse:

- /// SCHNEIDEN UND ZERKLEINERN
- /// MISCHEN
- /// RÜHREN
- /// DISPERGIEREN
- /// EMULGIEREN
- /// ARBEITEN UNTER VAKUUM
- /// ERHITZEN (WARMWASSER UND DAMPF)
- /// KÜHLEN
- /// BELÜFTEN/ENTLÜFTEN
- /// ALL-IN-ONE-PROCESS

KÖSTLICHE GANACHE IN CA. 5 MINUTEN ZUBEREITET:

- 600 g KUVERTÜRE, HELL
- 600 g KUVERTÜRE, DUNKEL
- 600 g SAHNE (30 %)
- 120 g BUTTER
- 80 g OBSTWASSER

Entscheidende Vorteile der STEPHAN Universalmaschinen:

- /// VIELE ARBEITSPROZESSE IN EINER MASCHINE
- /// SCHÜSSEL AUS EDELSTAHL
- /// BEDIENERFREUNDLICH
- /// LEICHT ZU REINIGEN
- /// EXTREM KURZE BATCHZEITEN
- /// VERBESSERTE PRODUKTQUALITÄT DURCH ARBEITEN UNTER VAKUUM
- /// STABILE EMULSIONEN
- /// HOMOGENE MISCHUNGEN

Rezepturbeispiel für eine Produktion in einer
STEPHAN UMC 5

STEPHAN Universalmaschinen sind vielfältig, robust und leicht zu handhaben. Abgestimmt auf die Bedürfnisse der Kunden bieten wir diese in unterschiedlichen Versionen und Größen an – mit einem Nennvolumen von 5 bis 200 Litern und einem Nutzvolumen von 0,5 bis 170 Litern.

TECHNIKUM

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



UM 12



UM 24



UM 12 CABINET



UM 44

Typ	UM 12	UM 12 Cabinet	UM 24	UM 44
Chargen- größe (l)	2-7	2-7	6-18	10-30

Ausführung: Tisch- bzw. Einbau- oder Standgerät, Transportflügel für manuelle Betätigung, Vakuumeinrichtung, Doppelmantel, Temperiergerät, Arbeitstemperatur 95 °C, manuelle Entleerung des Schüsselinhalts (UM 12 abnehmbare Schüssel).



UMC 5



UMC 12



UMC 12 CABINET

Typ	UMC 5	UMC 12	UMC 12 Cabinet
Chargengröße (l)	0,5-2,5	2-7	2-7

Ausführung: Tisch- bzw. Einbaugerät, Transportflügel für manuelle Betätigung, Schüssel innen poliert, Vakuumeinrichtung, Doppelmantel, Temperiergerät, Arbeitstemperatur 95 °C, abnehmbare Schüssel.



UM 44 E



UM 60 E



UM 74 E

Typ	UM 44 E	UM 60 E	UM 74 E
Chargengröße (l)	10-30	10-40	15-55

Ausführung: Standgerät, Direktantrieb des Transportflügels mittels Getriebemotor, Arbeitstemperatur 95 °C, Entleerung durch Schüsselkipfung. Optional: Vakuumeinrichtung, Doppelmantel.



UMSK 5



UMSK 24 E



UMSK 60 E

Typ	UMSK 5	UMSK 24 E	UMSK 60 E
Chargengröße (l)	0,5–2,5	6–18	10–40

Ausführung: Standgerät, Direktantrieb des Transportflügels mittels Getriebemotor, Direktdampfinjektion, Vakuumeinrichtung, Doppelmantel, Arbeitstemperatur 95 oder 127 °C (bei UMSK 5 110 °C Standard), manuelle Entleerung des Schüsselinhalts (UMSK 5 abnehmbare Schüssel), Entleerung durch Kippen und/oder Entleerventil.



UM 70



UM 130



UM 200

Typ	UM 70	UM 130	UM 200
Chargengröße (l)	15–55	45–90	80–170

Ausführung: Standgerät, Direktantrieb des Transportflügels mittels Getriebemotor, direkte und indirekte Dampfinjektion, Vakuumeinrichtung, Doppelmantel, Arbeitstemperatur 95 °C oder 125 °C, Entleerung durch Kippen und/oder Entleerventil.

STEPHAN KOMPLETTANLAGEN FÜR DIE SÜSSWAREN-GROSSPRODUKTION

BEISPIEL:

- /// STEPHAN PROZESSLINIEN FÜR MARZIPAN / MANDELMASSE / PERSIPAN
- /// ÜBER 30 JAHRE ERFAHRUNG!
- /// BIS ZU 1700 KG/H ROHMASSE KANN MITTELS DER BEWÄHRTEN, EINZIGARTIGEN STEPHAN-TECHNOLOGIE ERSTELLT WERDEN.
- /// WEITERHIN KÖNNEN FÜLLUNGEN FÜR SCHOKOLADE, SCHOKOLADENRIEGEL UND WAFFELN MIT DEN STEPHAN PROZESSLINIEN ERSTELLT WERDEN.
- /// DIE VOLL AUTOMATISCHEN LINIEN KOMBINIEREN WIRTSCHAFTLICHE VERARBEITUNG MIT HOCHMODERNER TECHNOLOGIE!

STEPHAN LÖSUNGEN FÜR DIE GROSS-PRODUKTION



COMBICUT

Der STEPHAN Combicut ist ideal für die Produktion von Marzipan (Mandelmasse). Der TC verbindet Rohwarenvorbereitung und Beschickung mit den dem Prozess nachgeschalteten Komponenten. Komplette Prozesslinien mit bis zu 1700 kg/h können geliefert werden.



COMBITHERM

Der STEPHAN Combitherm ist ideal für die Produktion von Füllungen für Schokoladenriegel und Waffeln. Waffel- und Riegelausschuss kann wieder aufbereitet und effizient mit anderen Zutaten verarbeitet werden. Das Prozess-System erreicht hohe Hygienestandards. Den Combitherm gibt es in den Chargengrößen bis 1200 l.

Bei den hier abgebildeten Maschinenfotos handelt es sich lediglich um Beispiele. Die jeweiligen Ausführungen der Maschinen können abweichen.

STEPHAN MICROCUT® FEINSTZERKLEINERUNG UND EMULGIERUNG IN PERFEKTION

Das Schneiden von Nüssen und Mandeln ist eine Standardapplikation der STEPHAN Microcut K & KVS Maschinen. Die komplette Reihe der Partikelgrößen reicht vom Granulat bis zum Puder bzw. Nusspaste und kann auf derselben Maschine produziert werden. Abhängig von der Maschine und dem gewünschten Feinheitsgrad kann eine Produktionskapazität zwischen 300 und 5000 kg/h erreicht werden.

Hinsichtlich der Marzipanherstellung schaut STEPHAN auf eine 30jährige Tradition zurück. Das Schneiden von Mandeln, Vermischen mit Zucker, Zerkleinern und Erhitzen sind die wesentliche Prozesse, die auf den STEPHAN Microcut® und Combicut Maschinen durchgeführt werden. STEPHAN bietet Lösungen von kleinen Chargengrößen bis zur industriellen Großproduktion.

Das Wiederaufarbeiten von Bäckereiprodukten auf der MCH 20 KVS hat extrem feine Produkte zur Folge.



MCH 20 KVS

Typ		MCH 20 KVS
Produktbeispiele		Früchte, Nüsse, Mandeln, Rework
Kapazität	kg/h	300–1000
Trichtergröße	l	40
Schneidesystem		einfach plus Vorschneidesystem
Schneidspalte		0,2 ... 10 mm
Drehzahl	rpm	3000
Leistungsbedarf Motor	kW	15



Stephan Machinery

WELTWEIT FÜR SIE VOR ORT

HAUPTGESCHÄFTSSITZ:

STEPHAN MACHINERY GMBH
Stephanplatz 2
31789 Hameln / DEUTSCHLAND
Tel. +49 5151 583-0
Fax +49 5151 583-189

STEPHAN MACHINERY GMBH
Branch Office Schwarzenbek
Grabauer Straße 6-10
21493 Schwarzenbek / DEUTSCHLAND
Tel. +49 4151 8987-0
Fax +49 4151 8987-10

info@stephan-machinery.com
www.stephan-machinery.com

NIEDERLASSUNGEN/VERTRETUNGEN:

BENELUX

STEPHAN BVBA
Sluis 11
9810 Nazareth / BELGIEN
Tel. +32 9 3858355
Fax +32 9 3858187
info@stephan-belgium.be

USA

STEPHAN MACHINERY INC.
1385 Armour Boulevard
Mundelein, IL 60060 / USA
Tel. +1 847 2470182
Fax +1 847 2470184
info.us@stephan-machinery.com

RUSSLAND

OOO STEPHAN MACHINERY
ST. PETERSBURG
RUSSLAND, 197110, St. Petersburg
Levashovskiy pr. 13, litera G
Business Center „Evro-Auto“, office 332
Tel. +7 812 7021185
Fax +7 812 7021187
info.ru@stephan-machinery.com

FRANKREICH

STEPHAN MACHINERY FRANCE SARL
ZAC du Mandinet
1-3 rue des Campanules
77185 Lognes / FRANKREICH
Tel. +33 1 64805430
Fax +33 1 60067414
info.fr@stephan-machinery.com

GROSSBRITANNIEN UND IRLAND

STEPHAN UK LTD
Unit C5
Tenth Avenue
Zone 3 / Deeside Industrial Park
Deeside/Flintshire
CH5 2UA / UK
Deeside
Tel. +44 845 4560823
Fax +44 845 4560824
info@stephan-uk.co.uk

POLEN

STEPHAN MACHINERY POLSKA SP. Z O.O.
ul. Skórzewska 35
Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo / POLEN
Tel. +48 61 8198888
Fax +48 61 8171201
info.pl@stephan-machinery.com

SINGAPUR

STEPHAN MACHINERY
ASIA PACIFIC PTE LTD
23 Tagore Lane
#03-12 Tagore 23 Warehouse
Singapore 787601 / SINGAPUR
Tel. +65 6455 7670
Fax +65 6455 6220
info.sg@stephan-machinery.com

SCHWEIZ

STEPHAN MACHINERY GMBH
Verkaufsrepräsentation Schweiz
Herr Marcel Heeb
P. O. Box
8332 Russikon / SCHWEIZ
Tel. +41 44 9550608
Fax +41 44 9550688
stephan-machinery@bluewin.ch