

テクニカルデータ

タイプ	ボール容 量 (ℓ)	バッチ サイズ (ℓ)	真空	ダブル ジャケット	ダイレクト スチーム	最大 加工温 度
UM12	12	2-7	●	●	-	95°C
UM24	24	8-17	●	●	-	95°C
UM44	45	10-30	●	●	-	95°C
UM60E	60	10-40	●	●	-	95°C
UM74E	75	20-55	●	●	-	95°C
UM130E	130	50-90	●	●	-	95°C
UM200E	200	80-170	●	●	-	95°C
UMC5	5	0,5-2,5	■	■	-	95°C
UMC12	12	2-7	■	■	-	95°C
UMC44	45	10-30	■	■	-	95°C
UMC60	60	10-40	■	■	-	95°C
UM/SK 5	5	0,5-2,5	■	■	■	95°C
UM/SK 24	24	8-17	■	■	■	95°C
UM/SK 60E	60	10-40	■	■	■	95°C
UM/SK 130E	130	50-90	■	■	■	95°C
UM/SK 200E	200	80-170	■	■	■	95°C

■：標準装備 ●：オプション -：オプション設定無し

仕様詳細等に変更されることがあります。

Stephan

Universal Machines

ステファン ユニバーサルマシン



MULTIVAC

マルチバック・ジャパン株式会社

メールお問い合わせ→



本社 つくば本社工場	〒104-0061 東京都中央区銀座5-9-8 〒305-0883 茨城県つくば市みどりの東10-3	TEL 029-828-5057
北海道支店	TEL 011-805-2010	大阪支店 TEL 072-646-7828
東北支店	TEL 022-398-9101	広島支店 TEL 082-849-6502
名古屋支店	TEL 052-778-9712	九州支店 TEL 092-558-3001



Stephan ユニバーサルマシン シリーズ

ステファン社は、幅広い研究開発と先進の技術によって過去50年以上に渡り、食品加工やその他の加工工業の分野で国際的に高い評価を得ています。

ステファン社のマシンおよび設備は、各業界の幅広いニーズや研究目的にあわせて、小型の手動式マシンから大型の全自動式まで様々な工業規模に対応した多彩な機種をご用意し、常に製品品質の改善と生産効率の向上を目指しています。

また、ステファン社の開発した製造法により、一台の機械で原料を短時間に加工・製品化できるため、均一で高品質な製品となり、シェルフライフ（寿命）が伸びる効果もあります。

ステファン社製マシンの特徴は、磨き抜かれた高級ステンレスの頑丈かつシンプルな構造にあります。洗浄作業が素早く行えて衛生的です。また、加工用の各種アタッチメントの交換が容易なので、様々な異なる製品に対して、真空装置、ダイレクトスチーム、冷却装置、全自動プログラム装置等の設置が可能です。



UMC5



UM12



UM44



多機能アプリケーション：混合、カッティング、粉碎、乳化

★ アイディア次第で様々な用途に対応します

- ・セントラルキッチン：肉、野菜、フルーツ、サラダ、ソース、ドレッシングなどの加工に
- ・コンビニエンスフード（加工食品）：シリアル食品、スープ、マヨネーズ、サラダドレッシング、ケチャップ、ソースなど
- ・薬味：練りワサビ、大根おろし、おろし生姜、おろしにんにく、豆板醤、各種ペースト等
- ・デリープロダクト（乳製品）：プロセスチーズ、ホイップクリーム、クリーミーデザート、サンドイッチ・スプレッド、スライスチーズ、ハードチーズ、バターなど
- ・コンフェクショナリー（製菓）：フルーツソース、油脂の乳化、ガナッシュクリーム、スポンジ生地など
- ・肉製品：ソーセージ全般、レバーペースト、エマルジョン製品などに。粗挽きからきめ細かいタイプまで対応可能です。
- ・ドウ（生地）製品：デニッシュ・ケーキミックス・ショートブレッド・パイ・クッキー・ピザなどの生地に ※インテンシブ・ニーディング原理で、全てのドウ製品はおよそ2~5分で仕上がります。
- ・医薬品・医薬部外品・化学製品：軟膏、ジェル、シロップ類、粉末混合品、乳化製品、溶液など

