

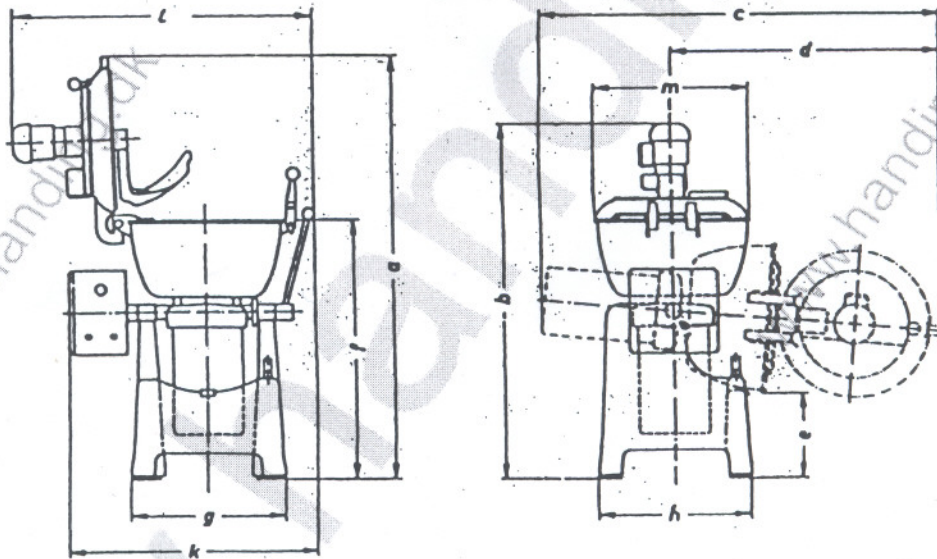
## Technische Daten

UM 80 E

Inhalt d. Schüssel	ca. Liter	80
Motorleistung	ca. kW	15/18,5
Motorleistung für Transportflügel	ca. kW	0,55
Motordrehzahl		
bei 50 Hz	ca. U/min	1500/3000
Platzbedarf	ca. cm	140 × 180
Gesamthöhe	ca. cm	160
Gewicht netto	ca. kg	500
Sicherungen		
bei 380 V	A träge	63
Sicherungen		
bei 220 V	A träge	100

**Stephan**

UM 80 E



Type	a	b	c	d	e	f	g	h	k	l	m	Ø	Gew kg
UM 80 E	1900	1560	1770	1210	315	1110	660	600	950	1360	690	690	500

### Anwendung und Arbeitsweise

Nach den neuesten Erkenntnissen der Fleischaufbereitungstechnik konstruiert, arbeitet die Stephan-Universal vielseitig und rationell. Alle Bräte und Wurstmassen lassen sich mit dieser Maschine aus grobstückigem Ausgangsmaterial in einem Arbeitsgang herstellen. Lufteinschlüsse, die Farbe, Geschmack und Konsistenz von feinerkleinerten Fleischerzeugnissen nachteilig beeinflussen, werden durch das Kutters unter Vakuum weitgehend vermieden.



**Handing ApS**

Nordkranvej 5-9, Vassingerød  
DK - 3540 Lynge  
Tel.: +45 48160166  
www.handing.dk

**Mixer  
Stephan UM 80**

Dette dokument er vejledende.  
Der tages forbehold for fejl.  
This document is only guiding.  
We make reservation for possible errors.

Tegn. Godk.TN

Lager nr.

**R463**