



ステファン社のミクロカットは多くの加工食品や化学品等の分野において原料の温度上昇を最低限に抑え切断・乳化を最も経済的な方法で行うことができる最新鋭の機械です。

MCシリーズ

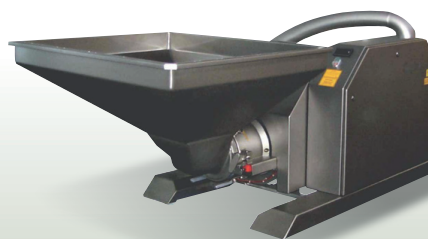
MC型〔ミクロカット縦型〕

【連続式】切断、粉碎、乳化用



MCH-D型〔ミクロカット横型〕

【連続式】切断、粉碎、乳化用



UMシリーズ

UM12型〔ユニバーサルマシン〕

【卓上型バッチ式】切断、混合、乳化、粉碎、生地製造が可能。真空下でも行えます。研究室、小ロット用。



UM-44型〔ユニバーサルマシン〕

【バッチ式】切断、混合、乳化、粉碎、生地製造用アタッチメント、真空および加熱・冷却が可能。



UM-E型〔ユニバーサルマシン〕

【バッチ式】切断、混合、乳化、粉碎、生地製造用アタッチメント、真空および加熱・冷却が可能。



UM-150型〔ユニバーサルマシン〕

【バッチ式】切断、混合、乳化、粉碎、生地製造用アタッチメント、真空および加熱・冷却が可能。

