

NETZSCH

Proven Excellence.



System *TANGO*®

Das System zur Herstellung von Kakaomasse

NETZSCH TANGO®

Das System zur Herstellung von Kakaomasse



Die einzigartige Maschinenkombination, bestehend aus der Schlagmessermühle Typ *MASTERNIBS* und der Rührwerkskugelmühle Typ *MASTERREFINER*, ermöglicht die Herstellung feinsten Kakaomassen.



Schlagmessermühle *MASTERNIBS* - Vorzerkleinerung von Kakaonibs

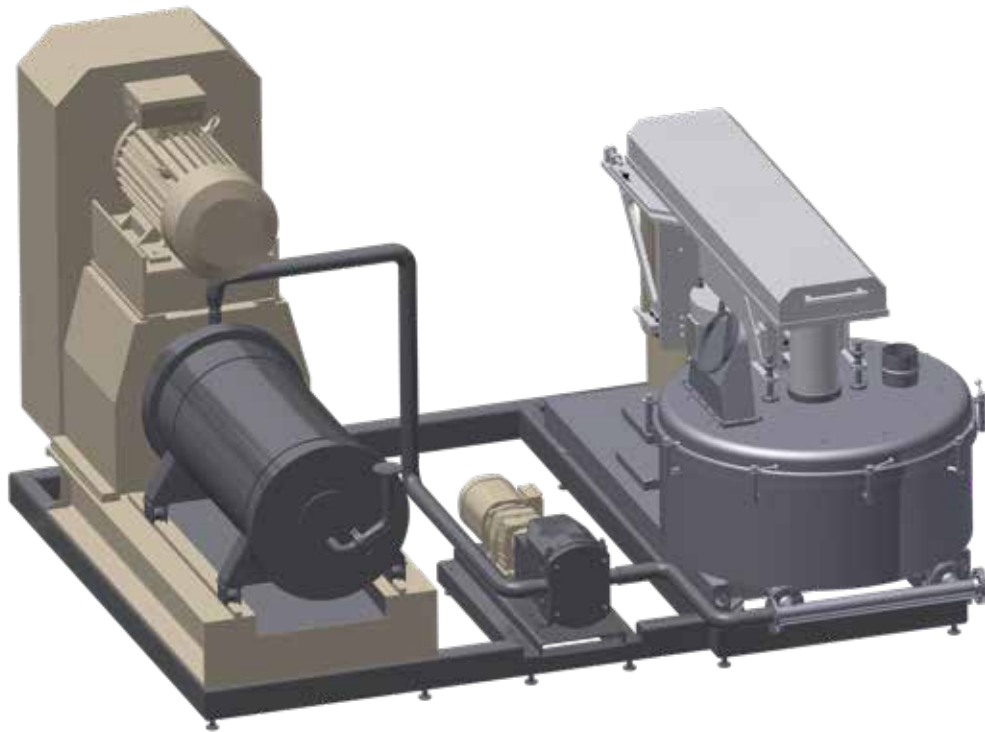
- 1 Antrieb von oben
 - Durch den Antrieb von oben sind die Mahlwerkzeuge und der Behälter besser zugänglich
 - Die Anordnung der Lagerung ermöglicht eine bessere und effizientere Kühlung im Mahlraum, dies führt zu niedrigeren Prozesstemperaturen
 - Schneller Austausch der Schlagmesser außerhalb des Mahlraums
 - Einfache und schnelle Reinigung und Wartung von Behälter, Mahlwerkzeugen und Sieb
 - Einfache Demontage des Siebs und Wechsel der Mahlwerkzeuge
- 2 Lagerung frei zugänglich über dem Deckel
- 3 Mühle wird nach oben geöffnet, Mahlwerkzeug (Rotor) kann geschwenkt werden



Horizontale Rührwerkskugelmühle *MASTERREFINER* - Feinmahlung von Kakaomasse

- Effizienter Einpassagenbetrieb
- Hohe Durchsatzleistung
- Geringer Platzbedarf
- Niedriger Energieverbrauch
- Einsatz von kleineren Mahlkörpern für feinere Produktqualitäten

Mögliche Aufstellung des TANGO® Systems




Typ	Bestehend aus	Durchsatzleistung [kg/h]
TANGO® 1000	MASTERNIBS 1000 + MASTERREFINER 200	750 - 1 000
TANGO® 2000	MASTERNIBS 2000 + MASTERREFINER 500	1 500 - 2 000
TANGO® 4000	MASTERNIBS 4000 + MASTERREFINER 1000	3 000 - 4 000

Die Durchsatzleistung wird von den verwendeten Kakaobohnen, dem Schalenanteil und der gewünschten Feinheit beeinflusst.

Typische Eigenschaften von Kakaonibs:

- Fettgehalt > 50 % *
- Schalenanteil < 2 %
- Feuchtigkeit < 1,5 %
- Endfeinheit 99,5 - 99,8 % < 75 µm/200 mesh (W.S.R)

* Bei Kakaonibs mit einem Fettgehalt < 50 % wird zusätzliches Fett benötigt



Die NETZSCH-Gruppe ist ein inhabergeführtes, international tätiges Technologieunternehmen mit Hauptsitz in Deutschland. Die Geschäftsbereiche Analysieren & Prüfen, Mahlen & Dispergieren sowie Pumpen & Systeme stehen für individuelle Lösungen auf höchstem Niveau. Mehr als 3.800 Mitarbeiter in 36 Ländern und ein weltweites Vertriebs- und Servicenetz gewährleisten Kundennähe und kompetenten Service.

Dabei ist unser Leistungsanspruch hoch. Wir versprechen unseren Kunden Proven Excellence – herausragende Leistungen in allen Bereichen. Dass wir das können, beweisen wir immer wieder seit 1873.

Proven Excellence. ■

Geschäftsbereich Mahlen & Dispergieren – weltweit führende Mahltechnologie

NETZSCH-Feinmahltechnik | Deutschland
NETZSCH Trockenmahltechnik | Deutschland
NETZSCH Vakumix | Deutschland
NETZSCH Lohnmahltechnik | Deutschland
NETZSCH Mastermix | Großbritannien
NETZSCH FRÈRES | Frankreich
NETZSCH España | Spanien
ECUTEK | Spanien

NETZSCH Machinery and Instruments | China
NETZSCH India Grinding & Dispersing | Indien
NETZSCH Tula | Russland
NETZSCH Makine Sanayi ve Ticaret | Türkei
NETZSCH Korea | Korea
NETZSCH Premier Technologies | USA
NETZSCH Equipamentos de Moagem | Brasilien

NETZSCH Food & Confectionery
Sedanstraße 70
95100 Selb
Deutschland
Tel.: +49 9287 797 269
Fax: +49 9287 797 149
www.netzsch.com/confectionery

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
Sedanstraße 70
95100 Selb
Deutschland
Tel.: +49 9287 797 0
Fax: +49 9287 797 149
info.nft@netzsch.com

NETZSCH®

www.netzsch.com