

# NETZSCH

Proven Excellence.



## NETZSCH *MASTERCREAM*

Vorzerkleinerungssystem – Flexibilität und Qualität für Rohstoffe und Rework

# NETZSCH *MASTERCREAM*

## Das flexible Vorzerkleinerungssystem

Der *MASTERCREAM* wurde zur Vorvermahlung von Materialien wie Mandeln, Walnüsse, Nüsse, Haselnüsse entwickelt. Aber auch für die Wiederaufbereitung von Confectionery Produkten wie zum Beispiel Schokolade, Waffeln, Dragées, gefüllte Produkte und anderer ist problemlos möglich. Die Maschine eignet sich auch für Applikationen aus der Lebensmittelindustrie wie Fleisch, Gewürze oder auch Tierfutter. Ob als Einzelmaschine, in einer NETZSCH *RUMBA*®, *SALSA*®- oder *MAMBO*®-Anlage integriert oder als Erweiterung innerhalb Ihrer bestehenden Produktionslinie – der NETZSCH *MASTERCREAM* ist die optimale Ergänzung in Ihrem Produktionsprozess.

### Integration in Produktlinien

Die vorvermahlene Paste oder Rework wird zur Weiterverarbeitung direkt in einen Prozessbehälter gefördert. Bei kleinen Abständen zwischen dem *MASTERCREAM* und dem Prozessbehälter ist keine zusätzliche Pumpe erforderlich.

Der *MASTERCREAM* kann im Kreislaufbetrieb mit Spülflüssigkeit gereinigt werden. Dadurch wird ein einfacher Produktwechsel gewährleistet sowie eine höhere Flexibilität in der Produktion ermöglicht. Die Kombination aus Vorzerkleinerungsaggregat und einer horizontalen Rührwerkskugelmühle zur Feinvermahlung ermöglicht die Produktion von hochwertigen Erzeugnissen wie Nusscremes oder Rework-Massen.

Reduzierte und geschlossene Maschinenkomponenten, ausgestattet mit einer optimierten Vermahlungstechnologie, führen zu geringeren Prozesstemperaturen und hohen Durchsatzraten.

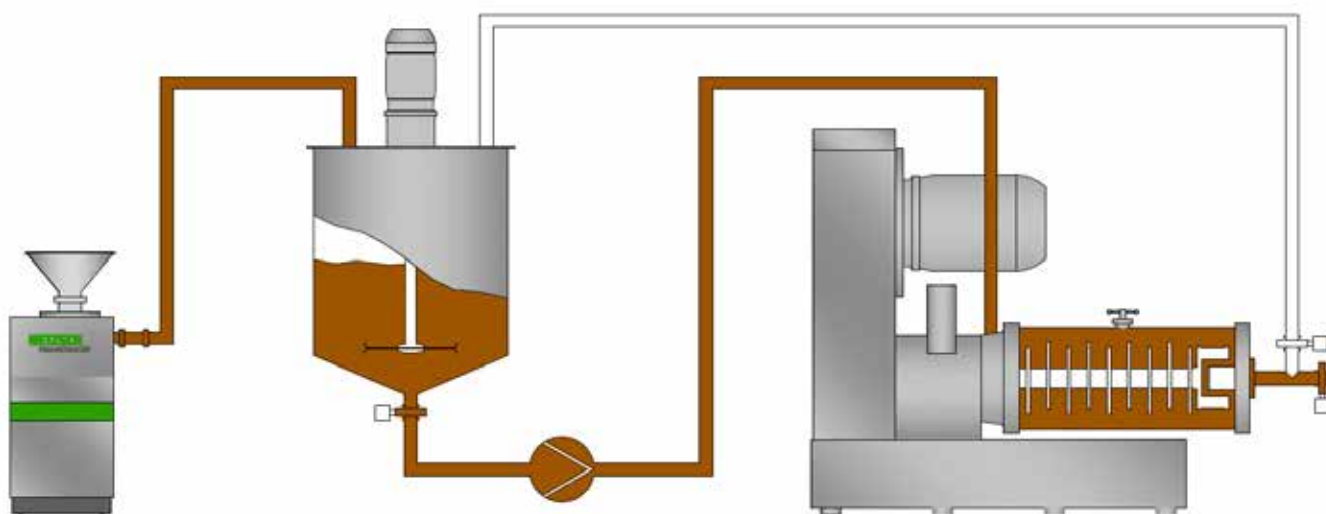
### Vorteile

- Flexible Zusammenstellung der Schneidwerkzeuge
- Leistungsstarke Vermahlung
- Drehzahlregelung
- Niedrige Verarbeitungstemperatur
- Kurze Verweilzeit des Produkts
- Kompakte, gut zu reinigende Konstruktion



Kompaktanlage *SALSA*® mit *MASTERCREAM* 20

## Beispiel einer Verarbeitungslinie *MASTERCREAM*



<i>MASTERCREAM</i>		MC10-H	MC10-V	MC20-H	MC20-V
Motorkapazität	(kW)	15	15	30	30
Drehzahl	(rpm)	1.000 - 4.800	1.000 - 4.800	500 - 2.500	500 - 2.500
Model	H/V	Horizontal	Vertikal	Horizontal	Vertikal
Länge	(mm)	1.200	1.200	1.400	1.400
Breite	(mm)	600	600	600	600
Höhe	(mm)	1.050	1.350	1.150	1.500
Gewicht ca.	(kg)	600	600	700	700

# Anwendungen für die Confectionery-Industrie

## Anwendungsbeispiele

### Vorzerkleinerung von:

- Haselnüssen
- Erdnuss
- Mandeln
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Sesam
- Kakao-Nibs

### Rework von:

- Schokoladenerzeugnisse
- Pralinen
- Riegel
- Gefüllte Waffeln
- Waffeln
- Kekse
- Dragées

## Nussvermahlung

Der Übergang von ganzen Nüssen bzw. Nussgranulat zu einer flüssigen Paste ( $< 100 \mu\text{m}$ ) wird in kontinuierlicher Fahrweise durchgeführt. Die optimale Leistung des *MASTERCREAM* ist vom Fettgehalt und der maximal zulässigen Temperatur der zu vermahlenden Nüsse abhängig. Aufgrund der einfachen Drehzahlregelung und Mahlwerkzeugeinstellung, kann die Vermahlung an verschiedene Nussarten angepasst werden.

## Rework-Aufbereitung

Rework bis zu einer Größe von 30 mm, wie z.B. Pralinen, Tafeln, gefüllte Waffeln oder Dragées mit Nüssen, kann zu einer fließfähigen Masse aufbereitet werden. Auch Waffelbruch kann zu einem Granulat  $< 1 \text{ mm}$  zerkleinert werden.





Verarbeitung von Mandeln  
30 mm zu einer  
Masse < 30 - 250  $\mu\text{m}$



Vorzerkleinerung von  
Haselnusskernen 15 mm zu  
einer Masse < 50 - 250  $\mu\text{m}$



Rework von Dragees oder  
Pralinen

Ausgangsprodukt  
200 mm zu einer Paste  
50 - 250  $\mu\text{m}$



ganze Kaffeebohnen zu  
Kaffeemehl

$d_{90} < 450 \mu\text{m}$   
Temperatur < 50°C

# Anwendungen für die Lebensmittel-Industrie

Der *MASTERCREAM* bietet vielfältigste Anwendungsmöglichkeiten im Bereich der Lebensmittel-Industrie.

## Beispiele

- Geröstete Sojabohnen
- Fleisch für Wurstproduktion
- Tierfutter
- Saucen
- Gewürzpasten
- Gemüsepasten
- Babynahrung
- Getränke

## Integration in Produktlinien

Der *MASTERCREAM* kann als Einzelmaschine genutzt oder als Modul in Produktionslinien integriert werden.

Die vorvermahlene Paste wird zur Weiterverarbeitung direkt in einen Prozessbehälter gefördert. Bei kleinen Abständen zwischen dem *MASTERCREAM* und dem Prozessbehälter ist keine zusätzliche Pumpe erforderlich.

Der *MASTERCREAM* kann im Kreislaufbetrieb mit Spülflüssigkeit gereinigt werden. Dadurch wird ein einfacher Produktwechsel gewährleistet sowie eine höhere Flexibilität in der Produktion ermöglicht. Die Kombination aus Vorzerkleinerungsaggregat und einer horizontalen Rührwerkskugelmühle zur Feinvermahlung ermöglicht die Produktion von hochwertigen Erzeugnissen.

Reduzierte und geschlossene Maschinenkomponenten, ausgestattet mit einer optimierten Vermahlungstechnologie, führen zu geringeren Prozesstemperaturen und hohen Durchsatzraten.

Mögliche Anwendungen finden sich in der Herstellung von Saucen, Gemüsepasten aber auch in der Getränkeindustrie.





Schweinefleisch zu einer  
Masse

Feinheit ca. 100 - 200  $\mu\text{m}$



Ganze Chillis zu einer  
Chilli-Sauce

Feinheit ca. 100 - 200  $\mu\text{m}$



Zwiebeln zu einer  
Zwiebelpaste


Feinheit ca. 100 - 200  $\mu\text{m}$



Ganzer Knoblauch  
zu einer Paste

Feinheit ca. 100 - 200  $\mu\text{m}$





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](http://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](mailto:info.nft@netzsch.com)

**NETZSCH**®

[www.netzsch.com](http://www.netzsch.com)