

NETZSCH

Proven Excellence.



Sistema *TANGO*®

Para produção de licor de cacau

NETZSCH TANGO®

Para produção de licor de cacau

A combinação do moinho de facas *MASTERNIBS* e o moinho agitador de esferas *MASTERREFINER*, permite a produção de massas finas de cacau.



Moinho de Facas *MASTERNIBS* – Pré-moagem de nibs de cacau

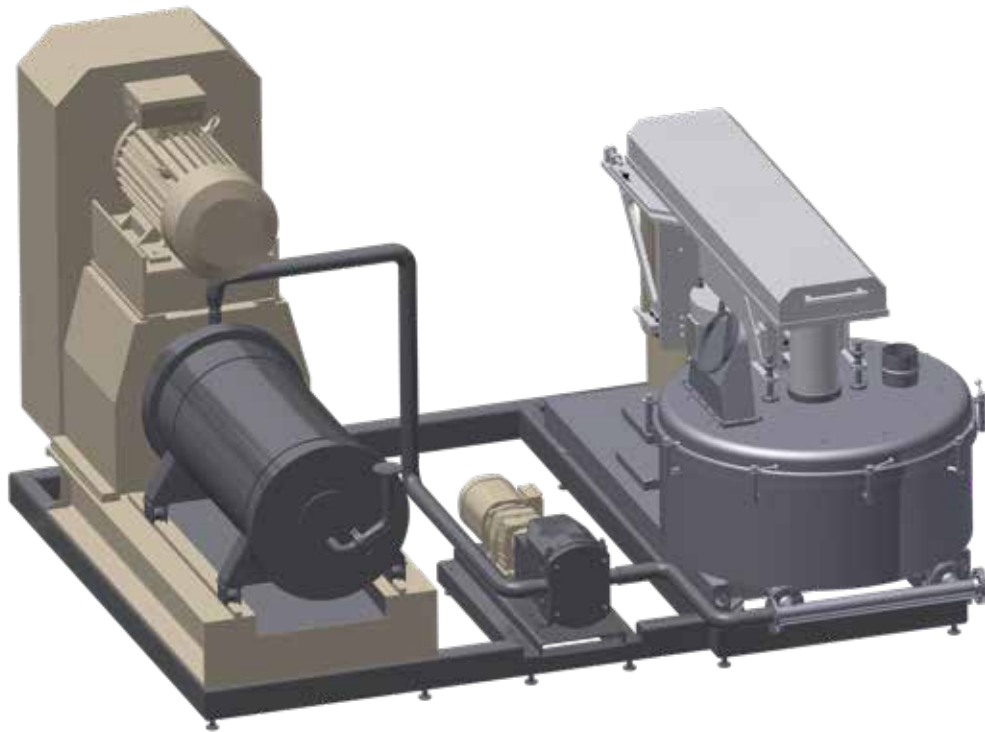
- 1 Acionamento superior por correia em V
 - O acionamento na parte superior permite melhor acesso às ferramentas e a câmara
 - O arranjo dos rolamentos permite um melhor e mais eficaz resfriamento da câmara de moagem e menores temperaturas de processo
 - Rápida substituição das facas fora da câmara de moagem.
 - Rápido e fácil limpeza da câmara, ferramentas e peneira
 - Fácil remoção da peneira e substituição das ferramentas de moagem
- 2 Acesso aos rolamentos através da tampa
- 3 Sistema de içamento permite girar a tampa com rotor



Moinho Agitador de Esferas *MASTERREFINER* – Moagem fina de licor de cacau

- Operação eficiente em única passada
- Alta vazão
- Otimização de espaço
- Economia de energia
- Permite esferas menores e produtos mais finos

Possível Configuração do Sistema TANGO®




Tipo	Composto por	Capacidade em [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

A capacidade é influenciada pelo tipo de grão, % de cascas e granulometria final desejada.

Propriedades típicas dos nibs de cacau:

- Teor de gordura > 50 % *
- Teor de cascas < 2 %
- Umidade < 1,5 %
- Granulometria final 99,5 - 99,8 % < 75 µm / 200 mesh (W.S.R.)

*Para nibs de cacau com teor de gordura < 50 % é necessário adicionar gordura



O grupo NETZSCH é uma empresa de tecnologia internacional gerenciada pelo seu proprietário, com sede na Alemanha. As unidades de negócios Análise & Testes, Moagem & Dispersão, assim como Bombas & Sistemas representam soluções individuais do mais alto nível. Mais de 3.800 funcionários em 36 países e uma rede mundial de vendas e serviços garantem proximidade ao cliente e um serviço de assistência competente.

Nossa exigência quanto ao desempenho é alta. Prometemos Proven Excellence aos nossos clientes – excelentes desempenhos em todas as áreas. Desde 1873 temos repetidamente comprovado que somos capazes disto.

Proven Excellence. ■

Unidade de Negócios Moagem & Dispersão – A Tecnologia de Moagem Líder no Mundo

NETZSCH-Feinmahltechnik | Alemanha
NETZSCH Trockenmahltechnik | Alemanha
NETZSCH Vakumix | Alemanha
NETZSCH Lohnmahltechnik | Alemanha
NETZSCH Mastermix | Grã Bretanha
NETZSCH FRÈRES | França
NETZSCH España | Espanha
ECUTEC | Espanha

NETZSCH Machinery and Instruments | China
NETZSCH India Grinding & Dispersing | Índia
NETZSCH Tula | Rússia
NETZSCH Makine Sanayi ve Ticaret | Turquia
NETZSCH Korea | Coreia
NETZSCH Premier Technologies | USA
NETZSCH Equipamentos de Moagem | Brasil

NETZSCH Food & Confectionery
Sedanstraße 70
95100 Selb
Alemanha
Tel.: +49 9287 797 269
Fax: +49 9287 797 149
info.nft@netsch.com
www.netsch.com/confectionery

NETZSCH Indústria e Comércio de
Equipamentos de Moagem Ltda.
Rua Emílio Marquardt, 300,
Ribeirão Souto
89107-000 - Pomerode - SC - Brasil
Fone: +55 47 3387 7000
Fax: +55 47 3387 7007
info.nem@netsch.com

NETZSCH®

www.netsch.com