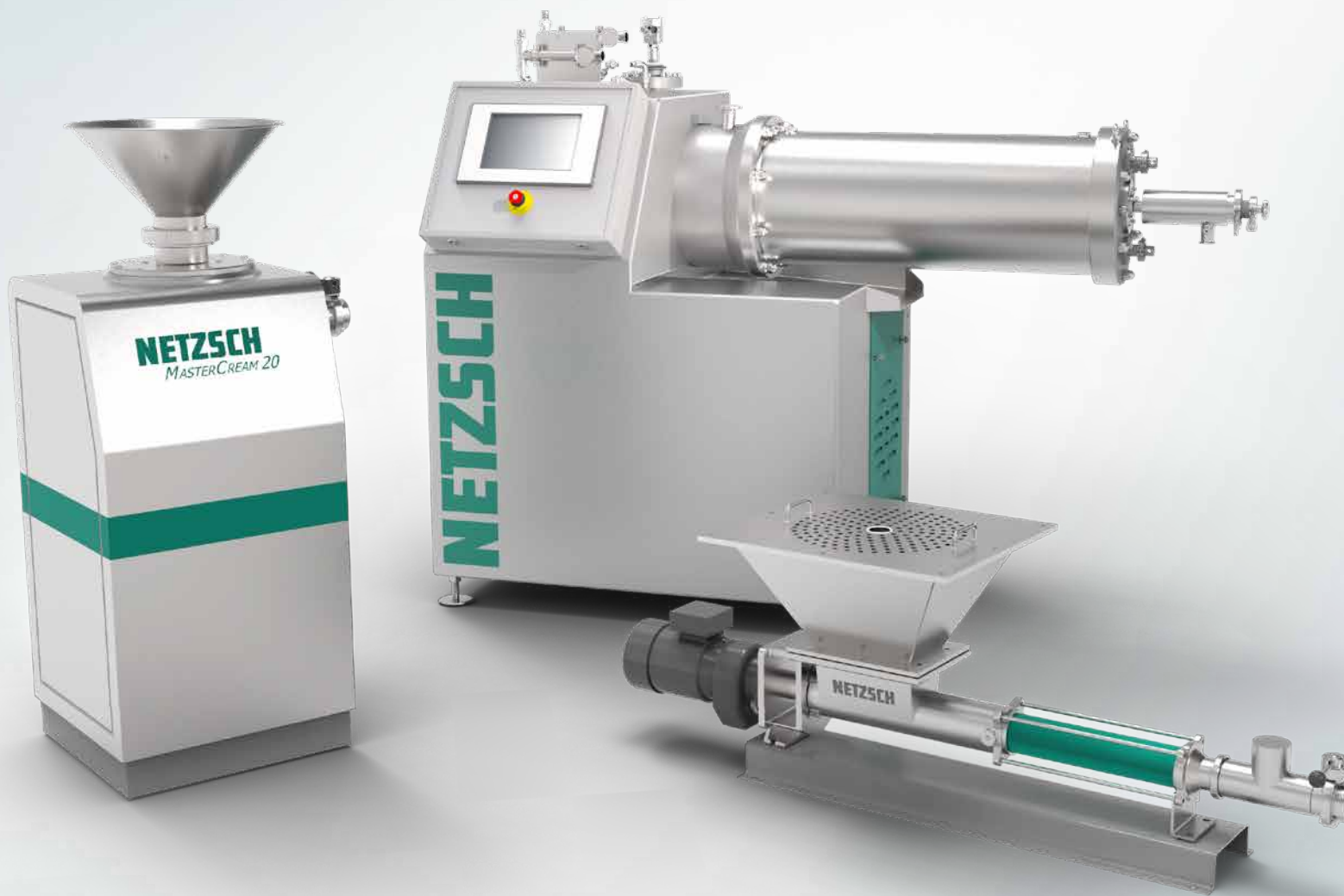


NETZSCH

Proven Excellence.



System ZUMBA

Das System zur Verarbeitung von Nüssen und Ölsaaten

Business Unit
GRINDING & DISPERSING

Viele Anwendungsbereiche - Unsere



NETZSCH ZUMBA

Mit der Kombination der bewährten Technologien des *MASTERCREAM* und des *MASTERREFINER* ist unsere *ZUMBA*-Linie die perfekte Lösung zur Verarbeitung von gerösteten Nüssen und Ölsaaten. Dieses kompakte System erreicht höchste Produktqualitäten in Bezug auf Geschmack, Aussehen und rheologische Parameter.

- Ausgangsprodukt: geröstete Nüsse oder Ölsaaten
- Feuchtigkeitsgehalt $\leq 2\%$
- Niedrige Verarbeitungstemperaturen, $\leq 45^{\circ}\text{C}$ je nach Produkt
- Feinheit bis zu 20 μm in einem Durchgang, z.B. Nussmilch

AUFGABE

VORVERMAHLUNG

Zerkleinerungs-
system *MASTERCREAM*



FEINMAHLUNG

horizontale Rühr-
werkskugelmühle
MASTERREFINER

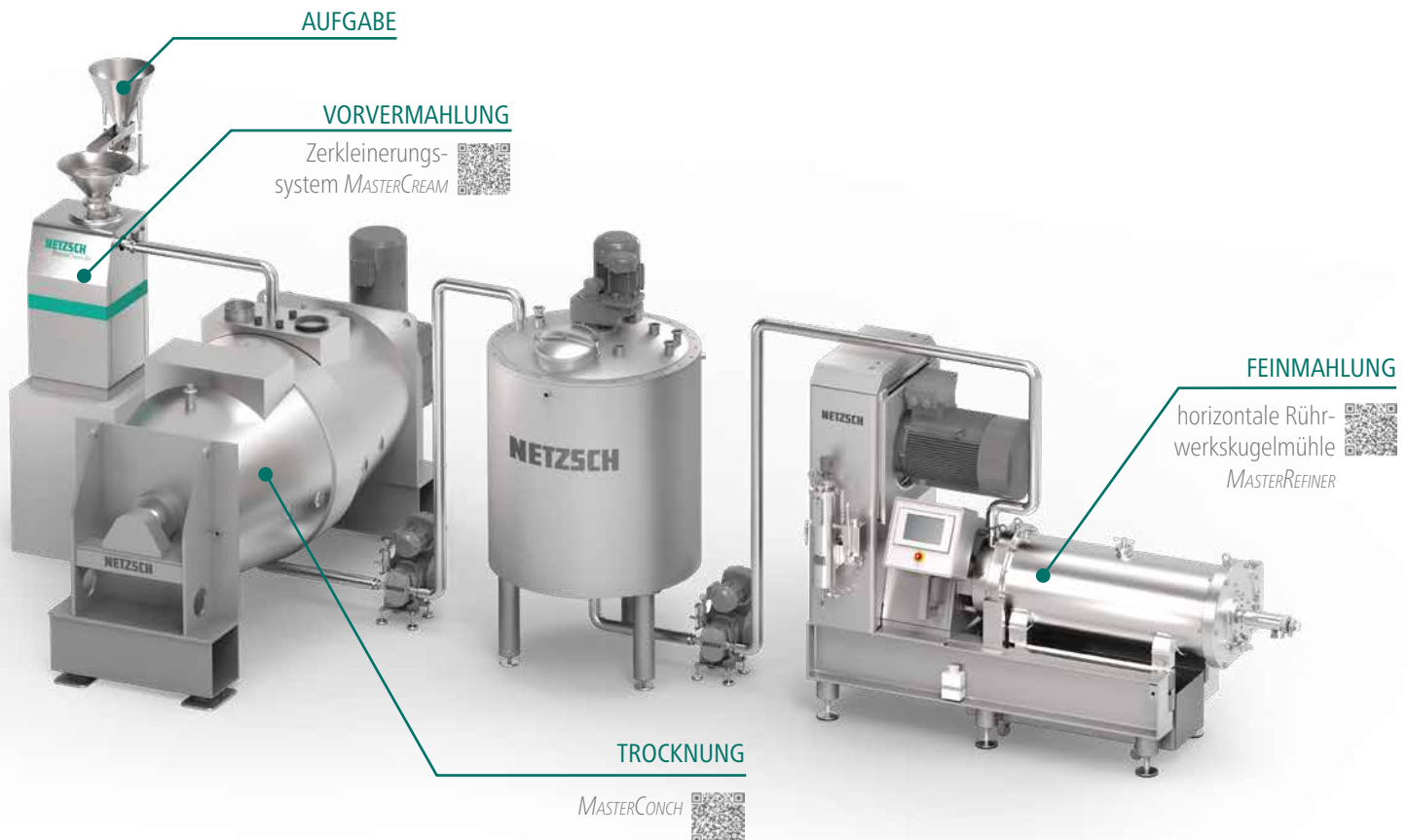
re Lösungen




NETZSCH ZUMBA^{PLUS} Linie

NETZSCH ZUMBA^{PLUS} ist eine erweiterte Version der ZUMBA-Linie, diese ermöglicht einen zusätzlichen Trocknungsschritt zwischen der Vor- und der Feinvermahlung. So können auch ungeröstete Nüsse und Ölsaaten verarbeitet werden, die sonst in einem Röstprozess Farb- und Geschmacksveränderungen unterliegen würden. Die Integration der MASTERCONCH in die ZUMBA-Linie führt zu einem energiesparenden Prozess bei der Herstellung von Produkten, für die keine Röstung erforderlich ist. Sie bietet damit die ideale Lösung zur Herstellung einer ungerösteten Nussbutter von höchster Qualität.

- Ausgangsprodukt mit bis zu 8% Feuchtigkeit
- Endprodukt mit einer Feuchtigkeit von 0,5%, höhere Haltbarkeit
- Keine Röstaromen, keine Farbveränderung
- Produkttemperatur < 80°C
- Kontrollierter Trocknungsprozess
- Feinheit bis zu 20 µm in einem Durchgang, z.B. Nussmilch





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 4600 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
ECUTEC | 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-Feinmahltechnik GmbH
Sedanstraße 70
95100 Selb
Deutschland
Tel.: +49 9287 797 0
Fax: +49 9287 797 149
info.nft@netsch.com

NETZSCH®

www.netsch.com