

NETZSCH

Proven Excellence.



NETZSCH *MASTERCREAM*

Система предварительного измельчения – гибкость и качество при
измельчении сырья и возвратных отходов

FOOD & CONFECTIONERY

| a Business Field of
NETZSCH Grinding & Dispersing

NETZSCH *MASTERCREAM*

Гибкая система предварительного го

Система *MASTERCREAM* была создана для предварительного измельчения исходного сырья, такого как миндаль, грецкий орех, фундук, а также для переработки промышленных кондитерских изделий, таких как шоколад, вафли, драже, изделий с начинками и прочего. Это оборудование также применяется в других отраслях пищевой промышленности, таких как переработка мяса, специй и корма для животных. Как машина, интегрированная в линию NETZSCH *SALSA*®, *RUMBA*®, *MAMBO*® или как отдельно стоящее оборудование, NETZSCH *MASTERCREAM* – это опциональное дополнение Вашего производства.

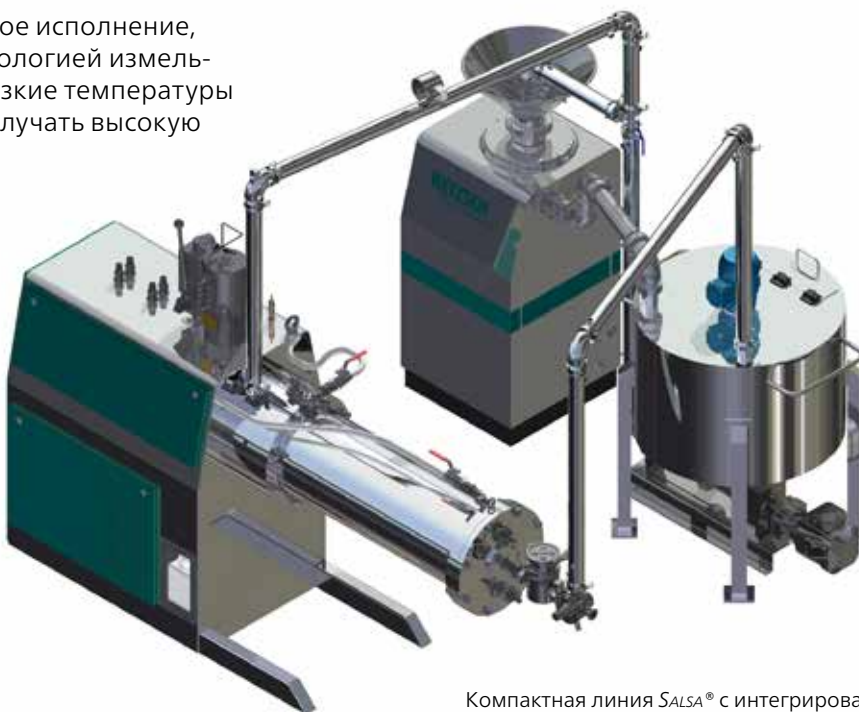
Интеграция в производственную линию

Предварительно помолотая паста или возвратные отходы подаются напрямую в технологическую емкость для последующей переработки. При небольшом расстоянии между *MASTERCREAM* и емкостью, дополнительного насоса не требуется. *MASTERCREAM* позволяет осуществлять замывку без разбора, циркулирую замывочной жидкостью через рабочий орган. Это облегчает процесс перехода между продуктами и придает процессу производства гибкости. Комбинация системы предварительного измельчения и горизонтальной бисерной мельницы для тонкого измельчения позволяет производить продукты премиального качества, такие как ореховые пасты или пасты из возвратных отходов.

Компактное и полностью закрытое исполнение, в купе с оптимизированной технологией измельчения, позволяют удерживать низкие температуры продуктов при переработке и получать высокую производительность.

Преимущества

- Гибкая компоновка режущих инструментов
- Интенсивное измельчение
- Регулируемая скорость
- Низкая температура процесса
- Короткое время пребывания продукта внутри системы
- Компактность и легкость замывки

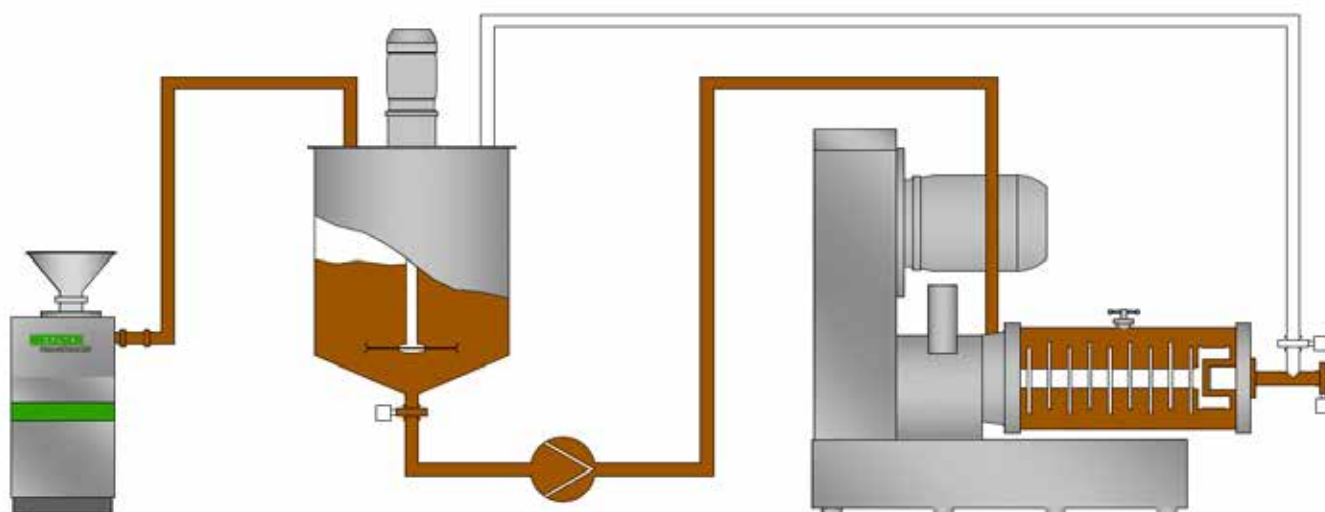


Компактная линия *SALSA*® с интегрированным *MASTERCREAM 20*

измельчения



ПРИМЕРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛИНИИ С *MASTERCREAM*



<i>MASTERCREAM</i>		MC10-H	MC10-V	MC20-H	MC20-V
Мощность привода	(кВт)	15	15	30	30
Скорость	(об/мин)	1 000 - 4 800	1 000 - 4 800	500 - 2 500	500 - 2 500
Конфигурация	Г/В	Горизонтальный	Вертикальный	Горизонтальный	Вертикальный
Длина	(мм)	1 200	1 200	1 400	1 400
Ширина	(мм)	600	600	600	600
Высота	(мм)	1 050	1 350	1 150	1 500
Вес ок.	(кг)	600	600	700	700

Сферы применения для кондитерской промышленности

Примеры продуктов

Предварительное измельчение:

- Фундук
- Арахис
- Миндаль
- Грецкий орех
- Кешью
- Кунжут
- Какао бобы

Переработка

- Шоколадные изделия
- Пралине
- Батончики
- Вафли с начинкой
- Вафли
- Печенье
- Драже

Измельчение орехов

Переход от цельных или дробленых орехов к жидкой пасте (< 100 мкм) осуществляется в непрерывном режиме. Оптимальная производительность установки *MASTERCREAM* зависит от содержания жира и максимальной температуры орехов. Благодаря легкой настройке скорости и комбинации режущих инструментов, процесс измельчения можно отрегулировать для широкого диапазона типов орехов.

Процесс переработки

Переработка продуктов до 30 мм, таких как пралине, батончики, вафли с начинкой или конфеты с орехами, покрытые сахарной оболочкой, можно перерабатывать в жидкую пасту. Кусочки вафель можно так же измельчить до гранул < 1 мм.





Предварительное
измельчение Миндаль
30 мм до пасты
< 30 - 250 мкм



Предварительное
измельчение цельных
лесных орехов от 15 мм до
пасты < 50 - 250 мкм



Переработка покрытых
сахаром конфет или
пралине

Продукты для переработки
200 мм до
пасты 50 - 250 мкм



Кофе в зернах до
кофейного порошка

$d_{90} < 450$ мкм
Температура < 50°C

Сферы применения для пищевой промышленности

MASTERCREAM предлагает широкий спектр вариантов применения в пищевой промышленности

Примеры

- Жареные соевые бобы
- Мясо для колбасного фарша
- Корм для животных
- Соусы
- Пасты из специй
- Овощные пасты
- Детское питание
- Напитки

Интеграция в производственные линии

MASTERCREAM сможет использоваться как независимая машина или как интегрированный модуль в производственных линиях.

Предварительно измельченная паста поступает непосредственно в технологическую емкость для дальнейшей переработки. Если расстояние между *MASTERCREAM* и емкостью небольшое, то дополнительный насос не требуется.

Интегрированный блок *MASTERCREAM* позволяет производить заправку машины с помощью циркуляции заправочной жидкости. Это облегчает процесс перехода между продуктами и придает процессу производства гибкости. Комбинация системы предварительного измельчения и горизонтальной бисерной мельницы для тонкого измельчения позволяет производить продукты премиального качества.

Компактное и полностью закрытое исполнение, в купе с оптимизированной технологией измельчения, позволяют удерживать низкие температуры продуктов при переработке и получать высокую производительность.

Потенциальными сферами применения могут быть производство соусов и овощных паст, а также напитков.





Свинина до пасты

Тонкость ок. 100 - 200 мкм



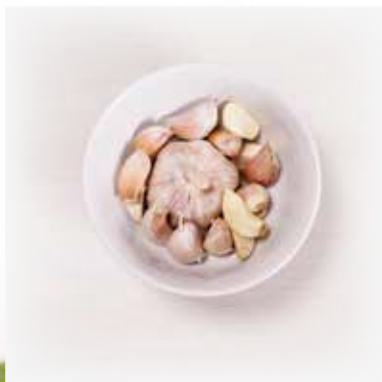
Перец чили до соуса чили

Тонкость ок. 100 - 200 мкм



Лук до луковой пасты

Тонкость ок. 100 - 200 мкм



Цельный чеснок до пасты

Тонкость ок. 100 - 200 мкм





Группа NETZSCH — это управляемое владельцем, международное высокотехнологическое предприятие с главным офисом в Германии. Такие подразделения предприятия, как «Анализ и тестирование», «Измельчение и диспергирование», а также «Насосы и системы» отвечают за индивидуальные решения наивысшего качества. Более 3800 сотрудников в 36 странах, занятых в глобальной сети отделений по продажам и обслуживанию, гарантируют близость к клиенту и компетентное обслуживание.

При этом целью является работа на самом высоком уровне. Мы гарантируем нашим клиентам Proven Excellence – отличное качество во всех сферах, которое постоянно обеспечивается нашей компанией начиная с 1873 года.

Proven Excellence. ■

Подразделение «Измельчение и Диспергирование» –

Мировой лидер в технологии тонкого измельчения

NETZSCH-Feinmahltechnik | Германия
NETZSCH Trockenmahltechnik | Германия
NETZSCH Vakumix | Германия
NETZSCH Lohnmahltechnik | Германия
NETZSCH Mastermix | Великобритания
NETZSCH FRÈRES | Франция
NETZSCH España | Испания
ECUTEC | Испания

NETZSCH Machinery and Instruments | Китай
NETZSCH India Grinding & Dispersing | Индия
NETZSCH Tula | Россия
NETZSCH Makine Sanayi ve Ticaret | Турция
NETZSCH Korea | Корея
NETZSCH Premier Technologies | США
NETZSCH Equipamentos de Moagem | Бразилия

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

ООО Нетч Тула
Поселок Шатск, строение 1 Б
301107 Тульская обл
Россия
Тел.: +7 487 225 28 28
Факс: +7 495 225 28 14
info.ntr@netzsch.com

NETZSCH®

www.netzsch.com