

# NETZSCH

Proven Excellence.



## NETZSCH *MASTERCREAM*

Equipo de Premolienda: flexibilidad y calidad para materias primas y reproceso

Business Unit  
GRINDING & DISPERSING

# NETZSCH *MASTERCREAM*

## El equipo de premolienda

El equipo *MASTERCREAM* está diseñado para la premolienda de materias primas como almendras, nueces, frutos secos y avellanas, así como para el reproceso de productos de la industria de confitería como chocolate, galletas, grageas, productos rellenos y otros. Este equipo también se aplica en otras industrias alimentarias como la cárnica, las especias y la alimentación animal. Ya sea integrado en líneas NETZSCH como *SALSA*®, *RUMBA*®, *MAMBO*® o como máquina independiente, el NETZSCH *MASTERCREAM* es el complemento ideal para su producción.

### Integración en líneas de producción

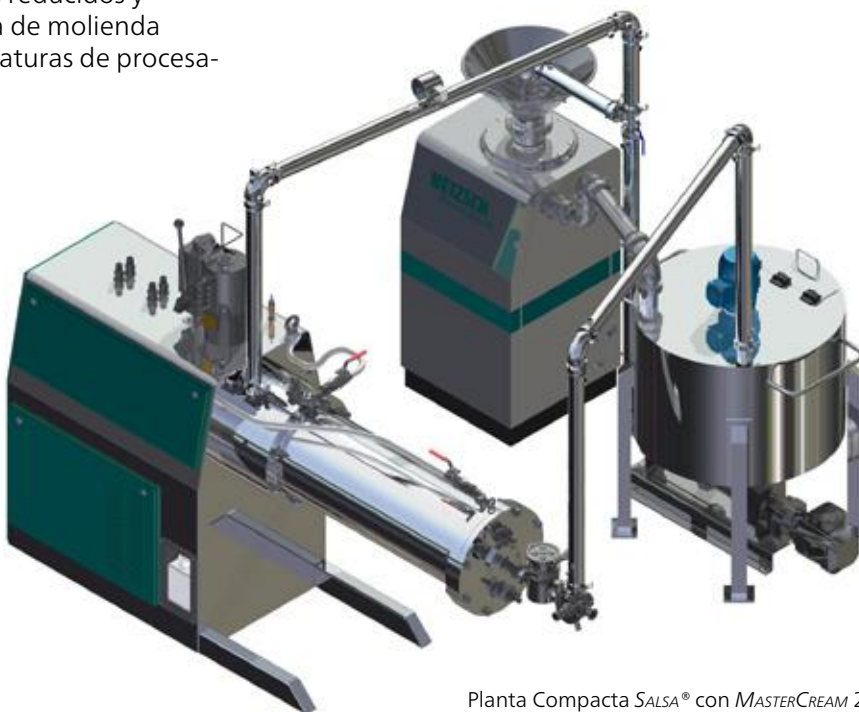
La pasta premolida o reprocesada es directamente transportada hacia un tanque de proceso para su procesamiento posterior. Para distancias cortas entre el *MASTERCREAM* y el tanque, no se requiere una bomba adicional.

La unidad *MASTERCREAM* integrada permite la auto-limpieza de la máquina en circulación con líquido de lavado. Esto facilita el cambio de producto y ofrece flexibilidad durante la producción. La combinación de la unidad de premolienda y el molino agitador horizontal de esferas para la molienda fina permite la producción de productos premium como cremas de frutos secos o pastas de retrabajo.

Los componentes de la maquinaria, reducidos y cerrados, equipados con tecnología de molienda optimizada, permiten bajas temperaturas de procesamiento y altos rendimientos.

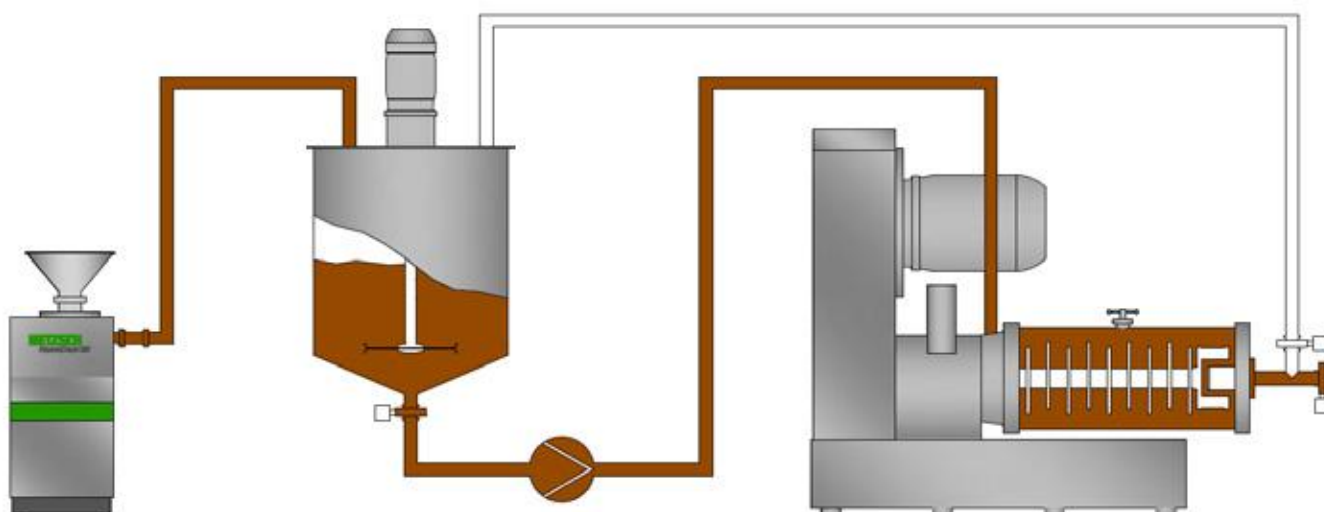
### Ventajas

- Composición flexible de las herramientas de corte
- Potente rendimiento de molienda
- Velocidad variable
- Procesamiento a baja temperatura
- Tiempo de residencia corto del producto
- Diseño compacto y fácil de limpiar



Planta Compacta *SALSA*® con *MASTERCREAM* 20

## Ejemplo de línea de procesamiento con *MASTERCREAM*



<i>MASTERCREAM</i>		MC10-H	MC10-V	MC20-H	MC20-V
Potencia de accionamiento principal	(kW)	15	15	30	30
Rango de velocidad	(rpm)	1 000 - 4 800	1 000 - 4 800	500 - 2 500	500 - 2 500
Configuración	H/V	Horizontal	Vertical	Horizontal	Vertical
Longitud	(mm)	1 000	1 200	1 400	1 400
Ancho	(mm)	600	600	600	600
Altura	(mm)	1 050	1 350	1 150	1 500
Peso aproximado	(kg)	600	600	700	700

# Aplicaciones

## para la industria de confitería

### Ejemplos de aplicación

#### Pre-molienda de:

- Avellanas
- Maní
- Almendras
- Nueces
- Castañas
- Cereales
- Nibs de cacao

#### Reprocesamiento de:

- Productos de chocolate
- Bombones
- Wafer
- Galletas
- Grageas

### Molienda de Nueces

La transición de frutos secos enteros o granulados a una pasta líquida ( $<100 \mu\text{m}$ ) se realiza en funcionamiento continuo. La capacidad óptima de la unidad *MASTERCREAM* depende del contenido de grasa y de la temperatura máxima permitida de los frutos secos a moler. Gracias a la sencilla configuración de la velocidad y las herramientas, la molienda se puede ajustar para una amplia gama de tipos de frutos secos.

### Procesamiento

Los reprocesados de hasta 30 mm, como bombones, barras, galleta o caramelos recubiertos de azúcar con nueces, pueden ser procesados hasta obtener una pasta fluida. Los trozos de galletas también se pueden moler hasta obtener gránulos de  $< 1 \text{ mm}$ .





Prerrefinado de almendras  
30 mm a pasta  
< 30 - 250  $\mu\text{m}$



Prerrefinado de avellanas  
enteras de 15 mm para  
obtener una pasta  
< 50 - 250  $\mu\text{m}$



Reproceso de caramelos  
recubiertos de azúcar  
o bombones

Producto para reproceso  
200 mm para reprocesar  
pasta 50 - 250  $\mu\text{m}$



Granos de café enteros  
a café en polvo

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

# Aplicaciones para la industria alimentaria

El *MASTERCREAM* ofrece la más amplia gama de posibilidades de aplicación para la industria alimentaria.

## Ejemplos

- Soya tostada
- Carne para embutidos
- Alimento para mascotas
- Salsas
- Pastas de especias
- Pastas vegetales
- Comida para bebés
- Bebidas

## Integración en líneas de producción

El *MASTERCREAM* puede utilizarse como máquina independiente o como módulo integrado en líneas de producción.

La pasta premolida se transporta directamente a un tanque de proceso para su posterior procesamiento. Para distancias cortas entre el *MASTERCREAM* y el tanque, no se necesita una bomba adicional.

La unidad *MASTERCREAM* integrada permite la autolimpieza de la máquina mediante la circulación del líquido de lavado. Esto facilita el cambio de producto y ofrece flexibilidad durante la producción. La combinación de la unidad de precorte y el molino agitador horizontal de esferas para la molienda fina permite la producción de productos de alta calidad.

Los componentes de la maquinaria, reducidos y cerrados, equipados con tecnología de molienda optimizada, permiten bajas temperaturas de procesamiento y altos rendimientos.

Se pueden encontrar aplicaciones potenciales en la producción de salsas y pastas vegetales, así como en la industria de bebidas.





Carne de cerdo para pasta

Granulometría de  
aprox 100 - 200  $\mu\text{m}$



Ají enteros o para salsa de ají

Granulometría de  
aprox 100 - 200  $\mu\text{m}$



Cebollas para pasta de cebolla

Granulometría de  
aprox 100 - 200  $\mu\text{m}$



Ajo entero para pasta de ajo

Granulometría de  
aprox 100 - 200  $\mu\text{m}$



El grupo NETZSCH, dirigido por sus propietarios, es una empresa tecnológica líder a nivel mundial especializada en ingeniería mecánica, de instalaciones y de instrumentación.

Bajo la dirección de Erich NETZSCH B.V. & Co. Holding KG, la empresa se compone de las tres unidades de negocio Análisis & Ensayo, Molienda & Dispersión y Bombas & Sistemas, orientadas a sectores y productos específicos. Una red mundial de ventas y servicios asegura una proximidad al cliente y un servicio competente desde 1873.

# Proven Excellence.

## Unidad de negocio Molienda & Dispersión – Líder Mundial en Tecnología de Molienda

NETZSCH-Feinmahltechnik | Alemania  
NETZSCH Trockenmahltechnik | Alemania  
NETZSCH Vakumix | Alemania  
NETZSCH Lohnmahltechnik | Alemania  
NETZSCH Feinmahltechnik Polska | Polonia  
NETZSCH Mastermix | Reino Unido  
NETZSCH Broyage | Francia

NETZSCH España | España  
NETZSCH Machinery and Instruments | China  
NETZSCH India Grinding & Dispersing | India  
NETZSCH Tula | Rusia  
NETZSCH Makine Sanayi ve Ticaret | Turquía  
NETZSCH Premier Technologies | Estados Unidos  
NETZSCH Equipamentos de Moagem | Brasil

NETZSCH España S.A.U.  
Parc Audiovisual de Catalunya  
Ctra. BV-1274, Km. 1  
08225 Terrassa / Barcelona  
Tel.: +34 93 735 50 65  
info.neb@netsch.com



**NETZSCH**®

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