

NETZSCH

Proven Excellence.



Система *TANGO*[®]

Система для производства какао-масс

NETZSCH - Система *TANGO*®

для производства какао-масс

Уникальная комбинация ударно-ножевой мельницы *MASTERNIBS* и горизонтальной бисерной мельницы *MASTERREFINER* позволяет производить высококачественные какао-массы.

Ударно-ножевая мельница *MASTERNIBS* – предварительное измельчение какао-бобов



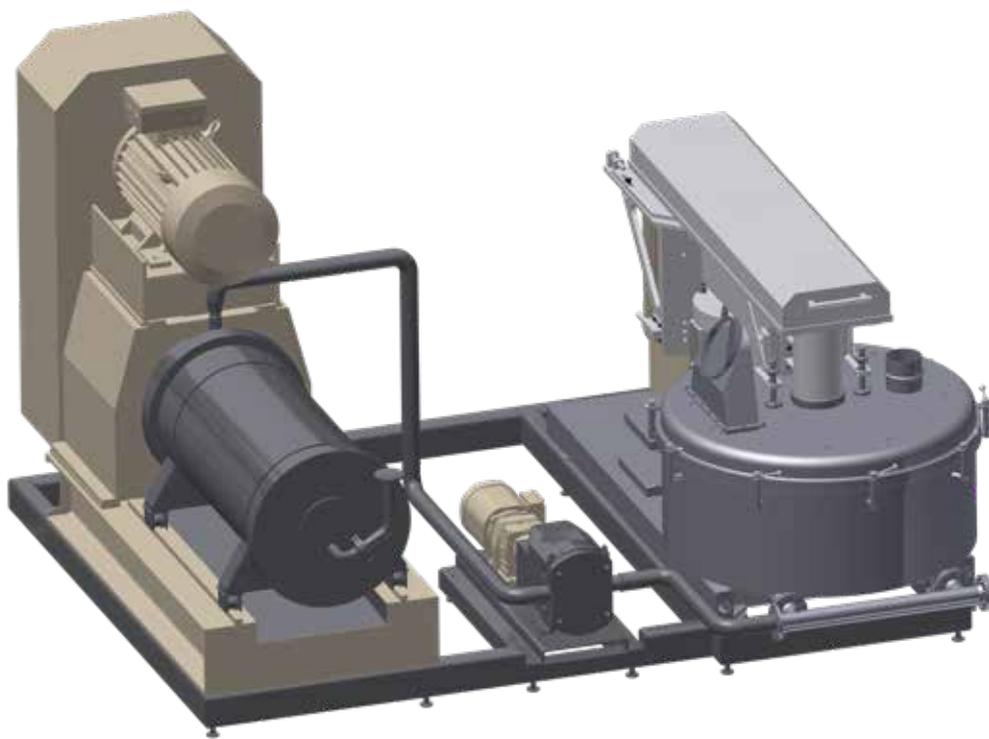
- 1 Привод
 - Привод сверху обеспечивает лучший доступ к мелющим инструментам и емкостям
- 2 Свободно доступный корпус подшипника сверху крышки
 - Расположение подшипника позволяет лучше и эффективнее охлаждать размольную камеру, получать более низкие производственные температуры
- 3 Мельница открывается вверх, мелющий инструмент (ротор) может поворачиваться
 - Простая и быстрая замена отбойных ножей производится снаружи камеры
 - Простая и быстрая очистка емкостей, мелющих инструментов и сита
 - Простой демонтаж сита и замена мелющих инструментов

Горизонтальная бисерная мельница *MASTERREFINER* – тонкое измельчение какао-масс



- Эффективная работа за один проход
- Высокая производительность
- Малая необходимая производственная площадь
- Низкое потребление энергии
- Позволяет использовать мелкий бисер и обеспечить более тонкий помол продукта

Пример конструкции системы TANGO®



Тип	Состоит из	Производительность, кг/ч
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

Производительность зависит от типа бобов, количества остатков какао-веллы и желаемой тонины помола.

Типичные характеристики какао-бобов:

- Содержание жира > 50 % *
- Содержание какао-веллы < 2 %
- Влажность < 1,5 %
- Конечная лисперность 99,5 - 99,8 % < 75 мкм / сито 200 меш (W.S.R.)

* Для какао-бобов с содержанием жира < 50 % требуется дополнительный жир

Подразделение «Измельчение и Диспергирование» – Мировой лидер в технологии тонкого измельчения

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
Selb, Германия

NETZSCH Trockenmahltechnik GmbH
Hanau, Германия

NETZSCH Vakumix GmbH
Weyhe-Dreye, Германия

NETZSCH Lohnmahltechnik GmbH
Bobingen, Германия

NETZSCH Mastermix Ltd.
Lichfield, Великобритания

NETZSCH FRÈRES S.A.R.L.
Arpajon, Франция

NETZSCH España, S.A.U.
Terrassa/Barcelona, Испания

ECUTEC S.L.
Barcelona, Испания

Tramega
Terrassa/Barcelona, Испания

NETZSCH Premier
Technologies, LLC.
Exton PA, США

NETZSCH Indústria e
Comércio de Equipamentos
de Moagem Ltda.
Pomerode, Бразилия

NETZSCH (Shanghai) Machinery
and Instruments Co., Ltd.
Shanghai, Китай

NETZSCH Technologies India
Private Ltd.
Chennai, Индия

ООО NETZSCH Tula
Tula, Россия

NETZSCH Makine Sanayi ve
Ticaret Ltd. Sti.
Izmir, Турция

NETZSCH Korea Co., Ltd.
Goyang, Корея

Группа компаний NETZSCH является частной немецкой машиностроительной компанией средних размеров в сфере производства технологического оборудования и измерительных приборов, которая располагает предприятиями по производству, продажам и сервисному обслуживанию в разных странах мира. Три бизнес-подразделения «Анализ и Тестирование», «Измельчение и Диспергирование», а также «Насосы и Системы» предлагают высокотехнологичные индивидуальные решения для потребителей самого высокого уровня. Более 3500 сотрудников в 210 офисах по продажам и производству, расположенных в 35 странах по всему миру, гарантируют взаимодействие и обслуживание в непосредственной близости от клиента.

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@netsch.com

NETZSCH Food & Confectionery
Sedanstraße 70
95100 Selb
Германия
Тел.: +49 9287 797 269
Факс: +49 9287 797 149
www.netsch.com/confectionery

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
Sedanstraße 70
95100 Selb
Германия
Тел.: +49 9287 797 0
Факс: +49 9287 797 149
info.nft@netsch.com

NETZSCH®

www.netsch.com