

Гибкая система предварительно

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 *SALSA®*, *RUMBA®*, *MAMBO®* или как отдельно стоящее оборудование, *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, циркулируя 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.

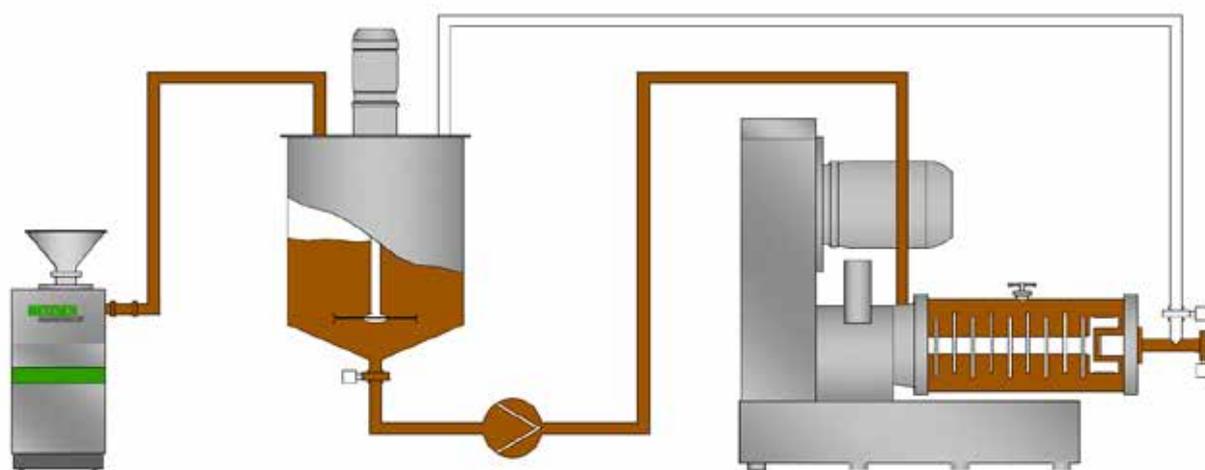
Компактное и полностью закрытое исполнение, в купе с оптимизированной технологией измельчения, позволяют удерживать низкие температуры продуктов при переработке и получать высокую производительность.

Преимущества

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

ГО 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 замывку машины с помощью циркуляции замывочной 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



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://screwump.nt-rt.ru> || ncz@nt-rt.ru