NETZSCH
Proven Excellence.

SOLUÇÕES PARA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS & CONFEITARIA

"NETZSCH Equipamentos de Moagem" tem fabricado e vendido soluções de processamento à úmido e à seco, oferecendo uma ampla gama de produtos, de equipamentos para laboratório a plantas completas no Brasil há mais de 30 anos. Com sua fábrica, localizada no Sul do Brasil, na bela cidade de Pomerode - Santa Catarina, a NEM possui instalações modernas e laboratórios de desenvolvimento, onde os ensaios, demonstrações e treinamentos são realizados com seus equipamentos e produtos dos clientes. Como líder em equipamentos de produção no mercado brasileiro, tendo fornecido mais de 1.500 máquinas e instalações para as áreas de pintura, tintas, corantes, pigmentos, defensivos agrícolas, cacau, açúcar e outros produtos de confeitaria, a NETZSCH oferece assistência técnica rápida com disponibilidade imediata de peças sobressalentes e suporte a produtos de aplicação, juntamente com uma equipe especializada e experiente em várias aplicações. A NEM possui um escritório de vendas em São Paulo com pessoal técnico capaz de fornecer a melhor assistência para os clientes das principais regiões econômicas do Brasil e também responsável pelo atendimento ao cliente e suporte em outros países sul-americanos.



Nossas máquinas e sistemas para a indústria alimentícia e de confeitaria devem atender aos nossos padrões extremamente elevados de qualidade, higiene e segurança. Mas esta não é a única razão pela qual a indústria de processamento de alimentos conta cada vez mais com máquinas e sistemas desenvolvidos pela NETZSCH. Também são as soluções econômicas para mistura, moagem fina e conchagem e os conceitos de design que nossos clientes encontram com a NETZSCH. De nossos centros tecnológicos localizados na Alemanha, Estados Unidos, China e Brasil, apoiamos nossos clientes em todas as fases, desde o investimento e produção, até a realização de projetos e sistemas para a indústria alimentícia, através do nosso know-how em engenharia mecânica e de processo. Através da nossa rede global de serviços, atendemos e apoiamos nossos clientes



nas instalações e operações de suas máquinas. A área de negócios "Alimentos & Confeitaria" combina os sistemas de produção com classificação de alimentos mais avançados, com a expertise em engenharia de processo; além disso, garantimos soluções econômicas e confiáveis ao processo dos nossos clientes.

O sistema *MasterCream* foi desenvolvido para a pré-moagem de matérias-primas, como amêndoas, nozes, castanhas, avelas e nibs de cacau, bem como reprocessamento de produtos da indústria de confeitaria, como chocolate, bombons, wafer, drageados, produtos recheados e outros. Este equipamento também encontra aplicação em outras indústrias de alimentos, como carnes, especiarias e ração animal. Seja integrado em linhas NETZSCH, como *Salsa®*, *Rumba®*, *Mambo®*, bem como equipamento individual, o *MasterCream* é o complemento ideal para sua indústria.

O *MasterCream* pode ser usado como uma máquina individual ou como um módulo integrado em linhas de produção. A pasta pré-moída ou reprocesso é diretamente transportado para um tanque para posterior processamento. Para curtas distâncias entre o *MasterCream* e o tanque, não e necessário nenhuma bomba adicional. A unidade integrada *MasterCream* permite a autolimpeza da máquina através da circulação de líquido de limpeza. Resultando em uma fácil troca de produto e flexibilidade durante a produção. A combinação da unidade de pré-moagem e do moinho agitador de esferas para moagem fina permite a produção de produtos premium. Com um conceito compacto e fechado, equipado com elementos de moagem de alta tecnologia, possibilita o processamento com baixa temperatura e alta vazão.

CONTATO

NETZSCH Ind. e Com. de Equipamentos de Moagem Ltda.
Tel.: (47) 3387-7000
info.nem@netzsch.com
www.netzsch.com

MasterCream

Equipamento de pré-moagem - ***Flexibilidade e qualidade para matérias-primas e reprocesso***

NETZSCH
Proven Excellence.

O *MasterCream* pode ser usado como uma máquina individual ou como um modulo integrado em linhas de produção.

Com um conceito compacto e fechado, equipado com elementos de moagem de alta tecnologia, possibilita o processamento com baixa temperatura e alta vazão.

VANTAGENS

- Flexibilidade no ajuste das ferramentas de corte
- Alta performance de moagem
- Velocidade variável
- Baixa temperatura de processo
- Baixo tempo de residência do produto
- Design compacto e de fácil limpeza





APLICAÇÕES

- Castanhas
- Agar - agar
- Wafer seco
- Grãos & sementes
- Algas Marinhas
- Nozes
- Gergelim
- Preparação de frutas & Pós
- Corante Alimentício
- Biscoitos recheados
- Feijão
- Adoçantes
- Avelãs
- Milho
- Gelatina
- Pimentas
- Barras
- Cúrcuma
- Amêndoas
- Pectina
- Leite Vegetal
- Cereais
- Alho
- Amendoim
- Nibs de Cacau
- Soja
- Essências
- Cebola
- Drageados
- Recheios
- Carnes
- Bombons
- Emulsificantes
- Farinhas Especiais
- Café
- Vitaminas