



SCHOKOHANDLING LOHNFERTIGUNG EDELSTAHL-APPARATEBAU



MOBILER MASSEWAGEN  
MOBILE MASS CONTAINER



## MOBILER MASSEWAGEN MOBILE MASS CONTAINER

Entwickelt wurde der MOBILE MASSEWAGEN, mit Inhalten von 200 – 400 kg, speziell für den Transport von Füllmassen. Inzwischen dient dieses multifunktionale System auch als mobiler Aufschmelzbehälter, der Wiederaufbereitung von Rework-Ware und dem Vermischen von Schokolade mit Ingredienzien.

The MOBILE MASS CONTAINER, which is available with a capacity of 200 to 400 kg, was developed specifically for transporting filling masses. Meanwhile, this multi-functional system is also being used as a mobile melting system, and to process rework materials or mix chocolate with other ingredients.

TYP	INHALT CONTENTS (1,2 kg/dm <sup>3</sup> )	AUSSENMASSE* DIMENSIONS* (LxBxH mm)	ANTRIEBSLEISTUNG DRIVE POWER	HEIZLEISTUNG HEATING	ABLASS DRAINAGE
MMW 200	200 kg	1.600x570x1.000	0,55 kW	2 x 1,5 kW	DN 80„Milch“
MMW 300	300 kg	1.600x720x1.000	0,55 kW	2 x 3 kW	DN 80„Milch“
MMW 400	400 kg	1.730x720x1.000	0,55 kW	2 x 3 kW	DN 80„Milch“

\* ohne Pumpe without pump



MOBILE MASS CONTAINER 200kg



200

MOBILE MASS CONTAINER 300kg



300

MOBILE MASS CONTAINER 400kg



400

## MULTIFUNKTIONALE RÜHRWERKE MULTIFUNCTIONAL STIRRERS



## DER UNTERSCHIED LIEGT IM DETAIL THE DIFFERENCE IS IN THE DETAIL

Mit Hilfe des langsam laufenden **ANKERRÜHRWERKES**, dient der mobile Massewagen zum Aufschmelzen von Schokolade, Einmischen von Ingredienzien und der Verarbeitung von Rework-Massen. Mit diesem Rührwerk wird die Masse zusätzlich mechanisch umfangreicher vermischt und dadurch besser aufgeschmolzen. Das **SCHNECKENRÜHRWERK** eignet sich besonders für die Verarbeitung von festeren und zähen Massen, wie z.B. Nougat. Auch hier ist die intensive Vermischung gegeben. Durch die besondere Rührerform wird die Masse stetig in Richtung Ausgang (Pumpe) transportiert. Mit dem balkenförmigen **PADDELRÜHRWERK** ist er ideal zum Vermischen von temperierter Schokolade mit ganzen Haselnüsse, Mandeln usw. geeignet.

Die Wanne des Massewagens ist doppelwandig gebaut und elektrisch mit Warmwasser bis auf 60°C heizbar. Auf Wunsch kann, durch eine Ölfüllung, eine höhere Temperatur eingestellt werden, falls dieses prozesstechnisch erforderlich ist. Mit der eingebauten Heizung (3 - 6 kW) kann die Masse erwärmt, oder auf einer gewünschten Temperatur gehalten werden. Durch einen optionalen Wärmetauscher mit Kaltwasseranschluss, ist es auch möglich, das Wasser und damit auch den Inhalt, abzukühlen. Am Thermostat wird hierzu die gewünschte Temperatur eingestellt. Die Kaltwasserzufuhr erfolgt dann automatisch über ein Magnetventil. An dem integrierten Schaltschrank, kann die Wasser-Temperatur eingestellt und die Masstemperatur angezeigt werden.

The MOBILE MASS CONTAINER uses a slow-moving **ANCHOR STIRRER** to melt chocolate, mix in additional ingredients, and process rework masses. With this stirrer, the mass is mixed mechanically and more thoroughly, which makes it melt better. The **SPIRAL STIRRER** is especially well-suited for processing more firm and viscous masses such as nougat, ensuring that these masses are mixed thoroughly. Thanks to the stirrer's special shape, the mass is continuously transported towards the outlet (pump). The bar-shaped **PADDLE STIRRER** is ideal for mixing tempered chocolate with whole hazelnuts, almonds etc. The MOBILE MASS CONTAINER is built with a water-filled double wall and can be heated electrically up to 60°C. If desired, a higher temperature setting can be achieved by filling the double wall with oil if the process so requires. With the built-in heater (3 - 6 kW), the mass can be heated to or kept at a certain temperature. By adding an optional heat exchanger with cold water connection it is also possible to cool the water - and thus also the container content - down. To do so, the thermostat is set to the desired temperature. Then cold water is supplied automatically via a solenoid valve. The water temperature can be set on the integrated control panel, which will also display the temperature of the mass.



Abb. 1 Paddelrührwerk Paddle Stirrer



Abb. 2 Ankerrührwerk Anchor stirrer



Abb. 3 Schneckenrührwerk Spiral stirrer



## PROZESSGENAU AN ORT UND STELLE ACCURATE PROCESSES ON THE SPOT

Ein Schutzgitter, mit Sicherheitsschalter, ermöglicht das Befüllen bei laufendem Rührwerk. Besonders das „Sammeln“ von Rework-Ware am Bandende wird hierdurch sehr erleichtert. Das Rührwerk kann sich weiter drehen und alles neue Material schmilzt schnell auf. Für den Transport kann der Deckel ganz geschlossen werden. Durch eine langsam laufende Edelstahlpumpe (Drehkolbenpumpe mit 100 – 2.000 kg/h mit schwenkbarer und in der Höhe verstellbarer Rohrleitung, ist es möglich, die fertig gemischte Masse direkt in eine Gießanlage oder Überziehmaschinen zu fördern. Diese Pumpe ist, dank Ihrer Bauweise, in der Lage, auch ganze Nüsse problemlos zu fördern. Für einen automatischen Betrieb, kann der Massewagen, über eine Steckerverbindung, direkt mit einem Niveau-Kontakt verbunden werden. Der MASSEWAGEN ist komplett aus Edelstahl mit glasperlgestrahelter Oberfläche. Auf Wunsch kann er auch glänzend, elektropoliert, geliefert werden. Über einen optionalen **FREQUENZUMFORMER** können entweder das Rührwerk oder die Pumpe in ihrer Drehzahl gesteuert werden.

A protective grid with safety switch allows for the container to be filled even when the stirrer is running. This makes “collecting” rework material at the end of the belt much easier. The stirrer can keep running, and all fresh material will melt quickly. During transport, the lid can be closed completely. A slow-moving stainless steel pump (rotary pump with a capacity of 100 – 2.000 kg/h) and height-adjustable and flexible angled feeding pipe then allow for the well-mixed mass to be transported directly to a moulding machine or enrober. Thanks to its unique design, this pump is able to handle even whole nuts without any problems. For automatic operation, the mass container can be connected directly to a level contact. The MOBILE MASS CONTAINER is made entirely out of glass bead blasted stainless steel. Upon request, it can also be delivered with a shiny electro-polished finish. An optional frequency converter can be added to control the speed of either the stirrer or the pump.



