

www.mcmmassa.it

Maquinaria de fabricación para el procesamiento de chocolate

A comienzos de los años 50 nació MCM Massa y prosperó como un taller especializado en construcciones mecánicas y hoy es líder en la producción de maquinaria para el sector alimentario y de confitería, en particular en el ámbito de la elaboración de chocolate. Históricamente, la producción de este preciado alimento tiene sus raíces en Piemonte: una tradición artesanal de excelencia que, con el tiempo, se ha transformado con éxito en procesos industriales. MCM Massa, con sus sistemas avanzados, apoya la creatividad productiva de los maestros chocolateros.

Herstellung von Maschinen für die Schokoladenverarbeitung.

MCM Massa wurde in den frühen 1950er Jahren als auf Maschinenbau spezialisierte Tischlerei gegründet und entwickelte sich zu einem führenden Hersteller von Maschinen für die Lebensmittel- und Süßwarenindustrie, insbesondere im Bereich der Schokoladenherstellung. Die Herstellung dieses kostbaren Lebensmittels hat ihre Wurzeln historisch betrachtet im Piemont: ein handwerkliches Erbe von höchster Qualität, das im Laufe der Zeit erfolgreich in industrielle Prozesse überführt wurde. MCM Massa unterstützt mit seinen fortschrittlichen Systemen die kreative Produktivität der Meister-Chocolatiers.

Produzione di macchine per la lavorazione del cioccolato.

Nei primi anni Cinquanta, nasce e prospera come carpenteria qualificata in costruzioni metalmeccaniche quella che oggi è MCM Massa leader nella produzione di macchinari per il settore alimentare/dolciario, in particolare per il settore della lavorazione del cioccolato. Storicamente la lavorazione di questo prezioso alimento ha le sue radici in Piemonte: eredità di eccellenze artigiane che nel tempo si sono trasformate con successo in processi industriali. MCM Massa con i propri sistemi evoluti sostiene la fantasia produttiva dei maestri cioccolattieri.



M.C.M. MASSA S.r.l. CHOCOLATE EQUIPMENT



M.C.M. MASSA S.r.l.
CHOCOLATE EQUIPMENT

Via Aosta, 15
10044 Pianezza (TO) - ITALY
ph +39 011 967 60 18
Fax +39 011 966 39 21
info@mcmmassa.it
www.mcmmassa.it

design by dart-sas.it



M.C.M. MASSA S.r.l.
CHOCOLATE EQUIPMENT

www.mcmmassa.it



Tecnología para un chocolate excelente

Technologie für hervorragende Schokolade
Tecnologia per un cioccolato d'eccellenza



Tanques isotérmicos
Isolierte Tanks - Tank coibentati

Los **TANQUES ISOTÉRMICOS** constituyen la actividad principal y representan la gama más amplia de maquinaria de MCM Massa. La empresa continúa mejorando para responder a las necesidades de los productores de la industria chocolatera en relación con la fusión, mezcla, mantenimiento en estado líquido y conservación de temperatura constante de productos tales como: chocolate • sucedáneo de chocolate • pasta de cacao • manteca de cacao • grasas vegetales • cremas • glucosa.

Todos los sistemas pueden personalizarse para satisfacer las necesidades de cada cliente.

Die **ISOLIERTEN TANKS** bilden das Kerngeschäft und stellen das größte Maschinensortiment von MCM Massa dar.

Das Unternehmen entwickelt sich ständig weiter, um den Anforderungen der Hersteller in der Schokoladenindustrie beim Schmelzen, Mischen und der Aufrechterhaltung des Flüssigzustands und der konstanten Temperatur von Produkten gerecht zu werden, darunter: Schokolade • Schokoladenersatz • Kakao-masse • Kakaobutter • pflanzliche Fette • Cremes • Glukose.

Alle Anlagen können individuell angepasst werden, um die Bedürfnisse jedes einzelnen Kunden zu erfüllen.

I **TANK COIBENTATI** sono il core business e rappresentano la più vasta gamma di macchinari di MCM Massa. L'azienda è sempre più all'avanguardia per rispondere alle necessità dei produttori dell'industria del cioccolato nello sciogliere, miscelare, mantenere allo stato liquido ed a temperatura costante prodotti quali: cioccolato • surrogato di cioccolato • pasta di cacao • burro di cacao • grassi vegetali • creme • glucosio. Tutti i sistemi sono personalizzabili per rispondere alle esigenze di ogni singolo cliente.

Equipos de fusión aislados

Isoliertes Schmelzgerät - Fusori coibentati

Los **EQUIPOS DE FUSIÓN AISLADOS** están diseñados para fundir y mantener a temperatura constante y en estado líquido productos en forma de bloques, tales como: manteca de cacao • pasta de cacao y grasas vegetales, etc. Los equipos de fusión se dividen en: series FCX Mikro y FCX Mega de fusión sin agitador; serie TCXF de tanque de fusión con agitador.

Das **ISOLIERTE SCHMELZGERÄT** ist für das Schmelzen und die Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur und des Flüssigzustands von Produkten in Blockform ausgelegt, darunter: Kakaobutter • Kakaomasse und pflanzliche Fette usw. Die Schmelzgeräte lassen sich wie folgt unterteilen: Schmelzgeräte der Serien FCX Mikro und FCX Mega ohne Rührwerk; Tankschmelzgeräte der TCXF-Serie mit Rührwerke

I **FUSORI COIBENTATI** sono costruiti per fondere e mantenere a temperatura costante e allo stato liquido prodotti sotto forma di pani come: burro di cacao • massa di cacao e grassi vegetali, ecc. I fusori si suddividono in: serie FCX Mikro e FCX Mega fusori senza agitatore; serie TCXF tank-fusori con agitatore.

Templadoras y fundidoras

Temperierer und Schmelzgeräte
Temperatrici e scioglitori



Las **TEMPLADORAS Y FUNDIDORAS DE LABORATORIO** representan la gama de equipos diseñada para talleres o laboratorios semiindustriales. Su versatilidad y facilidad de manejo, combinadas con sus dimensiones compactas, las hacen especialmente útiles para operadores que trabajan en espacios reducidos.

Die **TEMPERIERER UND LABOR-SCHMELZGERÄTE** stellen das Sortiment an Geräten dar, die für Werkstätten oder halbindustrielle Labore konzipiert sind. Dank ihrer Vielseitigkeit und Beweglichkeit in Verbindung mit den kompakten Abmessungen eignen sie sich besonders gut für Anwender, die auf engstem Raum arbeiten.

Le **TEMPERATRICI** e gli **SCIOGLITORI da LABORATORIO** rappresentano la gamma di macchinari studiata per i laboratori artigianali o semi-industriali. La loro versatilità e maneggevolezza, unite alle dimensioni compatte le rendono particolarmente utili per chi opera in spazi ridotti.



Las **BOMBAS DE DESPLAZAMIENTO** están diseñadas para la transferencia lenta de productos alimentarios procesados y semielaborados en estado denso o semifluido. Gracias a motores y reductores especiales, pueden utilizarse para el procesamiento de los siguientes ingredientes: chocolate • sucedáneo de chocolate • pasta de cacao • manteca de cacao • pasta de avellana • miel • melaza • glucosa • gelatina • grasas vegetales • aceites vegetales • mermelada.

Según sus características constructivas, se dividen en:

- Serie PR con engranajes reversibles y regulación de temperatura;
- Serie FPR Mikro con bombas lobulares reversibles y regulación de temperatura;
- Series FPR y FPRD con lóbulos reversibles y regulación de temperatura;
- Series PRM y FPRM con engranajes y lóbulos;
- Series PRC y FPRC, bombas de desplazamiento de engranajes y lóbulos montadas sobre carro.

Die **VERDRÄNGERPUMPEN** sind für den langsamen Transport von verarbeiteten und halbfertigen Lebensmitteln in zähflüssigem oder halbflüssigem Zustand ausgelegt. Dank spezieller Motoren und Getriebe eignen sie sich für die Verarbeitung der folgenden Zutaten: Schokolade • Schokoladenersatz • Kakaomasse • Kakaobutter • Haselnusspaste • Honig • Melasse • Glukose • Gelatine • pflanzliche Fette • pflanzliche Öle • Marmelade.

Je nach Konstruktionsmerkmalen lassen sie sich wie folgt unterteilen:

- PR-Serie mit temperaturgeregelten und umkehrbaren Zahnradern,
- FPR-Mikro-Serie mit temperaturgeregelten und umkehrbaren Drehkolben-Verdrängerpumpen;
- FPR-Serie und FPRD-Serie mit temperaturgeregelten und umkehrbaren Drehkolben,
- PRM-Serie und FPRM-Serie mit Zahnradern und Drehkolben;
- PRC- und FPRC-Serie mit auf Wagen montierten Zahnrad- und Drehkolben-Verdrängerpumpen.

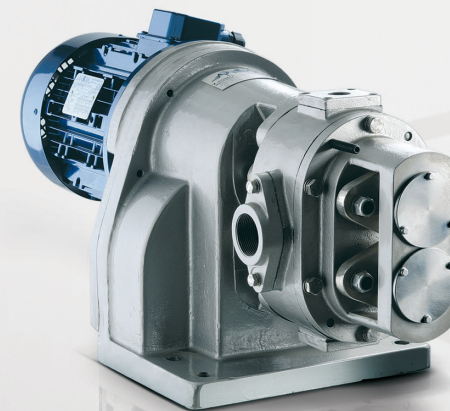
Le **POMPE VOLUMETRICHE** sono costruite per il trasferimento a basso regime di giri di prodotti alimentari lavorati e semilavorati allo stato denso o semidenso. Grazie ad appositi motori e riduttori il loro utilizzo è adatto a tutti tipi di lavorazioni dei seguenti ingredienti: cioccolato • surrogato di cioccolato • pasta di cacao • burro di cacao pasta di nocciole • miele • melassa • glucosio • gelatina • grassi vegetali • olii vegetali • marmellata.

In base alle caratteristiche costruttive si dividono in:

- Serie PR ad ingranaggi termoregolabili e reversibili;
- Serie FPR Mikro a lobi termoregolabili e reversibili;
- Serie FPR e Serie FPRD a lobi termoregolabili e reversibili;
- Serie PRM e FPRM mobili ad ingranaggi e a lobi;
- Serie PRC e FPRC carrellate ad ingranaggi e a lobi.

Bombas de desplazamiento

Verdrängerpumpen
Pompe volumetriche



M.C.M. MASSA S.r.l. CHOCOLATE EQUIPMENT