

Schokolade ist unsere Leidenschaft

Maschinen – Anlagen – Service

FÜR DIE SÜSSWAREN- UND LEBENSMITTELINDUSTRIE



Alles aus einer Hand

Ideen- verwirklichung, Konstruktion und Fertigung

Das Unternehmen BSA Schneider Anlagentechnik GmbH wurde 1990 in Aachen gegründet und beschäftigt derzeit 30 motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

BSA entwickelt, konstruiert und produziert Maschinen und Anlagen für die Schokoladen- und Süßwarenindustrie. Zu unseren Kunden zählen alle namhafte Schokoladenherstellende, sowie verarbeitende Unternehmen.



Lassen Sie sich von dem breiten Leistungsspektrum der Firma BSA überzeugen!



Dialog mit dem Kunden

Zuhören und Verstehen

Die Erfordernisse unserer Kunden individuell zu erfassen und dabei gemeinsam Ideen zu verwirklichen und Problemstellungen zu lösen, das steht für uns im Mittelpunkt. Wir entlasten unsere Kunden in der Planung und Optimierung der Produktion.

Unser besonderes Engagement zeigt sich in Kundennähe – bei der Erstellung von Angeboten, der Planung, Konstruktion oder Ausführung.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

Produktaufgabestationen

Professionelle Stationen zur Aufgabe von Trockenkomponenten in verschiedenen Gebinden. Inklusive der notwendigen Peripherie wie Absaugfilter, etc.

Material:

- ✓ Aluminium
- ✓ Edelstahl
- ✓ Stahl lackiert



Aufgabe- stationen

Aufgabestation für Trockenkomponenten - ASN 94

- ✓ Beschickung von
Trockenkomponenten

Ausführung:

- ✓ Aufgabebehälter mit Tür,
Teleskopfedern und Endschalter
- ✓ Sicherheitsgitter mit
Stabmagneten
- ✓ Vibrationsboden mit installierter
Zellenradschleuse
- ✓ EntlüftungsfILTER mit Schlauch-,
Taschenfilter und Sauggebläse

Innensilos

für Trockenkomponenten in Segmentbauweise

Ausführung:

- ✓ Innenaufstellung, werden als
Tagesbehälter installiert
- ✓ Vibrationsboden, Filter
und Zubehör
- ✓ Anschluss an das
Pneumatiksystem
- ✓ Min. und Max. Drehflügelmelder
- ✓ Nutzinhalt: 1.000 to 20.000 kg

Material:

- ✓ Aluminisiertes Stahlblech
- ✓ Edelstahl
- ✓ Stahl





Blockbrecher

BBR 06

Zerkleinerung von Kakao- und Schokoladenblöcken

Ausführung:

- ✓ Gehäuse in Stahlkonstruktion mit Edelstahlabdeckung
- ✓ Pneumatik-Druckzylinder mit Druckplatte und Stiften
- ✓ Leicht auswechselbare Matrize in gehärteter Ausführung
- ✓ Austragelement mit Trichter zum Abtransport
- ✓ Durchsatzleistung je nach Produkt bis zu 3.000 kg/h

Auflösestation

Blockauflösestation mit Horizontalrührwerk

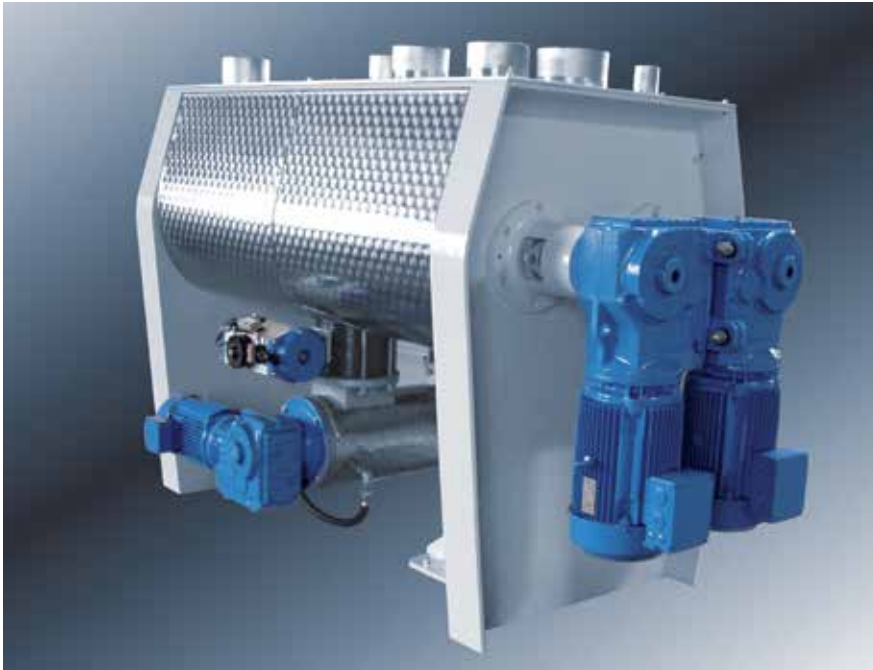
AHRK 94

Schonende Auflösung von Kakao-, Schokoladen- und Fettblöcken

Ausführung:

- ✓ Rührelement mit intensivem Mischeffekt
- ✓ Getriebemotor und Welle mit Aussenlagerung
- ✓ 2 separate Temperiersysteme für Behälter und Auflöserost
- ✓ Masse-Umpumpeinrichtung für schnelles Auflösen
- ✓ Durchsatzleistung: 250 to 3.000 kg / h, je nach Aufgabetemperatur des Mediums





Mischer MR 92

Mischen und Kneten von pastösen Massen

Ausführung:

- ✓ Spezial-Rührelemente sorgen für einen intensiven Misch- und Kneteffekt in kurzer Zeit
- ✓ Antrieb über Kegelradtriebemotoren direkt auf die Mischwellen
- ✓ Optimale Entleerung durch zwei Ausläufe
- ✓ Konsolenanordnung für vier Drucklast-Wägezellen
- ✓ Durchsatzleistung: bis zu 4 Chargen/h (abhängig von Komponentenzuführung)
- ✓ Mischtankgröße: 200 – 4.000 kg



Vorwalzwerk VWK 21

Vorzerkleinerung von pastösen Schokoladenmassen im 2-Stufen Verfahren

Durchsatzleistung: 3,000 – 8,000 kg/h

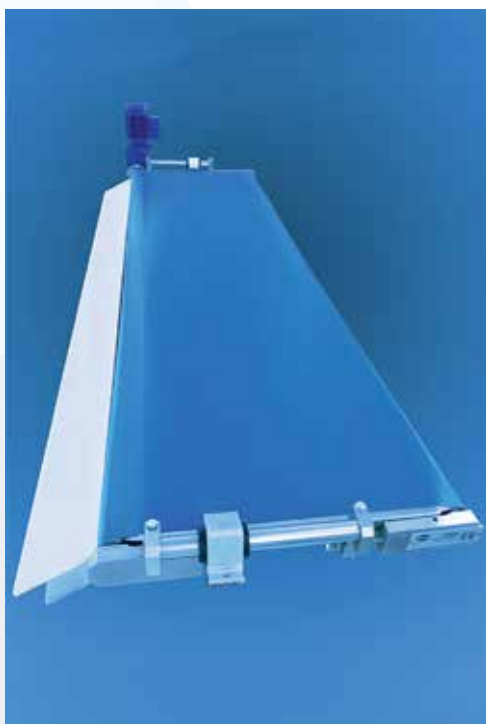
Ausführung:

- ✓ Hartguss-Walzenzylinder mit hoher Verschleißfestigkeit
- ✓ Kompakt-Hydrauliksystem für Zylinderanpressung
- ✓ Vorratsbehälter aus Edelstahl zur Aufnahme der gesamten Mischercharge
- ✓ Austragung über Transportschnecke mit Homogenisierungseffekt
- ✓ Schaltanlage mit Bedienungsfeld und Frequenzregelung
- ✓ Erhältlich mit drei Walzenlängen: 900, 1300 and 1600 mm



Transportbandanlagen

Transport von Schokoladenmassen und Pulver



Mit der Ausführung der Rahmen aus Edelstahl bieten unser Bandanlagen die optimalen Voraussetzungen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie.

Ausführung:

- ✓ Erhältlich mit 400 oder 500 mm Bandbreite
- ✓ Direktantrieb über Kegelradgetriebemotor mit Frequenzumrichter
- ✓ Edelstahl-/Makrolon-Abdeckung für einen staubarmen Transport
- ✓ Inklusive aller notwendigen Sensoren zur Kontrolle des geraden Bandlaufs, etc.

Auch erhältlich in kompakter Ausführung mit Kunststoffband!

Walzwerke Typ CHOCfiner®

5-Zylinder-Fein-Walzwerk

Erhältlich als:

- ✓ 1.300 mm-Version
- ✓ 1.800 mm-Version



3-Zylinder-
Walzwerk
Typ DWK 1300

**Zur Zerkleinerung von Rework-
massen und mehr ...**

Erhältlich als:

- ✓ 1.300 mm-Version



Überholte Fünf-Walzwerke



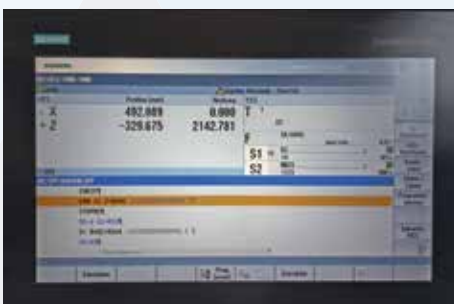
Profitieren Sie von unseren innovativen Ideen und professioneller Umsetzung, wir bieten Ihnen ein weites Spektrum möglicher Umbau- und Verbesserungsmaßnahmen für Ihr Fünfwalzwerk an.

Oder bestellen Sie gleich eine komplett aufgebaute Fünfwalze, gebraucht von neu werden Sie nicht mehr unterscheiden können!

Walzenschliff

Wir bieten Ihnen als neuesten Service den professionellen Schliff Ihrer Walzenzylinder an.

Fordern Sie uns und unser Schleifcenter, wir werden Sie nicht enttäuschen!





Trockenconche

(Einwellen-Ausführung)

TNCE 13

Das Original - vom Erfinder der Einwellentrockenconche. Heben Sie ihre Schokoladenproduktion auf ein neues Level!

Erhältlich in folgenden Größen:

- ✓ 200 kg
- ✓ 1,000 kg
- ✓ 3,000 kg
- ✓ 4,500 kg
- ✓ 6,000 kg
- ✓ 9,000 kg
- ✓ 12,000 kg

Unsere 6-t-Conche passt in einen 40-Fuß-Container oder einen Standard-LKW.

Länge	Breite	Höhe
5.560 mm	2.250 mm	2.700 mm

Gerne „schneiden“ wir die für Sie passende Ausführung, bitte fragen Sie uns an!

Einwellen-Conche zum Veredeln von Schokoladenmassen

- ✓ Spezial-Conchier Elemente sorgen für einen intensiven und optimalen Trocken-, Plastifizierungs- und Flüssigconchierprozess
- ✓ Antrieb erfolgt über frequenz-kontrollierten, wassergekühlten Drehstrommotor, effizienten Keilriemenantrieb und Hohlwellenantrieb direkt auf die Conchierwelle
- ✓ Außenliegende Lagerung mit wartungsfreier, mechanischer Dichtung zum Behälterraum
- ✓ Belüftungshaube inkl. Pneumatik-Flachschieber für optimale Belüftung während des Conchierprozesses
- ✓ Umpumpeinheit mit Zahnradpumpe, Filter und Komponentenverteiler
- ✓ Optimiertes Temperiersystem mit Plattenwärmetauscher, großer Umlaufpumpe, Proportionalventilen, etc. sorgt für eine exakte Temperaturführung
- ✓ Vollautomatischer Prozessablauf über frei programmierbare SIEMENS SPS-Steuerung (optional ALLEN-BRADLEY möglich)
- ✓ Lastabhängiger Conchierprozess durch automatische Drehzahlveränderung



Trockenconche

(Zweiwellen-Ausführung) – TNCE 13-2



Schnellere Conchierzeiten bei erhöhtem Energieeintrag.

Heben Sie ihre Schokoladenproduktion auf ein neues Level!

Erhältlich in folgenden Größen:

- ✓ 3,000 kg
- ✓ 4,500 kg
- ✓ 6,000 kg
- ✓ 9,000 kg
- ✓ 12,000 kg

Labor Trocken- conche

TNCE 13/50

Innovatives Conchierkonzept analog zu TNCE 13

Chargengröße: 30 und 50 kg

- ✓ Sehr gut geeignet zur Entwicklung neuer Rezepturen
- ✓ Conchierergebnis fast 1:1 übertragbar auf BSA-Conchen Typ TNCE 13



CHOComplete®

Komplette Herstellungslinie
für alle Arten von Schokoladenmassen.



CHOCompact®



Kompakte Herstellungslinie für Ihre Premium-Produkte.

Geringer Platzbedarf bei optimaler Leistungsausbeute.

- ✓ Fertigungslinie zur Herstellung von Füllungsmassen und Premiumschokoladen, speziell für kleinere Menge geeignet
- ✓ Bestehend aus einer Kombination von drei verschiedenen BSA-Maschinen in einer kompakten Einheit
- ✓ Inklusive neuester Technologie und Entwicklungen in der Misch-, Walz- und Conchier-Prozesstechnik
- ✓ Zentrale Steuerung aller 3 Maschinen

CHOCompact® 1000

- ✓ Kapazität:
600 kg – 1.500 kg / 8h

Masseleitungen

Leitungsbau



Wir bieten Ihnen einen hochprofessionellen Leitungsbau, zur Versorgung und Beschickung Ihrer Rohmaterial- oder Flüssiglager.

Ihre individuellen Wünsche werden von unserem Team gerne umgesetzt!

Magnetfilter

- ✓ Filtereinheiten für zuverlässige Aussortierung von etwaigen Fremdpartikeln in der Produktionsmasse
- ✓ Inkl. Siebkorb in verschiedenen Maschenweiten und 5 Stabmagneten zur Abscheidung von möglichen Metallteilen in der Produktionsmasse



Zahnradpumpen

Förderung von flüssigen Kakao-, Schokoladen- und Füllungsmassen sowie Flüssigfetten bis zu 15.000 mPa·s

- ✓ Durchsatzleistung: 50 bis 20.000 kg/h
- ✓ Weitere Pumpentypen auf Anfrage erhältlich

Ventiltechnik

Passend zu unseren Maschinen, finden Sie bei uns die dazugehörigen Auslass-, Absperr- und Sonderventile in allen gängigen Ausführungen und Größen in Zusammenarbeit mit namhaften Herstellern.



Ersatzteile

Unser Serviceteam freut sich auf Ihre Anfragen rund um alle Ersatzteile für Ihre Produktionsmaschinen.



Temperiereinheit

Wassertemperierung



Eigenständige Einheiten zur Versorgung unterschiedlicher Heiz- und Kühlkreisläufe für die jeweiligen Maschinen.

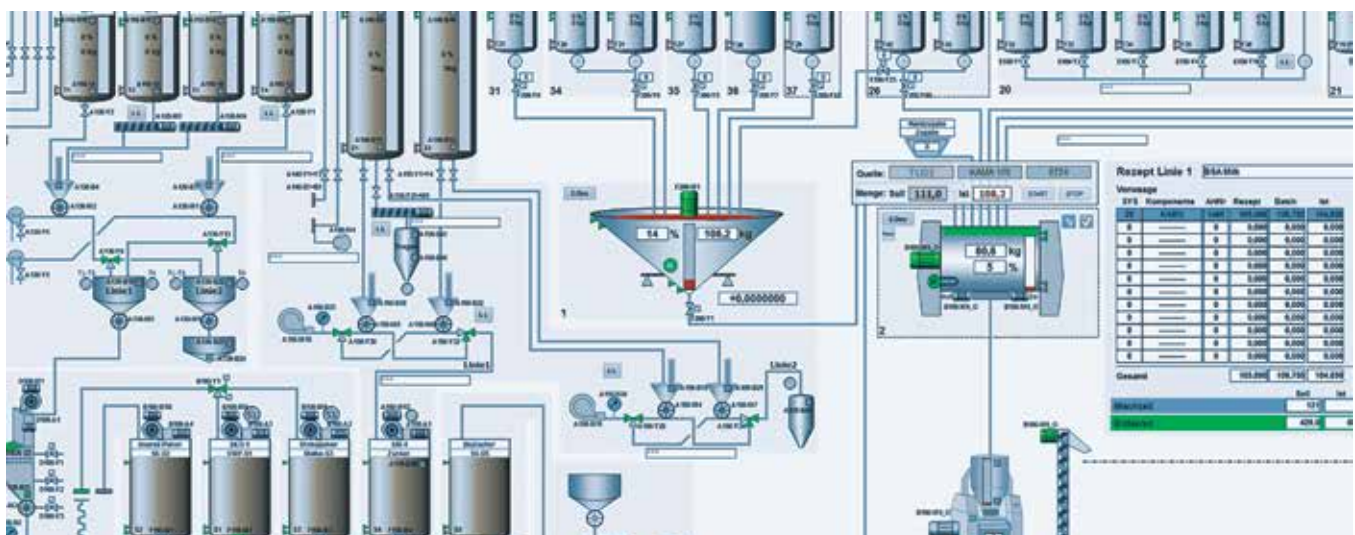
- ✓ Maßgeschneiderte Ausführung für die Versorgung komplexer Verbraucherlinien
- ✓ System mit frequenzgeregelten Wasserpumpen, Wasserwärmehaustauschern, Temperaturfühlern, Regelventilen, etc. einschließlich Schaltschrank mit Siemens-Steuerung und Software

Linienplanung

Vollständige Produktionslinien

Wir visualisieren Ihre Produktion - vertrauen Sie auf die Erfahrung und Innovation unserer Softwareabteilung!

- ✓ Schaltanlagenbau
- ✓ SPS Software
- ✓ Visualisierung
- ✓ Fernwartung
- ✓ Technische Dokumentation



Montagen / Inbetriebnahmen



Wir bieten Ihnen den Komplett-Service, der nicht schon nach dem Kauf endet...

- ✓ Schaltschränke und Visualisierungen
- ✓ Komplette Anlagensteuerung
- ✓ Rezeptur-Datenbank
- ✓ Füllstandsüberwachung
- ✓ Temperatur-Steuerung
- ✓ Voll- und halbautomatische Steuerung



Außensilos

Lagerung von
Trockenkompo-
nenten wie zum
Beispiel Zucker



Kapazität: 10–200m³

Material:

- ✓ Aluminium
- ✓ Edelstahl
- ✓ Stahl lackiert

**Siloanlagen für trockene Bauteile
– SI 94**

- ✓ Lagerung von
Trockenkomponenten

Ausführung:

- ✓ Isolierte und nicht isolierte
Vorratssilos
- ✓ Standrahmen mit integrierter
Peripherie
- ✓ Vibrationsboden, Filter und
Zubehör
- ✓ Nutzinhalt: 10.000 bis 100.000 kg

Lagertanks RK 90 und VR 90
Außenauflistung



**Lagerung von flüssigen Kompo-
nenten wie zum Beispiel Kakao, Fett
oder Schokolade**

Erhältlich als Einzeltanks inklusive
kompletter Peripherie oder im be-
heiztem 2–5 Kammer-System, na-
türlich inkl. passend ausgelegtem
Rührwerk.

Kapazität: 1.000 bis 200.000kg



Massewagen

MW 500

Zum Zwischenlagern und flexiblen Transport all Ihrer Flüssigmassen, inkl. Pumpe, Temperierung, etc. als Ausführung einer autarken Einheit.

Kapazität: 50 bis 500kg



Lagertanks Innen



Horizontallagertank
25 t

Vertikallagertank 20 t



Schweißkonstruktionen

Gerne überzeugen wir Sie mit den individuellen Leistungen unseres erfahrenen und professionellen Teams – wir setzen Ihre Ideen um!



Individuelle Lösungen



Ihr Vorteil!

Nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten unseres professionellen Maschinenparks.

Unser Kompetenzcenter steht Ihnen in den Bereichen Drehen, Fräsen und Schleifen für all Ihre Anliegen und Fragen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Persönlicher Kontakt für bessere Ergebnisse



Ralph Schneider
Geschäftsführer



Frank Bohn
Geschäftsführer

Wir legen größten Wert auf enge Beziehung zu unseren Kunden. In allen Bereichen unseres Unternehmens haben Sie es immer mit hochspezialisierten Ansprechpartnern zu tun. Wir stellen Ihnen hier einige vor.

Telefon: +49 241 1580-66
info@bsa-schneider.de



Elvira Kempkes
Vertrieb



Andreas Müller
Einkauf



Sabrina Schneider
Administration/Vertrieb



Vera Schneider
Administration/Buchhaltung



Arne Eymael
Projektleitung



Willi Schulz
Serviceleitung



Irmgard Enriquez Gamez
Produktdesign



Lukas Neumann
Produktdesign



Johann Retich
Produktdesign



Michael Schneider
Produktdesign



Phil Bohn
Führungsteam Werkstatt



Stefan Krebsbach
Führungsteam Werkstatt



Didier Simons
Führungsteam Werkstatt

Lieferprogramm

Auflösestationen AHRK 94
Blockbrecher BBR 06
CHOCfiner® Walzwerk
CHOCompact®
CHOComplete®
Einwellenconche TNCE 13
Ersatzteile
Förderung
Fünf-Walzwerk überholt
Individuelle Lösungen
Innensilos in Segmentbauweise
Komponentendosierung
Labor Trockenconche
Lagertanks außen
Lagertanks innen
Linienplanung

Magnetfilter
Masseleitungen
Massewagen MW 500
Mischer MR 92
Mixer MXR 94
Montagen / Inbetriebnahmen
Produktaufgabestationen
Schweißkonstruktionen
Second Hand
Temperiereinheit
Transportbandanlagen
Ventiltechnik
Vorwalzwerk VWK 21
Walzenschliff
Zahnradpumpen
Zweiwellenconche TNCE 13-2

Wir sind die BSA Schneider Anlagentechnik GmbH und entwickeln, konstruieren und produzieren Maschinen und Anlagen für die Süßwaren- und Lebensmittelindustrie.

Umsetzung von Ideen,
Konstruktion und Fertigung –
alles aus einer Hand!

BSA Schneider Anlagentechnik GmbH
Grüner Winkel 7-9
52070 Aachen – Germany

www.bsa-schneider.de



Wir beraten Sie gerne!

+49 241 1580-66

info@bsa-schneider.de