

Schokolade ist unsere Leidenschaft

Our passion is chocolate

Maschinen - Anlagen - Service

für die Süßwaren- und Lebensmittelindustrie

Machinery - Equipment - Service

for the confectionary and food industry

Lieferprogramm

Delivery program





Ideenverwirklichung, Konstruktion und Fertigung - alles aus einer Hand.

Die Firma BSA Schneider Anlagentechnik GmbH wurde 1990 in Aachen gegründet und beschäftigt derzeit 25 motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Firma BSA entwickelt, konstruiert und produziert Maschinen und Anlagen für die Schokoladen- und Süßwarenindustrie. Unsere Kunden sind alle namhaften schokoladenherstellenden sowie -verarbeitenden Unternehmen.

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

Zuhören und Verstehen ist für uns der Anfang des Dialogs mit dem Kunden. Ihre Erfordernisse individuell zu erfassen und dabei gemeinsam Ihre Ideen zu verwirklichen und Problemstellungen zu lösen, das steht für uns im Mittelpunkt.

Wir entlasten Sie in der Planung und Optimierung Ihrer Produktion. Unser besonderes Engagement zeigt sich in Kundennähe - bei der Erstellung von Angeboten, der Planung, Konstruktion und Ausführung.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!
Ihr BSA-Team

Realisation of Your Ideas, Design and Production - One-Stop Fulfilment

BSA Schneider Anlagentechnik GmbH was founded in Aachen in 1990. At present 25 motivated employees are serving in the business.

BSA is engaged in development, design and production of plants and machinery for the chocolate and sweets industry. All our customers are well-known chocolate-producing as well as chocolate-processing companies.

BSA's wide scope of supply and services will convince you!

For us the dialogue with our customer begins with attentive listening and understanding your individual needs. In doing so, we focus on a mutual realisation of your ideas and finding solutions for your problems.

We support you in planning and optimisation of your production. Our particular engagement means customer proximity - in making offers, planning, design and execution.

We are looking forward to cooperating with you!
Your BSA-Team





Siloplanen

Silo installations

Siloplanen für Trockenkomponenten - SI 94

- Lagerung von Trockenkomponenten

Ausführung:

- Isolierte und unisolierte Vorratssilos
- Standzarge mit eingebauter Peripherie
- Vibrationsboden, Filter und Zubehör
- Nutzinhalt: 10.000 bis 100.000 kg

Silo equipment for dry components - SI 94

- Storing of dry components

Construction:

- Insulated and non-insulated stock silos
- Stand frame with integrated periphery
- Vibration bottom, filter and accessories
- Useful capacity: 10.000 to 100.000 kg

Aufgabestationen

Loading stations

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

Loading station for dry components - ASN 94

- Charging of dry components

Construction:

- Loading tank with door, telescopic spring and limit switch
- Safety guard with bar magnets
- Vibration bottom with integrated rotary feeder
- Ventilation filter with tube-, bag filter and suction blower





Vorratsbehälter

Storage tanks

Vorratsbehälter für Trockenkomponenten - TVR 90

- Lagerung von Trockenkomponenten

Ausführung:

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

Storage tank for dry components - TVR 90

- Storing of dry components

Construction:

- Indoor installation, will be installed as a day tank
- Vibration bottom, filter and accessories
- Connection to pneumatic system
- Min. and max. paddle switches
- Useful capacity: 1.000 to 20.000 kg

Dosiereinrichtungen

Dosing systems

Dosiereinrichtung über Mischer

- Dosierung von Komponenten

Ausführung:

- Dosierbehälter mit Austragselement für Grob- und Feindosierung
- Klappenventile mit Pneumatiktrieb
- Magnetfilter mit Kompensator

Dosage unit above the mixer

- Dosing of components

Construction:

- Dosing tank with discharge element used for rough and fine dosing of the components
- Flap valves with pneumatic drive
- Magnetic filter with compensator





Blockbrecher

Blockbrecher - BBR 06

- Zerkleinerung von Kakao- und Schokoladenblöcken

Ausführung:

- Gehäuse in Stahlkonstruktion mit Edelstahlabdeckung
- Pneumatik-Druckzylinder mit Druckplatte und Stiften
- Leicht auswechselbare Matrice in gehärteter Ausführung
- Austragselement mit Trichter zum Abtransport
- Durchsatzleistung je nach Produkt ca. 3.000 kg/h

Block breaker

Block breaker - BBR 06

- For comminution of cocoa and chocolate blocks

Construction:

- Casing in steel construction with stainless steel cover plates
- Pneumatic pressure cylinder with pressure plate and spikes
- Easily removeable matrix in hardened construction
- Discharge element with hopper for extraction
- Throughput: 3.000 kg / h, depending on the product

Auflöserührwerke

Blockauflösestation mit Horizontalrührwerk - AHRK 94

- Auflösen von Schokoladen-, Kakao- und Fettmassen in Blockform

Ausführung:

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

Melting stations

Block melting station with horizontal agitator - AHRK 94

- Melting of chocolate, cocoa and fat masses in blocks

Construction:

- Stirring element with intensive mixing effect
- Gear motor and shaft with outer bearing
- 2 separate heating systems for container and melting grid
- Circulation pump equipment for quick melting
- Throughput: 250 to 3.000 kg / h, depending on the feeding temperature of the medium



Mischer

Mixer



Mischer - MR 92

- Mischen und Kneten von pastösen Massen

Ausführung:

- Spezial-Rührelemente sorgen für einen intensiven Misch- und Kneteffekt in kurzer Zeit
- Antrieb über Kegelradgetriebemotoren direkt auf die Mischwellen
- Optimale Entleerung durch zwei Ausläufe
- Konsolenanordnung für vier Drucklast-Wägezellen
- 3 Chargen / h bei vollautomatischer Beschickung und Entleerung möglich
- Nutzinhalt: 100 bis 4.000 kg

Mixer - MR 92

- Mixing and kneading of pasty masses

Construction:

- Special mixing elements provide for an intensive mixing and kneading effect within a short time
- Drive via bevel gear motors directly on the mixing shafts
- Optimal discharge through two outlets
- Frame arrangement for four pressure load weighing cells
- 3 Charges / h possible at fully automatically feeding and discharging
- Useful capacity: 100 to 4.000 kg

Vorwalzwerke

Vorwalzwerk - VWK 02

- Vorzerkleinerung von pastösen Schokoladenmassen

Ausführung:

- Hartguss-Walzenzylinder mit hoher Verschleißfestigkeit
- Kompakt-Hydrauliksystem für Zylinderanpressung
- Vorratsbehälter mit Zellenraddosierung und pneumatischer Verschlussklappe
- Austragung über Transportschnecke mit Homogenisierungseffekt
- Schaltanlage mit Bedienungsfeld und Frequenzregelung
- Erhältlich mit drei Walzenlängen: 900, 1300 und 1600mm

Pre-refiners

Pre-refiner - VWK 02

- Pre-comminution of pasty chocolate masses

Construction:

- Highly wear resistant chill casting roll cylinder
- Hydraulic system for cylinder contact pressure
- Storage tank with rotary wheel dosing and pneumatically controlled flap
- Discharge via screw conveyor with homogenising effect
- Electro cabinet with control panel and frequency converter
- Available with three roll lengths: 900, 1300 and 1600mm



Schneckenförderer

Screw conveyors



Transportschnecke - TE 96

- Förderung von Kakao- und Schokoladenmassen

Ausführung:

- Gehäuse aus starkwandigem Stahlrohr
- Schneckenwelle wartungsfrei gelagert und abgedichtet
- Antrieb über Getriebeflanschmotor
- Starkwandige Schneckenflügel für optimalen Transport
- Beheizung durch Halbrohrheizschlange
- Förderleistung: bis 10.000 kg / h

Screw conveyor - TE 96

- Transportation of cocoa and chocolate masses

Construction:

- Housing made of thick walled steel pipe
- Worm shaft in maintenance free bearings and sealed
- Drive via bevel gear motor
- Thick walled worm wings for an optimal transport
- Heating through half pipe heating coil
- Throughput: up to 10.000 kg / h

Transportbandanlagen

Conveyor belt systems

Transportbandanlage - ETD

- Transport von Schokoladenmasse und Pulver

Ausführung:

- Profilstahlkonstruktion mit wartungsfreier Lagerung für Spur-, Laufrollen und Wellen
- Direktantrieb über Kegelradgetriebemotor mit Frequenzregelung
- Edelstahl/Makrolon-Abdeckung für staubarmen Transport
- Edelstahlausführung

Conveyor belt system - ETD

- Transportation of chocolate mass and powder

Construction:

- Section steel construction with maintenance free bearing of the guide, track rollers and shafts
- Direct drive via bevel gear motor with frequency converter
- Stainless steel / Macrolon covering for a dust reduced transportation
- Stainless steel execution



CHOCfiner®

Walzwerk

Refiner



- 2 wassergekühlte, in Walzengehäuse integrierte Motoren (sehr energieeffizient, keine Verschmutzung durch Staubaufwirbelung, etc.)
 - Geschlossene Wasserführung
 - Dynamisches Hydrauliksystem mit Anlaufentlastung und bewährter Gegendruck-Einrichtung zur Anpassung an unterschiedliche Verarbeitungsgüter
 - Produktraum komplett aus Edelstahl
 - Komplette BUS-Kommunikation (wartungsfreundlich)
 - Ausführung in 3 Größen: 1000mm, 1300mm 1800mm
- 2 Water-cooled, in housing integrated motors (very energy efficient, no pollution by dust clouds, etc.)
 - Closed water flow
 - Dynamic hydraulic system with proven counter pressure device to cope with the different goods to be processed
 - All parts in contact with the medium are made of stainless steel
 - Complete BUS communication (easy maintenance)
 - Design in 3 sizes: 1000mm, 1300mm and 1800mm

www.CHOCfiner.com



www.bsa-schneider.de

TNCE 13

Trocken-Conche (Einwellen-Ausführung)

Dry conche (single-shaft)



TNCE 13/6

Länge / Length = 5.560 mm
Breite / Width = 2.250 mm
Höhe / Height = 2.700 mm

(Transport möglich in einem
40-Fuss-Container oder LKW)
(fits inside a 40 ft container
or standard truck)

- Einwellen-Conche zum Veredeln von Schokoladenmassen
- Spezial-Conchierelemente sorgen für einen intensiven und optimalen Trocken-, Plastifizierungs- und Flüssigconchierprozess
- Antrieb erfolgt über frequenz-kontrollierten, wassergekühlten Drehstrommotor, effizienten Keilriemenantrieb und Hohlwellen-antrieb 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, Proportional-ventilen, etc. sorgt für eine exakte Temperaturführung
- Vollautomatischer Prozessablauf über frei programmierbare SIEMENS SPS-Steuerung (optional ALLEN-BRADLEY möglich)
- Lastabhängiger Conchierprozess durch automatische Drehzahlveränderung
- Lieferbar in Größen zwischen 1.000 und 12.000 kg Tankkapazität
- Single-shaft dry conche for improving of chocolate masses
- Special conching elements provide for an intensive drying, plastisizing and liquefying process
- Driven by a frequency- controlled, water-cooled three-phase motor, efficient belt drive and hollow shaft drive directly to the conching shaft
- External bearing to the container space with maintenance-free mechanical seal
- Ventilation hood, including pneumatic flat slide for optimal ventilation during conching process
- Pump-over unit with gear pump, filters and components distributor
- Optimized temperature control system with plate heat exchanger, large circulation pump, proportional valves, etc. for precise temperature guidance
- Fully automated process via freely programmable SIEMENS PLC control (optional ALLEN- BRADLEY possible)
- Load-dependent conching by automatic speed change
- Available in sizes of 1000-12000 kg tank capacity

TNCE 13-2

L-TNCE 13/50



Trocken-Conche (Zweiwellen-Ausführung) Dry conche (twin-shaft)

- Zweiwellen-Conche zum Veredeln von Schokoladenmassen
- Innovatives Conchierkonzept analog zu TNCE 13
- Geringere Conchierzeiten aufgrund eines sehr hohen Energieeintrages
- Hohe Scherleistung
- Twin-shaft dry conche for improving of chocolate masses
- Innovative dry conching concept constructed as TNCE 13
- Lower conching time due to a high energy input
- High shear performance

Labor-Trocken-Conche Laboratory dry conche

- Innovatives Conchierkonzept analog zu TNCE 13
- Chargengröße : 50 kg
- Sehr gut geeignet zur Entwicklung neuer Rezepturen
- Conchierergebnis 1:1 übertragbar auf BSA-Conchen Typ TNCE 13
- Innovative dry conching concept constructed as TNCE 13
- Batch size : 50 kg
- Very well suited for the development of new recipes
- Conching results 1:1 transferable to BSA conches type TNCE 13

www.trocken-conche.de

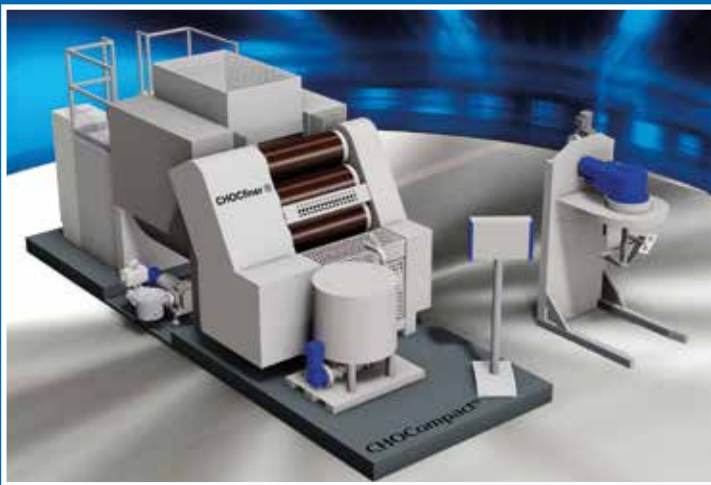


www.bsa-schneider.de

CHOCompact®

Kompakte Herstellungslinie

Compact production line



CHOCompact® 1000

- 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
- Kapazität: 1.000 kg - 2.000 kg / 8h

CHOCompact® 1000

- Production line suitable to produce compound mass and real chocolate in small batches
- Consisting of a combination of three different BSA machines in one unit
- Inclusive newest technology and newest improvements in mixing, refining and conching processes

- Central control of all three machines
- Capacity: 1.000 kg - 2.000 kg / 8h



CHOCompact® 2000 duo

- Kapazität: bis 3.000 kg / 8h

CHOCompact® 2000 duo

- Capacity: up to 3.000 kg / 8h



Komplette Herstellungslinie
Complete production line



CHOComplete®

Komplette Herstellungslinie

Complete production line



- Fertigungslinie zur Herstellung von flüssigen Schokoladenmassen, Kapazitäten von 500 kg/h – 7,5 t / h
- Production line for liquid chocolate masses, capacity from 500 kg / h to 7,5 t / h



www.bsa-schneider.de



Zahnradpumpen

Gear pumps

Zahnradpumpe - ZE 90

- Transport von flüssigen Kakao-, Schokoladen- und Füllungsmassen sowie Flüssigfetten

Ausführung:

- Pumpe im GMP-Design mit gehärteten Wellen und Zahnrädern
- Förderung von Medien bis 50.000 mPa.s
- Stufenlos einstellbare Leistung durch Frequenzregelung
- Förderleistung: 50 - 30.000 kg / h

Gear pump - ZE 90

- Transportation of liquid cocoa, chocolate and filling masses as well as liquid fats

Construction:

- Pump in GMP-design with hardened shafts and gears
- Transportation of mediums up to 50.000 mPa.s
- Infinitely variable capacity through frequency converter
- Capacity: 50 to 30.000 kg / h

Filter

Filter - DKFR 92 / MFR 92

- Filterung von flüssigen Medien

Ausführung:

- Doppelwandig
- Abdeckung mit Schnellverschluss
- Siebeinsatz
- Stabmagnete (nur MFR 92)
- Durchsatzleistung bis 20.000 kg / h

Filters

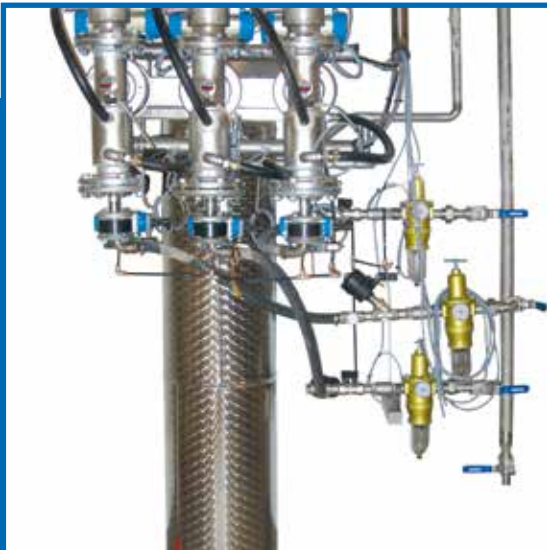
Filter - DKFR 92 / MFR 92

- Filtering of liquid mediums

Construction:

- Double walled
- Cover with quick release fastener
- Strainer basket
- Bar magnets (only MFR92)
- Throughput: up to 20.000 kg / h





Molchsysteme

Molchreinigungsanlage - MRAE 92

- Reinigung von Leitungen mit flüssigen Medien

Ausführung:

- Sende-, Auffangstation und Leitungen aus Edelstahl
- Ausführung mit Sicherheitsventilen, Manometer sowie Armaturen
- Entleerung der Auffangstation mittels Kugelhahn oder Ventil

Pigging systems

Pig clean equipment - MRAE 92

- Cleaning of pipes with liquid mediums

Construction:

- Transmitting, receiving station and pipes in stainless steel
- Execution with safety valves, pressure gauge and fittings
- Discharge of receiving station via ball valve or valve

Wassertemperierstation Water tempering unit

Separate

Wassertemperierstation

- Kundenspezifischer Aufbau zur Versorgung von komplexen Verbraucherlinien
- Komplettsystem mit frequenzgesteuerten Wasserpumpen, Wasserwärmetauschern, Temperatursensoren, Regelventilen, etc. mit integrierter Siemens-Steuerelektronik

Independent water tempering unit

- Tailor made execution for the supply of complex consumer lines
- System with frequency controlled water pumps, water heat exchangers, temperature sensors, control valves, etc. including electro cabinet with Siemens-Controls and software



Massewagen

Massewagen - MN 92

- Zwischenlagerung von flüssigen Massen

Ausführung:

- Rührelement mit Mischschaufeln sowie Wandabstreifern und wartungsfreier Lagerung
- Getriebemotor mit Ölauffangwanne mit optimaler Abdichtung zum Behälterinnenraum
- Klappdeckel mit Endschalerverriegelung
- Mantel doppelwandig oder mit Halbrohrheizschlange
- Nutzinhalt: 100 - 500 kg

Mass trolleys

Mass trolleys - MN 92

- Temporary storage of liquid masses

Construction:

- Stirring element with mixing paddles, wall scrapers and maintenance free bearing
- Gear motor with oil tray and optimal sealing to the container interior
- Hinged cover with safety switch
- Container double walled or with half pipe heating coil
- Useful capacity: 100 - 500 kg



Horizontal-Rührwerke Horizontal tanks with agitator



Horizontal-Rührwerk - HRK 90

- Lagerung von flüssigen Kakao-, Schokoladen- und Füllungsmassen

Ausführung:

- Rührelement mit intensivem Mischeffekt
- Welle aussengelagert mit mechanischer Dichtung
- Antrieb über Kegelradgetriebemotor
- Geeignet für Innen- und Aussenauflistung
- Mantel doppelwandig oder mit Halbrohrheizschlange
- Besonders geeignet zum Beimischen von Kakaobutter, Fett und Lecithin
- Nutzinhalt: 500 bis 100.000 kg

Horizontal tank with agitator - HRK 90

- Storing of liquid cocoa, chocolate and filling masses

Construction:

- Stirring element with intensive mixing effect
- Shaft with outer bearing and mechanical seal
- Drive via bevel gear motor
- Suitable for indoor and outdoor installation
- Casing double walled or with half pipe heating coil
- Especially suited for admixing cocoa butter, fat and lecithin
- Useful capacity: 500 to 100.000 kg





Außenrührwerke

Outdoor tanks

Rührwerk - RK 90/1-2-3-4-5K

- Lagerung von flüssigen Kakao- und Schokoladenmassen

Ausführung:

- Rührwerke im Mehrkammersystem
- Mantel und Boden mit aussen- liegender Halbrohrheizschlange
- Getrennte Rührwerksantriebe
- Keine Entmischung der Massen durch integriertes Umpumpsystem
- Nutzinhalt: 1.000 bis 200.000 kg

Peripherieanordnung in der Standzarge

- Pumpen, Filter
- Ventile, Masseleitungen und Zubehör
- Temperiersystem, Schaltanlage, etc.

Tanks with agitator - RK 90/1-2-3-4-5K

- Storing of liquid cocoa- and chocolate masses

Construction:

- Tanks in multi-chamber system
- Casing and bottom with outer half pipe heating coil
- Separate agitator drives
- No segregation of the masses due to an integrated pump system
- Useful capacity: 1.000 to 200.000 kg

Arrangement of periphery inside the stand frame

- Pumps, filters
- Valves, mass pipes and accessories
- Temperature system, switch gear, etc.

Vertikale Rührwerke

Rührwerk - RK 90

- Lagerung von flüssigen Kakao-, Schokoladen- und Füllungsmassen

Ausführung:

- Röhrelement mit Mischschaufeln und wartungsfreier Lagerung
- Getriebemotor mit Ölauffangwanne mit optimaler Abdichtung zum Behälterinnenraum
- Konstruktion: Doppelwandig, einwandig mit und ohne Halbrohrheizschlange
- Nutzinhalt: 50 bis 100.000 kg

Vertical tanks with agitator

Vertical tanks with agitator - RK 90

- Storing of liquid cocoa-, chocolate and filling masses

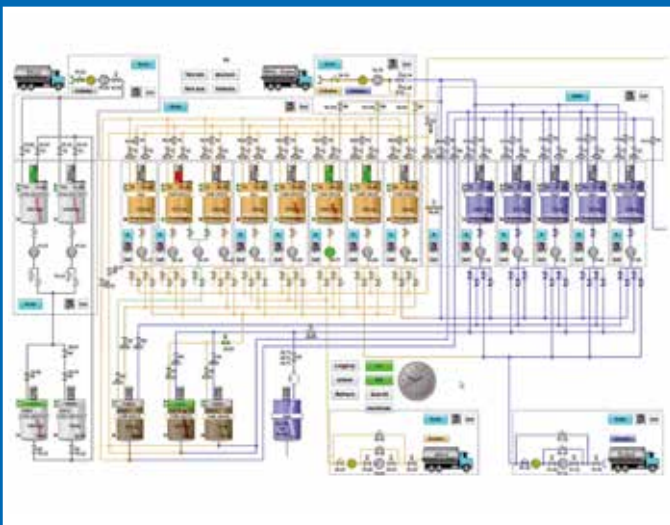
Construction:

- Stirring element with mixing paddles and maintenance free bearing
- Gear motor with oil tray and optimal sealing to the container interior
- Designs: double walled, single walled with and without half pipe heating coil
- Useful capacity: 50 to 100.000 kg



Unser Kooperationspartner

Our partner



ata!x

Automatisierungstechnik - Aachen

- Projektierung
- Schaltanlagenbau
- SPS Software
- Visualisierung
- Fernwartung
- Technische Dokumentation
- Project planning
- Control cabinet construction
- PLC software
- Visualization
- Remote maintenance
- Technical documentation

Schaltanlagen

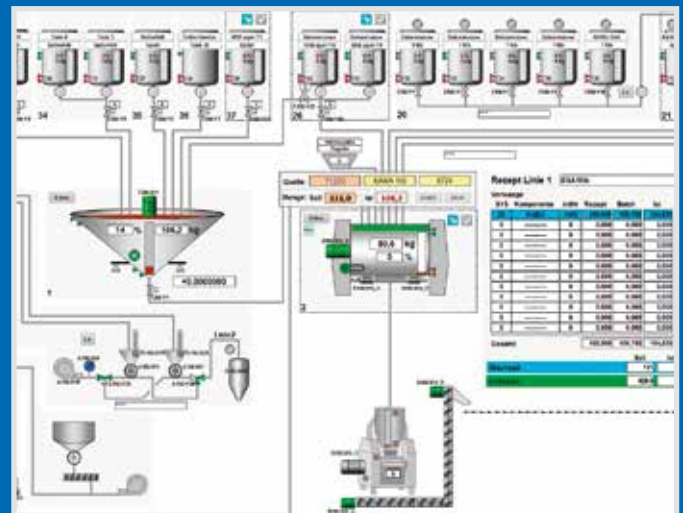
Schaltanlagen und Visualisierungen

- Gesamte Anlagensteuerung
- Rezeptur Datenbank
- Füllstandsüberwachung
- Temperaturüberwachung
- Voll- und Halbautomatische Steuerung

Control cabinets

Control cabinets and visualizations

- Complete equipment control
- Recipe database
- Level monitoring
- Temperature controls
- Full- and semiautomatic control





Unser Kooperationspartner Our partner

monita!x
Montagen-Industrietechnik-Aachen

- Glasperlenstrahlen
- Tank- und Rohrisolation
- Mechanische Bearbeitung
- Glass bead blasting
- Tank and pipe insulation
- Mechanical processing



Service

- Montagen durch versiertes Expertenteam



Service

- Fittings through adept team of experts

Überholung

- Walzenrevision und Performance-optimierung
- Schleifen von Walzenkörpern
- Überholung von Gebrauchtmaschinen

Retrofitting

- Revision of refiners and optimization of performance
- Grinding of cylinders
- Retrofitting of used chocolate production machines





Lieferprogramm

- Dosieraggregate
- Misch- und Knetanlagen Typ MR
- Vorwalzwerke Typ VWK
- Feinwalzwerke Typ CHOCfiner®
- Trocken-Conches Typ TNCE
- Transportbandanlagen Typ ETD
- Rührwerke Typ RK
- Tankanlagen Typ VR
- Pumpen Typ ZE
- Filter Typ MFR
- Kompakte Herstellungslinie Typ CHOCompact®
- Komplette Herstellungslinie Typ CHOComplete®

Product range

- Dosing units
- Mixing and kneading plants type MR
- Pre-refiners type VWK
- Refiners type CHOCfiner®
- Dry conches type TNCE
- Conveyor belt systems type ETD
- Tanks with agitators type RK
- Tank facilities type VR
- Pumps type ZE
- Filters type MFR
- Compact production line type CHOCompact®
- Complete production line type CHOComplete®

Unsere Kooperationspartner:



BSA Schneider Anlagentechnik GmbH
Grüner Winkel 7-9 • D-52070 Aachen
Tel.: +49 (0)241 – 158 066