

Erfolg auf ganzer Linie

Das kontinuierliche Misch- und Knetsystem Codos®

Food Technology

08/23/2011

12/25/2012

06/16/2013

02/05/2014

11/24/2014

05/22/2015

09/09/2015



9:37 pm



1:15 am



10:22 pm



11:59 am



9:02 pm



6:35 pm



2:05 am

10/22/2011

01/19/2012

07/30/2012

12/06/2012

03/20/2013

06/29/2014

11/07/2014



3:95 pm



11:14 am



9:30 pm



10:01 am



9:13 pm



5:44 pm



3:35 am

11/20/2012

12/25/2012

09/11/2013

12/10/2013

02/25/2014

09/25/2014

01/10/2015



10:42 pm



10:17 pm



5:23 am



1:59 pm



10:43 pm



7:53 pm



3:15 am

Laufen lassen, einfach nur laufen lassen

16.000 Brezeln pro Stunde, 1,3 Mio. Brötchen täglich, 3,2 t Keksteig pro Stunde . . .

Codos[®] ist für große Aufgaben gemacht. Das kontinuierliche Misch- und Knetsystem liefert rund um die Uhr eine schwankungsfreie Teigqualität. So lässt sich zu jeder Zeit immer das gleiche optimale Ergebnis erzielen. Ganz egal, ob Monolinien oder flexible Linien für unterschiedliche Produkte – das Codos[®] System von Zeppelin Reimelt ist für alles einsetzbar.



Mischer und Knetter sind je nach Anforderung kombinierbar

» Durchsatzleistung: 500 - 8.000 kg/h

Die Vorteile gegenüber Chargenknetern sind überzeugend

- » Kontinuierlich optimale Produktqualität
- » Sofortige Reaktion auf Rohstoff-Qualitätsschwankungen möglich
- » Konstante Teigtemperatur
- » Schneller Rezeptwechsel
- » Schonende Produktbehandlung
- » Bis zu 30% Energieeinsparung
- » Erhöhung der Linieneffizienz
- » Vollautomatischer Betrieb
- » Einfache Bedienung

Anwendungsgebiete

- Frischback
- » Brot
 - » Brötchen
 - » Hamburger Buns
 - » Toastbrot
 - » Fladenbrot
 - » Baguette
 - » Laugengebäck
 - » Ciabatta
 - » Pizza
 - » Tortillas
 - » Berliner
 - » Croissants

- Dauerback
- » Kekse und Cracker
 - » Salzgebäck

- Süßwaren
- » Schokoladencreme
 - » Zuckermassen
 - » Müsliriegel

Systematisch zum optimalen Ergebnis

Das Codos[®] System beinhaltet die komplette Trockenstoff- und Flüssigkeitsdosierung sowie Mischer und Knetter. Eine darauf abgestimmte Steuerung komplettiert das System.

Zu Beginn werden die Trockenkomponenten verwogen und durchmischt, um die Rohstoffe zu homogenisieren. Anschließend erfolgt die exakte Flüssigkeitszugabe und die Masse wird gemischt und geknetet.

Mit Codos[®] hat der Teig immer eine konstante Temperatur. Dafür sorgt die kühl- bzw. heizbare doppelwandige Trogkonstruktion. Eis oder CO₂ zur Kühlung werden nicht mehr benötigt.



Flexibilität ist eine Selbstverständlichkeit

Codos[®] ist ein flexibles, offen ausgelegtes System. Zutaten können über die Beschickungspunkte entlang der Maschine zeitlich und örtlich flexibel zugefügt werden. So können empfindliche Rohstoffe wie Flakes, Fruchtstückchen etc. nahezu zerstörungsfrei eingearbeitet und Rezeptwechsel durch die Anlagenkonfiguration schnell und problemlos realisiert werden.



Ideale Bedingungen

Die finden Sie auch bei der Anlagenplanung vor. Wir planen und entwickeln speziell nach Ihren Anforderungen. Die Auslegung kann im Vorfeld im Technikum oder mit unseren Versuchsanlagen direkt bei Ihnen vor Ort getestet werden. So können Sie sicher sein, eine maßgeschneiderte Anlage zu erhalten.

Globale Präsenz

- » Belgien
- » Brasilien
- » China
- » Deutschland
- » Frankreich
- » Großbritannien
- » Indien
- » Italien
- » Korea
- » Russland
- » Saudi-Arabien
- » Singapur
- » USA

Zeppelin Reimelt GmbH

Messenhäuser Str. 37-45
63322 Rödermark
Germany

Tel.: +49 6074 691-0
Fax: +49 6074 6031
Email: foodtechnology@zeppelin.com
www.zeppelin-systems.com