



CODOS® NT

Kontinuierlich mischen und kneten heißt:

**MAXIMAL
GLEICHBLEIBENDE
QUALITÄT**



Z ZEPPELIN®
WE CREATE SOLUTIONS

zeppelin-systems.com



CODOS® NT LEISTET GROSSES

Der CODOS® NT verarbeitet auch große Teigmengen. Das kontinuierliche Misch- und Knetsystem liefert konstante Teigqualität – rund um die Uhr. So erzielt der CODOS® NT zu jeder Zeit immer ein gleichbleibend optimales Ergebnis. Der CODOS® NT schafft überall Bestleistung.

Schneller, einfacher, effizienter: Das sind Ihre Vorteile!

KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

Der CODOS® NT wird durch einen wassergekühlten Servomotor mit sehr hohem Drehmoment angetrieben und spart so Platz und Energiekosten.

LEICHTE BEDIENUNG, EINFACHE WARTUNG

Der CODOS® NT hat eine leicht zu öffnende Haube für mögliche Wartungsarbeiten. Der Austausch von Dichtungen, Lager und Kupplungen kann ohne Demontage der Welle durchgeführt werden. Das spart Zeit und Geld!

HOHE DICHTIGKEIT

Der CODOS® NT besitzt einen zuverlässigen Schutz gegen starkes Strahlwasser (IP66). Wahlweise auf Wägezellen positioniert wird der aktuelle Füllgrad angezeigt.

MAXIMALE FLEXIBILITÄT DURCH MODULAREN AUFBAU

Der CODOS® NT ist durch sein modulares Design für alle Aufgaben gerüstet. Standarddeckel, schwenkbarer Deckel (optional) oder Reinigungsdeckel (WIP, optional) lassen sich ganz einfach austauschen; für flüssige Komponenten stehen variable Befüllerelemente bereit.

MINIMIERTE STILLSTANDSZEITEN DANK EINFACHSTER REINIGUNG

Der CODOS® NT lässt sich dank seiner Konstruktion schnell und einfach reinigen – und hält so die Stillstandszeiten kurz. Alle hygienischen Vorschriften werden selbstverständlich erfüllt.

OPTIMIERTES TROGDESIGN

Der CODOS® NT ermöglicht mit seiner doppelwandigen Behälterkonstruktion eine optimale Kühlung und eine effiziente Arbeitsweise.







DURCHDACHTE KONSTRUKTION – BASIS FÜR MAXIMALE PERFORMANCE

- Position und Ausrichtung von Getriebe und Motorblock zentriert und um 90° gedreht
- Neueste Generation der elektrischen, wassergekühlten Servomotor-Antriebstechnik für optimierte Kontrolle
- Reduzierte Größe und Gewicht von Motor und Getriebe
- Bis zu 30% geringerer Energieverbrauch bei höherer Ausbeute
- Weitere Auswertungsmöglichkeiten der Daten der neuen Antriebs- und Wägezellen (optional)
- System-Integration: Schaltschrank mit Konverter und CPU, zwei unabhängige Kühlzyklen für Antriebseinheit und Trog



Kontinuierliche Arbeitsweise vs. Chargenknetzer

VORTEILE AUF GANZER LINIE!

Der CODOS® NT bietet gegenüber einem Chargenknetzer entscheidende Vorteile, die Ihre Produktion effizienter machen und die Qualität signifikant verbessern.

- Kontinuierlich optimale Produktqualität
- Sofortige Reaktion auf Qualitätsschwankungen der Rohstoffe
- Konstante Teigtemperatur
- Schneller Rezeptwechsel
- Schonende Produktbehandlung
- Erhöhung der Linieneffizienz
- Vollautomatischer Betrieb
- Einfache Bedienung

Optimale Rohstoff-Vernetzung bei konstanter Temperatur

Der CODOS® NT sorgt für eine konstante Teigtemperatur – dank einer kühl- bzw. heizbaren doppelwandigen Trogkonstruktion sowie intelligenten Lösungen im Vorfeld, wie z. B. eine Mehlkühlung oder die Herstellung von Nullteigen.

Intelligente Steuerung der Verweilzeiten

Der CODOS® NT ist flexibel und offen – und er ermöglicht durch die modulare Anlagenkonfiguration auch einen schnellen Rezeptwechsel. Zutaten oder Rückteige lassen sich über verschiedene Beschickungspunkte entlang des Trogs hinzufügen. Auch die Verweilzeit der Komponenten im Prozess wird so gesteuert, wichtig etwa bei empfindlichen Rohstoffen wie Flakes, Fruchtstückchen etc. Diese können durch Zugabe am Schluss nahezu zerstörungsfrei eingearbeitet werden.

DEN CODOS® NT GIBT ES IN ZWEI UNTERSCHIEDLICHEN GRÖSSEN:

- CODOS® NT 160: Teigleistung ca. 3t/h
- CODOS® NT 200: Teigleistung ca. 4-6 t/h

CODOS® NT: Perfekt für Back- und Süßwaren

Das kontinuierliche Misch- und Knetsystem eignet sich für eine Vielzahl von Produkten im Lebensmittelbereich:

FRISCHBACKWAREN

- Brot
- Brötchen
- Hamburger Buns
- Toastbrot
- Fladenbrot
- Baguette
- Ciabatta
- Pizza
- Tortillas
- Berliner
- Croissants
- Brezeln

DAUERBACKWAREN

- Kekse
- Cracker
- Salzgebäck

SÜSSWAREN

- Schokoladencreme
- Riegel
- Glasuren und Füllungen
- Eiscreme

TIERNAHRUNG

Kontinuierliche Produktion hochwertiger Teige

DAS NEUE MODULARE KNETSYSTEM CODOS®

Der CODOS® NT arbeitet am effektivsten im Verbund. Das komplette System besteht aus einem CODOS® Turm, einem DymoMix® Mischer und einem CODOS® NT Knetter.



Der CODOS® Turm:
Dosiert Flüssigkeiten und Feststoffe

Der CODOS® Turm besteht aus einem Vorratsbehälter, einer darunter angeordneten Differentialdosierwaage und einer Flüssigkeitsdosierung. Die ersten beiden Komponenten gewährleisten, dass die pulverförmigen Rohstoffe kontinuierlich und gleichbleibend dosiert werden. In der Bäckerei geht es dabei um Mehl, in der Stärkeindustrie um Stärke, Proteine, Dextrine etc. Zusammen mit den pulverförmigen Rohstoffen werden auch die Flüssigkeiten kontinuierlich dosiert. Dafür sorgt die dritte Komponente des Turms – die Flüssigkeitsdosierung für temperiertes Wasser, Hefesuspension, Salzlösung oder ähnliches. Die Aggregate und Instrumente sind auf den Flüssigkeitstafeln am CODOS® Turm zusammengefasst. Auch die Tafeln sind modular aufgebaut und lassen sich durch ihre leichte Zugänglichkeit am Turm einfach austauschen.



Der DymoMix®: Ein perfekter Teig
dank spezieller Benetzung

Der DymoMix® ist ein Benetzungssystem. Im CODOS® System wird er als Vormischer und als ergänzender Produktionsschritt zwischen Dosierung und Knetung von Teigen bzw. anderen weiterverarbeitenden Schritten eingesetzt. Pulverförmige Komponenten werden mit Wasser bzw. Öl benetzt, wobei sofort ein homogenes Gemisch entsteht. Damit lassen sich Teige in perfekter Qualität erzielen.

Die spezielle Öl-/Wasser-Benetzung erfolgt durch eine Düse in der rotierenden Welle des Gerätes. Es bildet sich ein Flüssigkeitsschirm, den die pulverförmigen Partikel durchdringen müssen – und somit benetzt werden. Im Gegensatz zu herkömmlichen Systemen wird dabei kein Hochdruckwasserstrahl eingesetzt. Selbst bei niedrigem Feuchtigkeitseintrag lässt sich so ein hochwertiges Produkt herstellen, das ohne Zwischenschritte sofort weiterverarbeitet werden kann.



CODOS® NT: Schonender kneten für optimale Teigqualität

Die Teigbildung findet im horizontal arbeitenden, kontinuierlichen CODOS® NT Knetter statt. Der für das Kneten erforderliche Energieeintrag erfolgt über wendelförmige, ineinandergreifende Doppelwellen. Durch das Kneten bildet sich das Klebergerüst des Weizenteigs aus. Bügelförmige Knetaufsätze auf den Doppelwellen gewährleisten dabei ein schonendes Kneten, ohne den Teig zu schneiden. Der jeweils erforderliche Energieeintrag und die Verweilzeit des Teigs lassen sich über die Drehzahl der Knetwellen steuern. Die doppelwandige Trogkonstruktion kann sowohl beheizt als auch gekühlt werden und hält so immer die gewünschte, vorgegebene Teigtemperatur.

CODOS® System: Ihre maßgeschneiderte Anlage

Damit sich Ihre Investition schnell amortisiert, stehen wir Ihnen mit unserer Engineering-Kompetenz von Beginn an zur Seite. Profitieren Sie von unserer Simulationssoftware oder testen Sie die Auslegung Ihrer Anlage in unserem Technikum oder bei Ihnen vor Ort. So passen Sie die Anlage individuell an Ihre Anforderungen an.





Zeppelin Systems GmbH

Food Processing Plants
Messenhäuser Straße 39
63322 Rödermark
Germany

Tel.: +49 6074 691 - 0

Fax: +49 6074 6031

foodtechnology@zeppelin.com

zeppelin-systems.com