

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

Anwendungsbeispiele

Frischback

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

Dauerback

- Kekse
- Cracker
- Salzgebäck

Süßwaren

- Schokoladencreme
- Müsliriegel
- Glasuren und Füllungen

Optimale Rohstoff-Vernetzung bei konstanter Temperatur

Das Codos® NT System besteht aus einer Misch- und einer Kneteinheit inkl. Trockenstoff-, Fett- und Flüssigkeitsdosierung. Eine darauf abgestimmte Steuerung komplettiert das System.

Im ersten Schritt werden die Trockenkomponenten verwogen und miteinander vermengt. Anschließend erfolgt die exakte Flüssigkeitszugabe und die Masse wird mit verschiedenen Werkzeugen erst gemischt und dann geknetet. Dadurch wird die Effizienz gesteigert und der Energiebedarf reduziert.

Mit Codos® NT hat der Teig immer eine konstante Temperatur. Dafür sorgt die kühl- bzw. heizbare doppelwandige Trogkonstruktion sowie intelligente Lösungen im Vorfeld wie z. B. eine Mehlkühlung oder die Herstellung von Nullteigen.

Verweilzeiten intelligent steuern

Codos® NT ist ein flexibles, offen ausgelegtes System, das durch die modulare Anlagenkonfiguration auch einen schnellen Rezeptwechsel ermöglicht. Zutaten oder Rückteige können über verschiedene Beschickungspunkte entlang der Maschine hinzugefügt werden. Durch diese örtliche Flexibilität wird auch die Verweilzeit der Komponenten im Prozess gesteuert. So können empfindliche Rohstoffe wie Flakes, Fruchtstückchen etc. durch Zugabe am Schluss nahezu zerstörungsfrei eingearbeitet werden.

Eine sichere Investition

Damit Ihre Investition schnell und sicher Früchte trägt, stehen wir Ihnen mit unserer Engineering-Kompetenz von Beginn an zur Seite. Profitieren Sie von unserer Simulationssoftware oder testen Sie die Auslegung Ihrer Anlage im Vorfeld in unserem Technikum oder bei Ihnen vor Ort. So können Sie immer sicher sein, eine maßgeschneiderte Anlage zu erhalten.



Überreicht durch:

Zeppelin Systems GmbH
Food Processing Plants
Messenhäuser Straße 37 - 45
63322 Rödermark
Germany
Tel.: +49 6074 691 - 0
Fax: +49 6074 6031
foodtechnology@zeppelin.com
www.zeppelin.de

Das vollständige Zeppelin Systems Programm finden Sie unter www.zeppelin-systems.de

Globale Präsenz

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

© Zeppelin Systems GmbH | Änderungen vorbehalten | Ausgabe 08/18 | 031101826 | www.lake-of-consens.com



ERFOLG AUF GANZER LINIE
Das kontinuierliche
Misch- und Knetsystem

NEU
Neues Design –
noch mehr Effizienz

Codos® NT



DIE BESTE LÖSUNG FÜR GROSSE AUFGABEN

20.000 Brezeln pro Stunde, 2 Mio. Brötchen täglich, 3 t Keksteig pro Stunde ... Codos® NT ist für große Aufgaben gemacht. Das kontinuierliche Misch- und Knetsystem liefert rund um die Uhr eine konstante 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® NT System von Zeppelin ist vielseitig einsetzbar.



Jetzt noch effizienter: CODOS® NT im neuen Design

Nicht nur schön – sondern vor allem schön wirtschaftlich im kontinuierlichen Einsatz präsentiert sich der nagelneue CODOS® NT. Die neue Generation des Klassikers wurde überall da verbessert, wo noch mehr Leistung und Wirtschaftlichkeit für den Anwender zu erzielen war.

Vorteile, auf die Sie bauen können

Geringerer Platzbedarf

25 % kürzer – 15 % schmaler. Der neue CODOS® NT spart Platz und Installationskosten – bei höherer Leistung.

Einfachste Bedienung und Wartung

Schneller Zugang durch eine leicht zu öffnende Haube. Der Austausch von Dichtungen, Lager und Kupplungen kann ohne Demontage der Welle durchgeführt werden. Das spart Zeit und Geld!

Modularer Aufbau – maximale Flexibilität

Modulares Design für verschiedene Werkzeuge, den Deckel und die Befüllemente. Einfacher Austausch von Standarddeckel, schwenkbarem Deckel (optional) oder Reinigungsdeckel (WIP, optional). Variable Befüllemente für flüssige Komponenten.

Höhere Dichtheit – einfachste Reinigung

Der gesamte CODOS® NT Mischer ist gegen starkes Strahlwasser (IP66) geschützt. Wahlweise auf Wägezellen positioniert wird der aktuelle Füllgrad angezeigt. Sämtliche hygienischen Vorschriften werden selbstverständlich erfüllt.

Optimiertes Behälterdesign

Mehr Effizienz und bessere Kühlung durch die optimierte, doppelwandige Behälterkonstruktion.

Neue Features – unschlagbar besser

- Kein Fremdlüfter mehr erforderlich
- Position und Ausrichtung von Getriebe und Motorblock zentriert und um 90° gedreht
- Neueste Generation der elektrischen Servomotor-Antriebstechnik für optimierte Kontrolle
- Reduzierte Größe und Gewicht von Motor und Getriebe
- Reduzierter Energieverbrauch
- Weitere Auswertungsmöglichkeiten der Daten der neuen Antriebs- und Wägezellen (optional)
- System-Integration: Schaltschrank mit Konverter und CPU, zwei unabhängige Kühlzyklen für Antriebseinheit und Trog



Wägezelle integriert



Doppelwandiger Trog



Antriebseinheit

