

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Zeppelin Konzern erhält Iba Trophy für innovative Technik**

**Teigherstellung entscheidend optimiert - Zeppelin und Kemper gemeinsam erfolgreich**

**Rödermark, 31.10.2018. *Eine einzigartige Kombination zweier innovativer Technologien wurde anlässlich der Iba 2018 mit der begehrten Iba Trophy ausgezeichnet: Der High-Speed Mischer DymoMix in Verbindung mit dem KRONOS digital wurde unter dem Namen KROMix von einer hochkarätigen Jury als herausragende technische Entwicklung eingestuft und entsprechend honoriert.***

Gleichbleibend hohe Teigqualität – und das mit Garantie – bei einer Reduzierung der Mischzeit um bis zu 50 %: das neuentwickelte KROMix-System macht es möglich. Intensive Forschungsarbeit der Experten für kontinuierliches Kneten (Zeppelin Systems GmbH) und dem führenden Anbieter von Chargenknetern (WP Kemper) brachte eine Lösung hervor, die völlig neue Perspektiven bei der Teigherstellung eröffnet.

#### **High-Speed trifft Chargenmischer**

Im DymoMix werden trockene und flüssige Zutaten vermischt bevor sie in den Bottich des KRONOS digital dosiert werden. Dabei werden Mehl und Wasser vernebelt, so dass einzelne Mehlpartikel durch einen Wassernebel fallen und dadurch die Wassermoleküle aufnehmen. Durch die Zentrifugalkraft des Vernebelns wird Energie eingebracht, so dass sich bereits bei der Aufnahme der Wassermoleküle ein Glutennetzwerk ausbildet. Der so vermischte Teig kann nach der Übergabe in das Knetesystem direkt geknetet werden. Ein weiteres Vermischen der Zutaten ist nicht notwendig. Die Mehlstaubentwicklung während des Knetens wird verhindert.

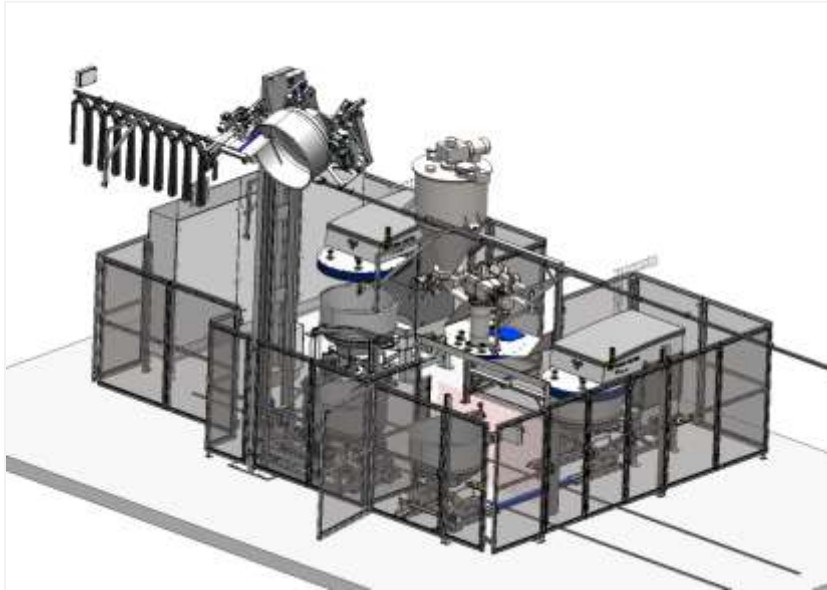
#### **Perfekter Teig auf Knopfdruck**

Der KRONOS digital wurde mit Sensoren und einer intelligenten, selbstregelnden Steuerung ausgestattet, so dass dieser den Knetprozess automatisch und immer zum optimalen Zeitpunkt stoppt. Die Knetphase wird eigenständig an schwankende Rohstoff- und Umgebungsparameter angepasst und zum optimalen Zeitpunkt beendet.

Durch definierte Parameter werden mit jedem Knetvorgang Teige in gleicher Qualität erzeugt. Die Vorhersage von Daten wie z.B. die viskoelastischen Teigeigenschaften ermöglicht die Anpassung der Prozesse an die spezifischen Teigeigenschaften. Zur Qualitätskontrolle werden alle Messwerte dokumentiert. So können Rückschlüsse zu Produktionsbedingungen und Rohstoffen gezogen werden. Zu den dokumentierten Messwerten gehören unter anderem die Energieaufnahme, die Umgebungstemperatur, die Teigtemperatur sowie die Festigkeit und Viskosität des Teiges.

## Ein unschlagbares Team

Die Kombination von DymoMix und KRONOS digital Knetsystem ermöglicht die schnellere Herstellung von Teigen als bei Knetsystemen ohne DymoMix bzw. die Erreichung der gleichen Leistung mit mehr und dafür kleineren Chargen, für frischere Teige. Gleichzeitig kann mehr Wasser in den Teigen gebunden werden. Da der KRONOS digital den Knetprozess immer zum optimalen Zeitpunkt stoppt werden die Teige immer in gleicher Qualität hergestellt. Die Kombination beider Systeme ermöglicht die erste intelligente, vollautomatische Teigherstellung.



Knetvorgang mit Mehlbenetzung: Integration des DymoMix in ein Kronos-Linear-Knetsystem. Die Systeme bestehen aus einem Mischer für Trockenstoff mit DymoMix sowie zwei Kronos-Knetstationen mit Ruheplätzen und Hebelkipper zur Linienbeschickung. Die flüssigen Komponenten (z.B. Wasser und Hefesuspension) werden im DymoMix mit den Trockenstoffen zu einem Teig vermischt in den KRONOS-Knetern fertig geknetet.



WP Kemper: Kronos Digital



Zeppelin: DymoMix

## Über den Zeppelin Konzern

Der weltweit an 190 Standorten aktive Zeppelin Konzern mit über 8.000 Mitarbeitern erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2017 einen Umsatz von 2,75 Milliarden Euro. Der Zeppelin Konzern organisiert seine konzernweite Zusammenarbeit in einer Managementholding und sechs Strategischen Geschäftseinheiten: Baumaschinen EU (Vertrieb und Service von Baumaschinen), Baumaschinen CIS (Vertrieb und Service von Bau- und Landmaschinen), Rental (Miet- und Projektlösungen für Bauwirtschaft und Industrie), Power Systems (Antriebs- und Energiesysteme), Anlagenbau (Engineering und Anlagenbau) und Z Lab (neue digitale Geschäftsmodelle). Die Zeppelin GmbH ist die Holding des Konzerns mit juristischem Sitz in Friedrichshafen und der Zentrale in Garching bei München. Weitere Informationen unter [zeppelin.com](http://zeppelin.com).

### **Zeppelin GmbH**

Unternehmenskommunikation  
Graf-Zeppelin-Platz 1  
85748 Garching bei München

Konzernpressesprecherin:

Sandra Scherzer

Tel.: +89 3 20 00 - 440

Fax: +89 3 20 00 - 7440

E-Mail: [sandra.scherzer@zeppelin.com](mailto:sandra.scherzer@zeppelin.com)

[zeppelin.com](http://zeppelin.com)

## Über den Zeppelin Anlagenbau

Die Strategische Geschäftseinheit (SGE) Anlagenbau ist mit ihren mehr als 1.300 Mitarbeitern an weltweit 23 Standorten spezialisiert auf die Entwicklung, die Produktion und den Bau von Komponenten und Anlagen für das Handling (Lagern, Fördern, Mischen, Dosieren und Verwiegen) und Steuern von hochwertigen Schüttgütern und Flüssigkeiten. In diesem Bereich begleitet der Zeppelin Anlagenbau seine Kunden von der Projektentwicklung über Engineering, Produktion, Baustellenmontage, Kommissionierung bis hin zum Customer Service. Die Kunden der SGE Anlagenbau kommen aus den Industriezweigen Kunststoffhersteller und -verarbeiter, Gummi und Reifen, Chemie und Nahrungsmittel. Weitere Informationen unter [www.zeppelin-systems.de](http://www.zeppelin-systems.de).

### **Zeppelin Systems GmbH**

Food Processing Plants  
Messenhäuser Str. 37-45  
63322 Rödermark

Marketing Manager Food

Diana Zahn

Tel.: +49 (0)6074 - 2245

Tel.: +49 (0)6074 - 2208

E-Mail: [diana.zahn@zeppelin.com](mailto:diana.zahn@zeppelin.com)

[www.zeppelin-systems.de](http://www.zeppelin-systems.de)

## Über WP Kemper

Mit rund 150 Mitarbeitern gehört WP Kemper als eines von fünf Kernunternehmen zur WP Bakerygroup, welche den Bäckereien die gesamte Prozesskette der Bäckereitechnik anbietet. Am Standort in Rietberg entwickelt und baut WP Kemper Maschinen und Anlagen zur Teigherstellung und Teigverarbeitung (Brötchenanlagen, Donutanlagen, Fettbackanlagen, Brotanlagen) für handwerkliche Betriebe und industrielle Produktionen, weltweit. Seit 1998 gehört das vor 120 Jahren gegründete Unternehmen zur Horstmann-Group aus Bielefeld. Der Jahresumsatz 2017 lag bei etwa 36 Millionen Euro.

### **WP Kemper GmbH**

Lange Str. 8-10  
33397 Rietberg

Marketing

Jennifer Carree

Tel.: +49 (0)5244 4020

E-Mail: [jennifer.carree@wp-kemper.de](mailto:jennifer.carree@wp-kemper.de)

[www.wp-kemper.de](http://www.wp-kemper.de)