

**ZEPPELIN**<sup>®</sup>  
WE CREATE SOLUTIONS

**ERFOLG AUF GANZER LINIE**  
Das kontinuierliche  
Misch- und Knetsystem



**Codos<sup>®</sup> System**

# DIE BESTE LÖSUNG FÜR GROSSE AUFGABEN

16.000 Brezeln pro Stunde, 2 Mio. Brötchen täglich, 3,2 t Keksteig pro Stunde... Codos® ist für große Aufgaben gemacht. Das kontinuierliche Misch- und Knet-system liefert rund um die Uhr eine konstante Teigqualität. So lässt sich zu jeder Zeit immer das gleiche optimale Ergebnis erzielen. Ganz egal, ob Mono-linien oder flexible Linien für unterschiedliche Produkte – das Codos® System von Zeppelin ist vielseitig einsetzbar.

## 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
- Laugengebäck
- Ciabatta
- Pizza
- Tortillas
- Berliner
- Croissants

### Dauerback

- Kekse und Cracker
- Salzgebäck

### Süßwaren

- Schokoladencreme
- Zuckermassen
- Müsliriegel

## Optimale Rohstoff-Vernetzung bei konstanter Temperatur

Das Codos® System besteht aus einer Misch- und einer Kneiteinheit 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® 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

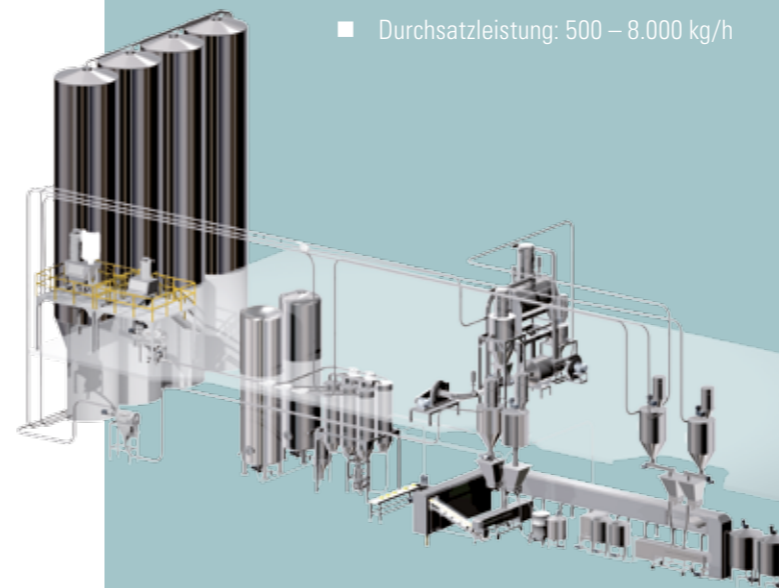
Codos® ist ein flexibles, offen ausgelegtes System, das durch die modulare Anlagenkonfiguration auch einen schnellen Rezeptwechsel ermöglicht. Zutaten oder Rückteige können über verschiedene Beschickungspunkte entlang der Maschine hinzugefügt werden. Durch diese örtliche Flexibilität wird auch die Verweilzeit 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.

## Mischer und Knetter sind je nach Anforderung kombinierbar

- Durchsatzleistung: 500 – 8.000 kg/h



## Neue Features – unschlagbar besser

Gutes noch besser machen – das Codos® System wurde auf Grund der hohen Ansprüche unserer Kunden noch weiter optimiert. Mit den neuen Features hat Zeppelin seinen Vorsprung bei der kontinuierlichen Teigherstellung weiter ausgebaut. Profitieren Sie davon!

**Neu:** Wash-in-Place – durch integrierte Reinigungsdüsen gehören manuelle Reinigungen und damit unnötige Standzeiten der Vergangenheit an.

**Neu:** Ab sofort auch für Hartkekse und Cracker. Ob sehr kalte oder sehr warme Teige – Codos® ist für alle da. Von 15 – 42 °C Teigtemperatur ist erstklassige Qualität gewährleistet.

NEU





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

## Globale Präsenz

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