

100 % TEIGQUALITÄT –  
LEICHT GEMACHT!



Einsatz 24/7

NEU

Temperierfähig

NEU

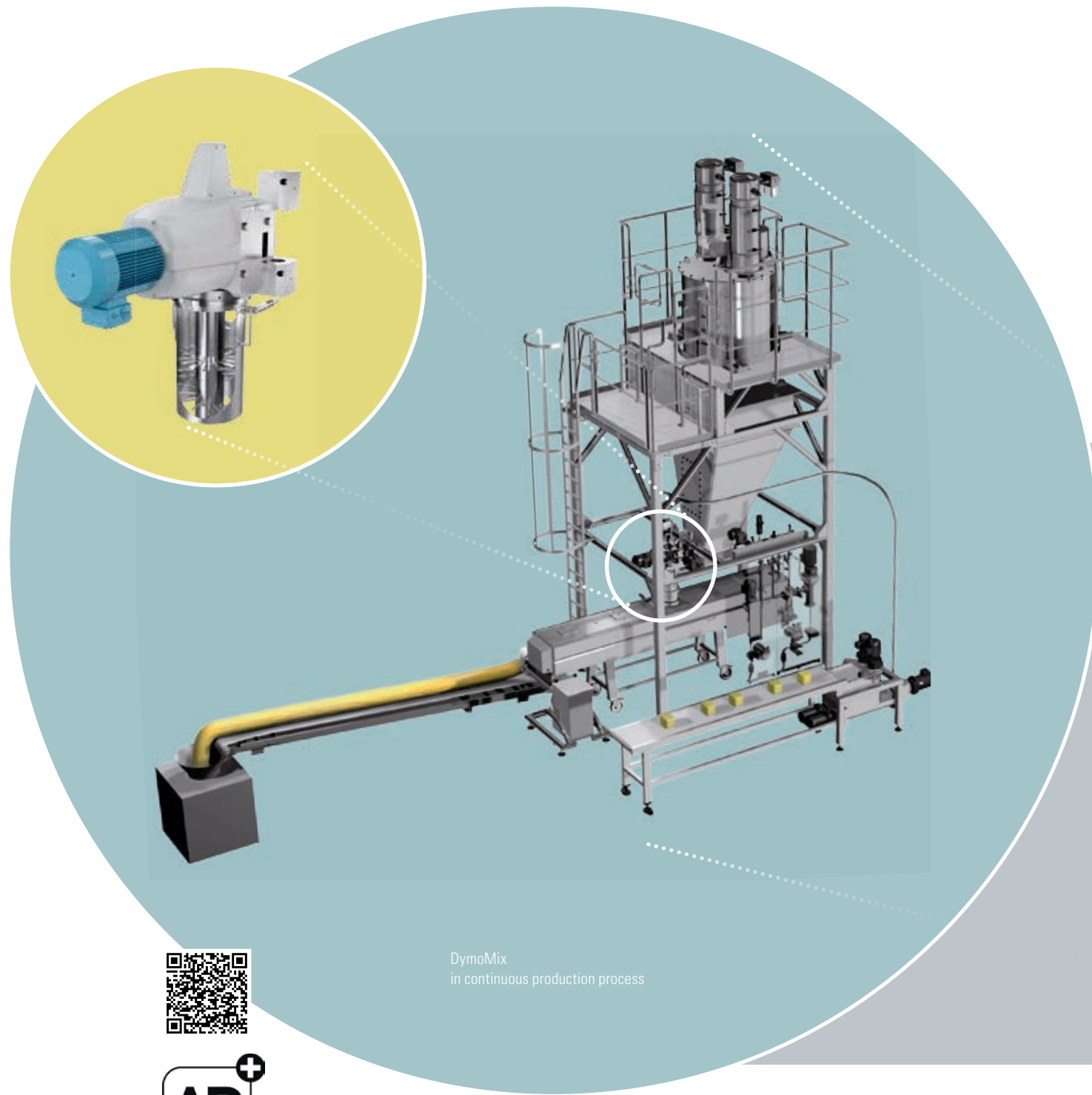
Auch für Süß- und  
Dauerbackwaren

NEU

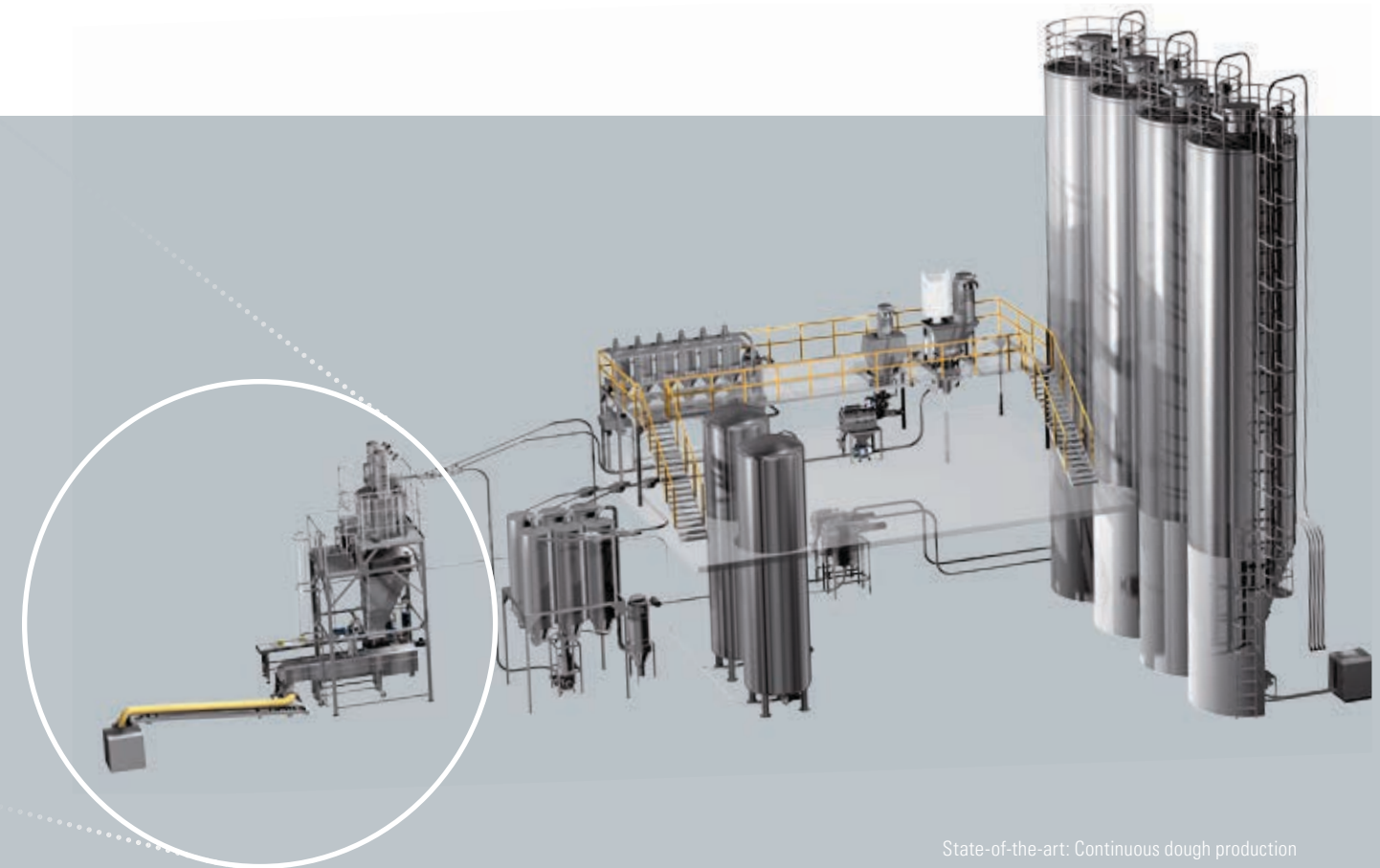
**DymoMix**

## BESSER. IN JEDER BEZIEHUNG Teigherstellung vom Feinsten

Extrem schnell. Staubfrei. Homogene Konsistenz. Geringer Energieverbrauch. All diese Vorteile können Sie bei der Teigzubereitung mit dem DymoMix für sich verbuchen. Dabei werden im freien Fall befindliche Trockenstoffe mit Flüssigkeiten wie Wasser, Hefe- oder Glukoselösungen gleichmäßig benetzt. Es entsteht in Sekundenschnelle ein homogener Teig, der sofort verwendet oder der Chargenknetung bzw. dem Konti-Knefer zugeführt werden kann.



DymoMix  
in continuous production process



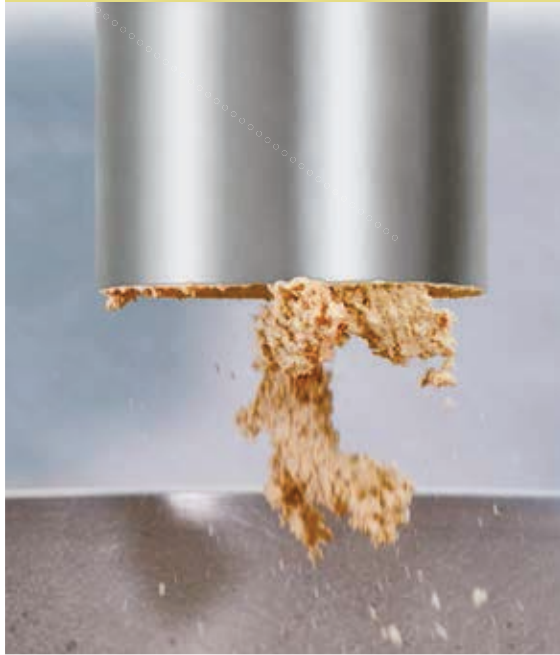
State-of-the-art: Continuous dough production

### Kostengünstiger

Im Chargenbetrieb entfällt der Mischvorgang, da mit dem DymoMix bereits staubfrei ein sofort knetbarer Teig hergestellt wird. Dadurch kann wesentlich mehr Teig als bisher verarbeitet werden. Bei der kontinuierlichen Teigherstellung kann der DymoMix in vielen Fällen den Konti-Mischer ersetzen, wodurch eine erhebliche Kosteneinsparung erzielt wird.



TA 180



TA 210



# NEU – PRAXISBEWÄHRT: DymoMix mit unschlagbaren Features

**Typisch Zeppelin:** Was gut ist, kann noch besser gemacht werden. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden und speziell auf deren Anforderungen ausgerichtet, wurde das DymoMix System weiter verbessert. Damit wurde die einzigartige Stellung des Mixers am Markt nochmals ausgebaut.



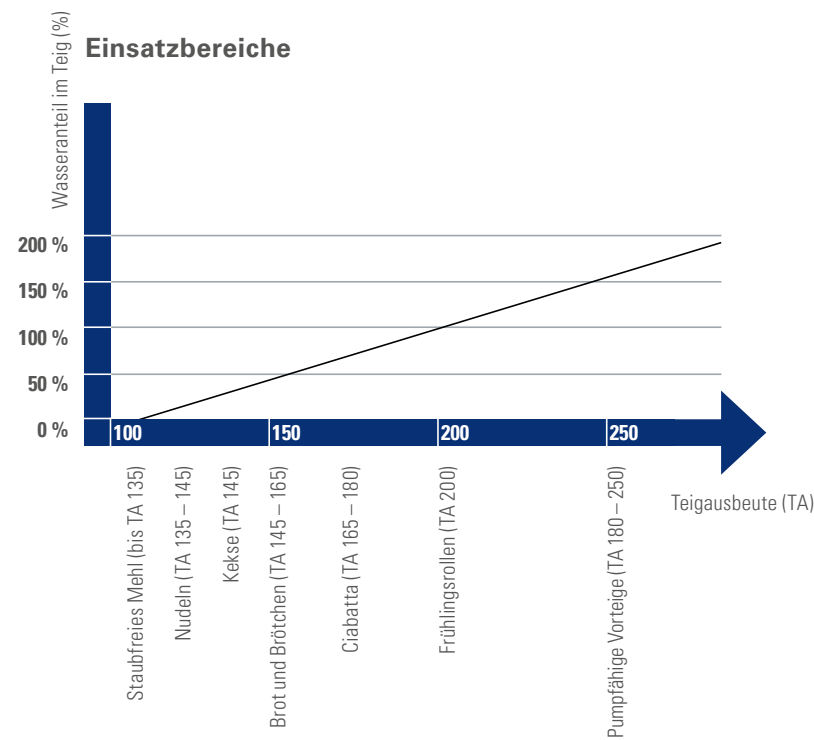
## Schonender

Im Gegensatz zu herkömmlichen Systemen erfolgt die Benetzung nicht über Hochdruck, sondern mittels Zentrifugalkraft. Dadurch kann selbst bei niedrigstem Feuchtigkeitseintrag ein hervorragendes Produkt wie z. B. ein qualitativ hochwertiger trockener Nudelteig (TA 136) hergestellt werden, der ohne Zwischenschritte sofort weiter verarbeitet werden kann.

## Vielseitiger

Der Leistungsbereich des DymoMix erstreckt sich über alle gängigen Teigarten mit unterschiedlichem Feuchtigkeitsgehalt (ab TA 110 bis 250). Als Trockenstoffe können neben Mehl auch Vormischungen verwendet werden. Zur Benetzung eignen sich Wasser sowie fließfähige Lösungen. Eine Umstellung der Benetzungsmenge im laufenden Betrieb ist problemlos möglich.

## Einsatzbereiche



## Allrounder

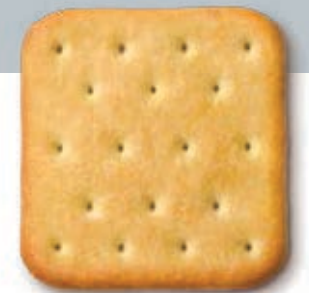
Dank eines noch robusteren Getriebes ist der DymoMix ab sofort rund um die Uhr für Sie im Einsatz. 24/7 – volle Leistung für perfekten Teig. Dabei ist das System nun noch leichter in der Handhabung: Nach neuesten Erkenntnissen des Hygienic Designs ist nun eine einfache und schnelle Reinigung (WIP) möglich. Das bedeutet für Sie noch weniger Standzeiten und damit noch höhere Effektivität.

## Universeller

DymoMix ist nicht nur die optimale Lösung zum Anteigen, sondern durch einen neuen, temperierbaren Doppelmantel auch zum Agglomerieren. Damit können Flüssigkeiten wie etwa Butterreinfette oder Palmfette mit Feststoffen (z. B. Puderzucker) verarbeitet werden. Schnell. Sauber. Staubfrei.

## Erprobt bei Süß- und Dauerbackwaren

Auf 40 °C temperiertes Butterreinfett mit Puderzucker agglomeriert ergab eine klumpenfreie, leicht förderbare homogene Masse – ganz ohne Staub. Das vollautomatische System erzielt bei geringerer Mischzeit bessere Ergebnisse als alle vergleichbaren.







## Überreicht durch:

Zeppelin Systems GmbH  
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

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