

DymoMix®

Benetzung macht den Unterschied:

DIE TECHNOLOGIE FÜR DEN BESTEN TEIG

zeppelin-systems.com



ZEPPELIN
WE CREATE SOLUTIONS

DymoMix® – DER GARANT FÜR PREMIUMTEIG



Der DymoMix® arbeitet extrem schnell und staubfrei und produziert Teige mit homogener Konsistenz. Mehl oder andere Trockenstoffe werden mit Flüssigkeiten in Sekundenschnelle benetzt, mit Luft beaufschlagt und vermischt, bevor sie in den eigentlichen Teigherstellungsprozess eingebracht werden. So entstehen Teige, die sofort verwendet oder der Chargenknetung bzw. dem Konti-Knetter zugeführt werden können.

Schwerpunkt des DymoMix® sind vor allem Nudel-, Waffelteige und Vorteige. Er eignet sich sowohl für mittlere als auch für große Industriebetriebe.

EFFEKTIV UND KOSTENGÜNSTIG

Im DymoMix® entsteht ein sofort knetbarer Teig, dadurch entfällt der Mischvorgang im Chargenbetrieb. Der Effekt: Es kann wesentlich mehr Teig als bisher verarbeitet werden. Dank dieses innovativen Verfahrens lässt sich während des gesamten Herstellungsprozesses eine erhebliche Energie- und Kosteneinsparung erzielen.

SCHONENDE BENETZUNG

Beim DymoMix® erfolgt die Benetzung nicht über Hochdruck, sondern über Zentrifugalkraft. Dadurch lässt sich selbst bei geringstem Feuchtigkeitsbeitrag ein hervorragendes Produkt wie z. B. ein qualitativ hochwertiger, trockener Nudelteig (TA 136) produzieren, der sofort weiterverarbeitet werden kann.

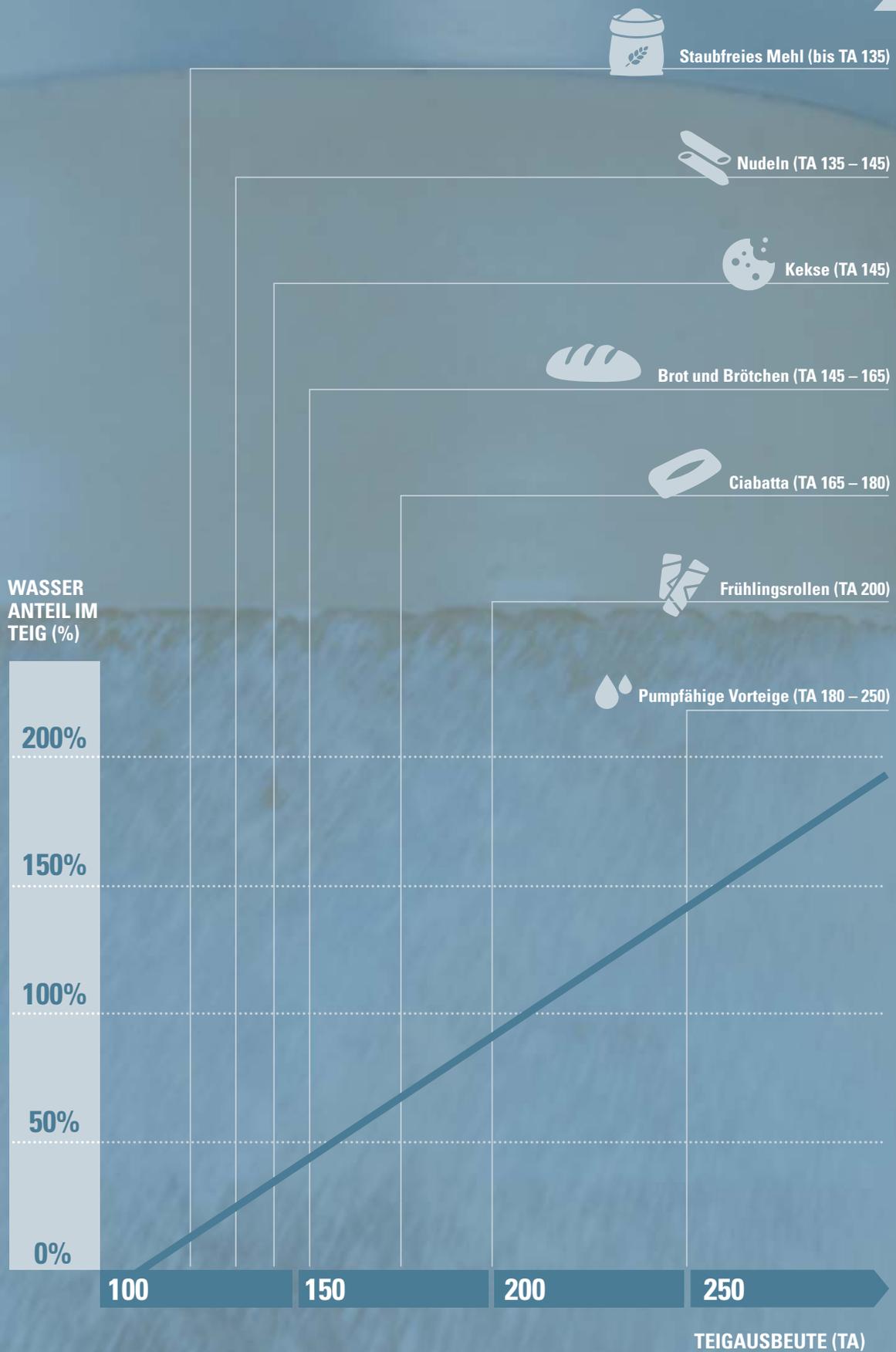
VIELSEITIGE AUSLEGUNG

Der DymoMix® bewältigt alle gängigen Teigarten mit unterschiedlichem Feuchtigkeitsgehalt (ab TA 110 bis 250). Neben Mehl können auch andere Trockenstoffe, wie etwa Vormischungen verwendet werden. Die Benetzung kann sowohl mit Wasser als auch mit anderen fließfähigen Lösungen erfolgen. Die Benetzungsmenge kann im laufenden Betrieb problemlos umgestellt werden.

LÄNGER LAUFEN – WENIGER STEHEN

Der DymoMix® ist ein Marathonläufer: Er hat ein sehr robustes Getriebe und kann daher rund um die Uhr volle Leistung liefern – für perfekte Teige. Dabei lässt sich das System sehr einfach und schnell reinigen (WIP). Das bedeutet: noch weniger Standzeiten und damit noch höhere Effektivität.







INNOVATION SCHAFFT QUALITÄT

Optimal für vorgemischte Teige

Das Benetzungssystem DymoMix® arbeitet als Vormischer und wird als ergänzender Produktionsschritt zwischen der Dosierung und Knetung von Teigen bzw. anderen weiterverarbeitenden Schritten eingesetzt. Da er hohe Mengen an Flüssigkeit verarbeiten kann, ist er die ideale Lösung zur Erzeugung von vorgemischten Teigen. Der DymoMix® ist sehr klein und platzsparend und kann an bestehenden CODOS®-Systemen problemlos nachgerüstet werden.

Die Düse für die ideale Benetzung

Die Benetzung erfolgt durch eine speziell entwickelte Düse in der rotierenden Welle des Gerätes. Sie erzeugt einen Flüssigkeitsschirm, den die pulverförmigen Partikel durchdringen müssen und somit benetzt werden. Dank der Benetzung durch Zentrifugalkraft kann selbst bei niedrigen Feuchtigkeitseintragungen ein hochwertiges Produkt hergestellt werden, das ohne Zwischenschritte sofort weiterverarbeitet werden kann.





Enorme Flexibilität

Neben dem Anteigen kann der DymoMix® für den Einsatz im Feinbackwarenbereich auch zum Agglomerieren eingesetzt werden – wenn er mit der optionalen Doppelmantelbeheizung ausgerüstet ist. So lassen sich selbst harte Fette verarbeiten. Damit können Feststoffe und Flüssigkeiten, wie z.B. Puderzucker und geschmolzene Butter, kontinuierlich homogen gemischt und schnell, sauber und staubfrei verarbeitet werden.

Beispielhafte Effizienz durch reduzierte Knetzeit

Nach dem Vormischen werden die Teige in chargenweise oder kontinuierlich arbeitende Knetsysteme überführt, deren Knetzeit um ca. 40% verkürzt werden kann. Alternativ können kontinuierliche Teigsysteme beschickt werden, bei denen keine Mischzeit mehr eingerechnet werden muss. Zwischen 400 und 6.000 kg pro Stunde können auf diese Weise verarbeitet werden – eine Performance, die aktuell am Markt unerreichbar ist! Bestehende, chargenweise arbeitende Knetsysteme lassen sich damit beinahe bis zur doppelten Leistung ausnutzen.

DymoMix® ersetzt Konti-Mischer

Mit dem DymoMix® können kontinuierlich arbeitende Knetsysteme in der Leistung optimiert und insgesamt kostengünstiger gestaltet werden. Unter bestimmten Voraussetzungen ist es sogar möglich, die erste Stufe (Mischer) im CODOS®-System, das sowohl einen Mischer als auch einen Knetter enthält, zu ersetzen – wie es bereits in Projekten für die Herstellung von Hefeteig und Keksteig mit großem Erfolg realisiert wurde.

DymoMix®: Teigherstellung vom Feinsten

Der Vormischer eignet sich für eine Vielzahl von Produkten im Lebensmittelbereich:

BACKWAREN

- Frischbackwaren (Brot, Brötchen, TK Waren, etc.)
- Dauerbackwaren (Kekse, Feingebäck, etc.)

TEIGWAREN

- Pasta
- Teigtaschen

SÜSSWAREN

- Schokoladencreme
- Riegel
- Glasuren und Füllungen
- Eiscreme

STÄRKE

- Proteine
- Fleischersatzprodukte
- Milchersatzprodukte
- Eiersatzprodukte

TIERNÄHRUNG



CODOS® TURM



CODOS® NT

KONTINUIERLICHE PRODUKTION HOCHWERTIGER TEIGE: **DAS NEUE MODULARE KNETSYSTEM CODOS®**

Eingebunden in das CODOS®-System, komplettiert der DymoMix® ein außerordentlich effektives Knet-system. Das komplette System besteht neben dem DymoMix® Vormischer aus einem CODOS® Turm 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 fließen. 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.

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

DYMO MIX®



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. Der Clou des DymoMix®: 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® 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