



KroMIX IST VIELSEITIG EINSETZBAR.

Das innovative KroMIX-System kann sowohl Weizenmehl und Weizenmischungen als auch Roggenmischungen sowie Vollkornmehl verarbeiten. So eignet sich das KroMIX-System für viele verschiedene Backprodukte:

- Brot
- Brötchen
- Fladen, Buns und Toast
- Feingebäck und Pasteten

Das neue KroMIX-System

ZEPPELIN UND WP KEMPER: GEBÜNDELTE KOMPETENZ FÜR IHREN ERFOLG.

ZEPPELIN Systems GmbH. Wir sind spezialisiert auf die Entwicklung und Fertigung von Komponenten und Anlagen für das Handling (Lagern, Fördern, Mischen, Dosieren und Verwiegen) hochwertiger Schüttgüter. Als Know-How Träger mit jahrelanger Erfahrung im Bereich Food-Technology, werden unserer Anlagen weltweit in der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt. Wir liefern vom Basic-Engineering über die Entwicklung, Fertigung und den Bau eigener Komponenten und eigener Steuerungstechnik bis zur endgültigen Montage und umfassendem After-Sales-Service alle Leistungen im Anlagenbau aus einer Hand.

WP Kemper GmbH. Wir arbeiten für Bäcker. Wir entwickeln, bauen, installieren und betreuen Maschinen und Anlagen für Bäckereien; für handwerkliche Betriebe ebenso, wie für industrielle Produktionen. Weltweit. Wir machen das seit mehr als 100 Jahren und wissen so ziemlich alles, was in Bäckereien abläuft. Wir sind die Experten für Kneter und Knetsysteme zur Teigverarbeitung, für Fettbackanlagen (Donuts, Berliner, etc.), für Brötchenanlagen mit Teigteil- und Wirkmaschinen sowie für teigbandbasierte Brötchen- und Brotanlagen.

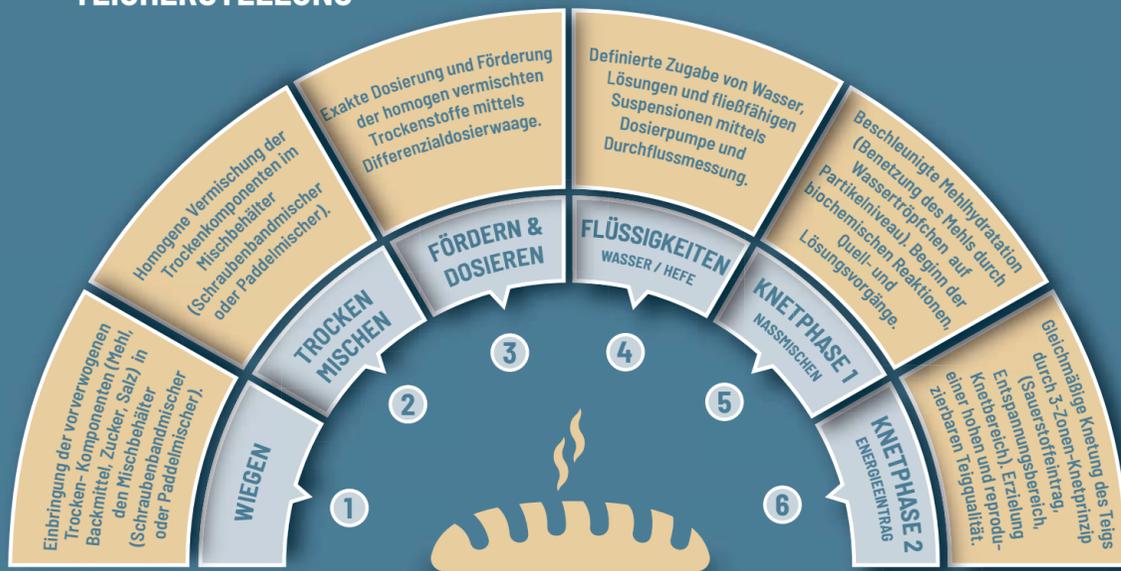


ZWEI INNOVATIVE TECHNOLOGIEN – EINZIGARTIG KOMBINIERT.

Für eine effiziente Teigproduktion.



PROZESSCHRITTE DER TEIGHERSTELLUNG



KroMIX revolutioniert die Teigherstellung. Profitieren Sie jetzt von dieser einzigartigen Technologie!



Zeppelin Systems GmbH
Messenhäuser Straße 37-45 • 63322 Rödermark
Tel.: +49 6074 691 0
foodtechnology@zeppelin.com

www.zeppelin.com



WP Kemper GmbH
Lange Straße 8-10 • 33397 Rietberg
Tel.: +49 5244 4020
info@wp-kemper.de

www.wp-kemper.de



ZEPPELIN UND WP KEMPER: KOOPERATION SCHAFFT INNOVATION.

Große Teigmengen schneller verarbeiten.

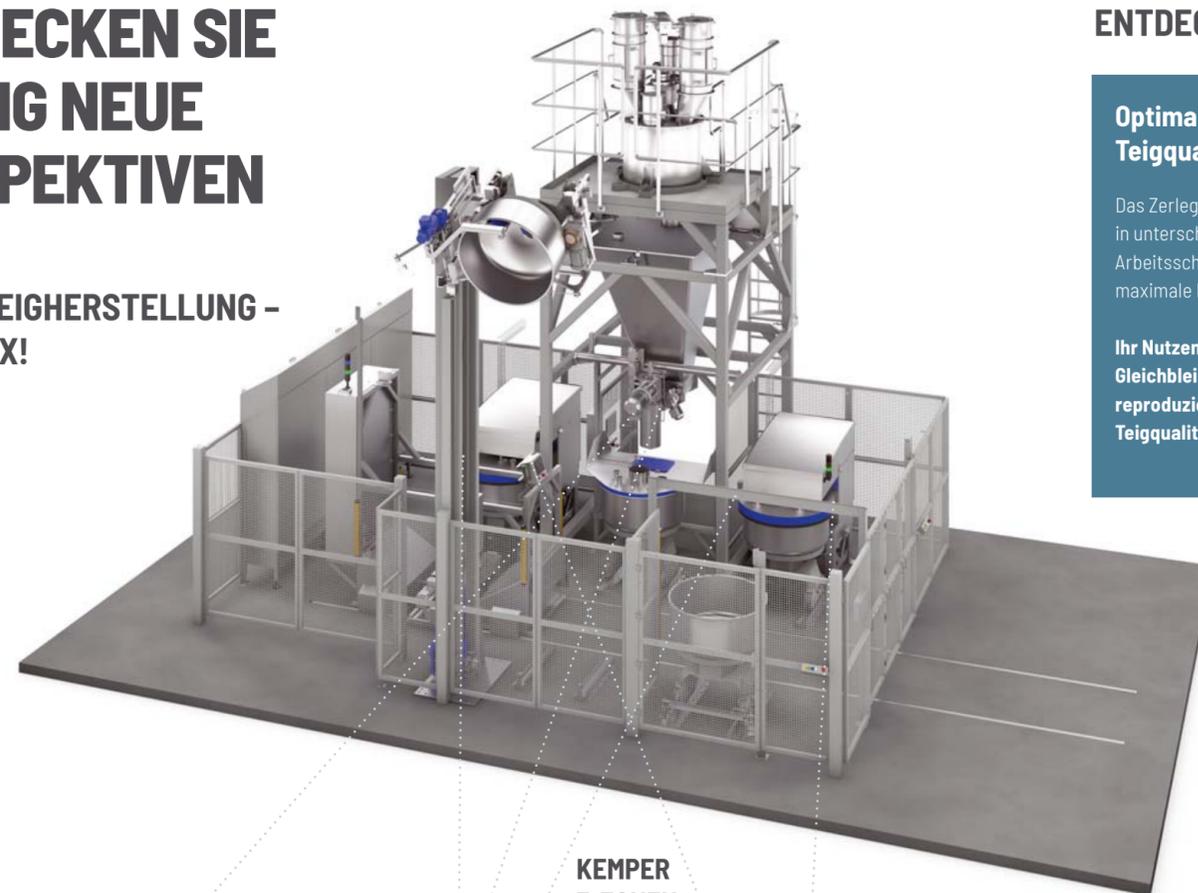
Zwei innovative Technologien werden mit der Kooperation der Zeppelin Systems GmbH und WP Kemper GmbH kombiniert. Aus dem High-Speed Mischer **DymoMix** von Zeppelin Systems und dem Knetter **Kronos** von WP Kemper wird **KroMIX**! Die optimale Anlage für alle Betriebe, die Teige in Chargen kneten wollen.

Das neue KroMIX-System.

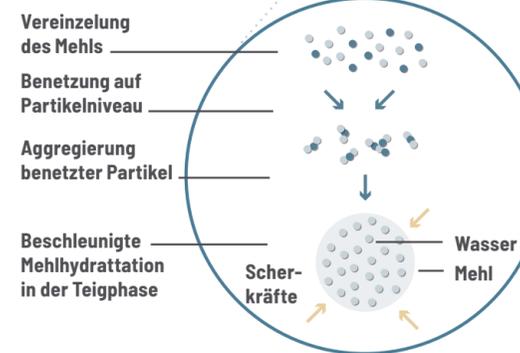
Die Ingenieure von Zeppelin Systems GmbH (Bereich kontinuierliches Kneten) und WP Kemper GmbH (Bereich Chargenkneten) entwickelten eine Lösung, die völlig neue Perspektiven bei der Teigherstellung eröffnet: das KroMIX-System.

ENTDECKEN SIE VÖLLIG NEUE PERSPEKTIVEN

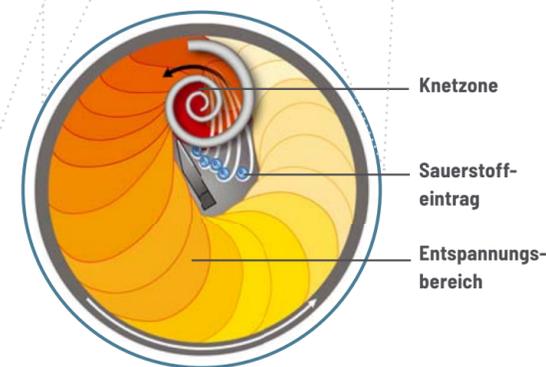
BEI DER TEIGHERSTELLUNG – MIT KroMIX!



MEHLBENETZUNG



KEMPER 3-ZONEN- KNET- PROZESS



ENTDECKEN SIE DIE VORTEILE VON KroMIX!

Optimale Teigqualität 

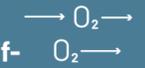
Das Zerlegen des Prozesses in unterschiedliche Arbeitsschritte ermöglicht eine maximale Homogenität.

Ihr Nutzen:
Gleichbleibende und reproduzierbare, hohe Teigqualität.

Maschinengängige Teige 

Bei Verzicht auf Erhöhung des Wasseranteils können trockenere Teige realisiert werden.

Ihr Nutzen:
Die Teige kleben nicht.

Höhere Sauerstoffzufuhr 

Die optimierte Luftzufuhr während des Mischprozesses ermöglicht eine bessere Ausbildung der Kleberstruktur.

Ihr Nutzen:
Das Backstück kann das entstehende Gas besser halten.

Optimierte Wasseraufnahme 

KroMIX erlaubt bis zu 5% mehr Wassereintrag in den Teig bei gleichbleibender Teigstruktur.

Ihr Nutzen:
Zusätzlicher Umsatz durch höhere Teigleistung TA/Teig bzw. Jahr.

Reduzierter Platzbedarf 

KroMIX ermöglicht einen gleichbleibenden Teigertrag bei reduziertem Platzbedarf.

Ihr Nutzen:
Einsparung von Knetstellplatz.

Verbesserte Arbeitsbedingungen 

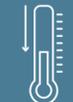
Mit KroMIX wird die mehlstaubfreie Produktion Realität – für bessere Arbeitsbedingungen!

Ihr Nutzen:
Höhere Motivation Ihres Personals.

Höhere Knetleistung 

Gegenüber konventionellen Systemen ermöglicht KroMIX bis zu 50% mehr Knetleistung bei gleicher Anzahl der Knetmaschinen.

Ihr Nutzen:
Mehr Teigleistung bei gleicher Anzahl Knetmaschinen.

Reduzierte Temperatur 

Durch weniger spezifisch mechanischen Energieeintrag sorgt KroMIX für einen reduzierten Temperatureintrag im Mischprozess.

Ihr Nutzen:
Kühlere Teige.

Die optimale Ergänzung von zwei innovativen Technologien: **DymoMix + Kronos → KroMIX**