

PRESSEMITTEILUNG

Zeppelin Systems präsentiert sich auf der iba 2025

Rödermark, 26. März 2025. Zeppelin Systems zeigt auf der der iba, der weltweit führenden Weltmesse für die Branchen Bäckerei, Konditorei und Snacks, seine Branchenexpertise für Lebensmittelanlagen. Im Mittelpunkt des Messeauftritts steht diesmal ein Dreiklang aus Kosten- und Zeitersparnis sowie Ressourcenschonung. We Create Solutions!

Im Lebensmittelanlagenbau spielen Kosten- und Zeitersparnis sowie die gleichzeitige Schonung von Ressourcen eine zentrale Rolle. Wie sich dieser Anspruch mit innovativen Anlagen umsetzen lässt, zeigt Zeppelin Systems auf der internationalen Bäckereiausstellung (iba) vom 18. bis 22. Mai 2025 in Düsseldorf, anhand seines Triple Plus Konzeptes. Auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks präsentiert der erfahrene Anlagenbauer sein smart aufgestelltes Portfolio.

„Unsere Systeme DymoMix und Codos sowie Fermentationsanlagen beweisen in vielen Produktionen, dass Kostenbewusstsein, optimierte Produktionszeiten und Ressourcenschonung Hand in Hand gehen“, bekräftigt Ingo Pütz, Director Sales Food Plants. „Auf unserem Messestand können Besucher hautnah erleben, wie dies praxisnah umgesetzt wird.“

DymoMix – für perfekte Nudel- und Sauerteige

Seit vielen Jahren überzeugt der DymoMix durch sein Konzept der sofortigen Anteilung. Dadurch entfällt der Mischvorgang im Chargenbetrieb, die Batchbetriebszeit wird deutlich verkürzt und es kann mehr Teig im Vergleich zu herkömmlichen Systemen verarbeitet werden. Aber der DymoMix besitzt einen weiteren entscheidenden Vorteil. „Darin werden die Rohstoffe sehr schonend und homogen benetzt. Dies hat zur Folge, dass bei niedrigstem Feuchtigkeitseintrag ein hervorragender, homogener hydratisierter Teig hergestellt wird“, erklärt Ingo Pütz, Director Sales Food Plants bei Zeppelin System. „Außerdem ist der DymoMix dank seines robusten Getriebes extrem effektiv und verbraucht wenig Energie.“ Der DymoMix lässt sich variabel im Batch-, Conti-, Linear-, und Fermentationsverfahren einsetzen und arbeitet im Leistungsbereich zwischen 1.000 – 6.000 kg/h (TA135-250). Aufgrund der guten Zugänglichkeit, verfügt er zum Beispiel über ein schnell demontierbares Schutzrohr und eine schwenkbare Konstruktion, lässt sich der DymoMix einfach warten und schnell reinigen. Eine automatisierte Reinigung (Cleaning-in-Place – CIP) senkt überdies die Reinigungszeiten.

Codos – Meister der Effizienz

Im kontinuierlichen Misch- und Knetsystem Codos können unterschiedlichste Teige verarbeitet werden. Es überzeugt seit vielen Jahren durch maximale Flexibilität, wodurch schnelle Rezepturwechsel möglich sind und sich erheblich Kosten reduzieren lassen. Besonderer Clou sind die unterschiedlichen Beschickungspunkte entlang des Trogs, wodurch Rückteige, sensitive Zutaten (z.B. Schokochips) und Fett zu unterschiedlichen Zeitpunkten eingebracht werden können. Dies verhindert u.a. ein Überkneten des Rückteigs und Bruch der sensitiven Zutaten. Es gibt aber noch weitere Faktoren, die für Kostenersparnis im laufenden Betrieb sorgen. So ist das Verhältnis zwischen Stellfläche zu Teigdurchsatz optimal, wodurch generell weniger Produktionsfläche benötigt wird. Der kompakte und geschlossene Aufbau reduziert gleichzeitig die Staubentwicklung und verhindert Teigaustritt. Dadurch sinkt der Reinigungsaufwand erheblich. Und auch in puncto Energieeffizienz überzeugt der Codos dank neuem Antriebskonzept und intelligentem Datenmonitoring. Hinzu kommt ein hoher Automatisierungsgrad, der für Prozessgenauigkeit und -überwachung im Sekundentakt sorgt. „So können alle Rohstoffparameter, wie Leistung, Temperatur oder Drehzahl, je nach Rohstoffqualitäten manuell angepasst werden“, erklärt Tobias König, Sales Manager Food Plants & Process Machines bei Zeppelin Systems. „Damit können wir den Prozess sehr genau kontrollieren, wodurch möglicher Ausschuss auf ein Minimum reduziert wird.“ Zur Kosteneffizienz trägt außerdem das durchdachte Wartungskonzept bei, mit dem ungeplante Stillstände vermieden und Instandhaltungskosten gesenkt werden.

Fermentationsanlagen für reproduzierbare Ergebnisse

Fermentationsanlagen von Zeppelin Systems können für alle Vorteige (TA \geq 200) sowie Sauerteige (TA \geq 210) verwendet werden. Dabei überzeugt die Anlage durch seine reproduzierbaren Fermentationsergebnisse (pH, TTA). Damit können sich Kunden jederzeit darauf verlassen, ein hygienisch einwandfreies Produkt in konstant hoher Qualität zu erhalten. Außerdem sorgt das optimierte und doppelwandige Behälterdesign für eine höhere Effizienz und eine bessere Kühlung. Der Leistungsbereich liegt zwischen 500 – 4.000 kg/h, wobei das Systems nachträglich erweitert werden kann. Moderne Steuerungstechnik, z. B. adaptive Regelkreise zur Vermeidung von Engpässen, sorgt für schnellere Produktionszyklen. Dank optimierter Reinigungsprozesse und Kreislaufführung konnte auch noch einmal der Wasserverbrauch reduziert werden. „Mit einer verbesserten Sensorik und durch die präzise Dosierung minimieren wir außerdem die Verluste in der Produktion“, erklärt Dr. Christian Faber, Senior Sales Manager Starch and Derivates Industry bei Zeppelin Systems.

Expertise von Zeppelin Systems am Stand A35 in Halle 13!

Zeppelin System präsentiert auf der iba ein smart geplantes Portfolio im Lebensmittelanlagenbau. Technische Expertise und fundierte Branchenkenntnisse, ergänzt durch innovative Automatisierung, sind der Schlüssel für die erfolgreiche Umsetzung von Lebensmittelanlagen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Senkung der Betriebskosten, optimierte Produktionszeiten und ein Plus an ökologischer Nachhaltigkeit. So können Unternehmen wirtschaftlich erfolgreich und gleichzeitig umweltfreundlich agieren. Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie Zeppelin Systems auf dem Stand A35 in Halle 13. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! We Create Solutions!

Bild 1: Im Codos System werden feste und flüssige Komponenten kontinuierlich dosiert, vermischt und geknetet.

Bild 2: *Schonende Rohstoffbenetzung mit dem DymoMix.*

Bild 3: *Fermentationsanlage – ein modulares System für maximale Flexibilität und perfekt vorbereitete Vor- und Sauerteige.*

Bildnachweis: Zeppelin Systems GmbH

© Zeppelin Systems GmbH, zur Veröffentlichung, honorarfrei. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.

Über den Zeppelin Anlagenbau

Zeppelin Systems ist spezialisiert auf die Konzeption, den Bau und die technologische Weiterentwicklung von Industrieanlagen zum Lagern, Fördern, Mischen, Dosieren und Verwiegen hochwertiger Schüttgüter und Rohstoffe. Mit weltweit rund 1.900 Mitarbeitenden schafft Zeppelin Systems täglich Lösungen für Kunden aus den Industriebereichen Kunststoff, Chemie, Gummi und Reifen. Auch die Lebens- und Nahrungsmittelindustrie schätzt die langjährige Turn-Key Erfahrung und das technologische Know-how von Zeppelin Systems. Von der Anlagenplanung über die Projekt-Realisierung bis hin zum After-Sales-Service inklusive Prozessoptimierung – Zeppelin Systems als integrierter Lösungsanbieter liefert Komplettlösungen aus einer Hand. Dabei besticht jede Zeppelin Anlage durch individuell umgesetzte Kundenanforderungen, smarte Automatisierungslösungen und umfassenden Service. Das nennen wir gelebte Ingenieurskunst, die den gesamten Lebenszyklus einer Anlage abdeckt. Mit Wurzeln in Deutschland und global an über 20 Standorten dieser Welt, ermöglicht Zeppelin Systems seinen Kunden auch Tests im Industriemaßstab, um die Auslegung von Anlagen zu prüfen und nachhaltig zu optimieren. Darüber hinaus entwickelt und fertigt Zeppelin Systems auch Komponenten für den Maschinen- und Anlagenbau, die sich nahtlos in Fremdanlagen einbinden lassen. Wir schaffen täglich Lösungen für unsere Kunden. We Create Solutions! Weitere Informationen unter zeppelin-systems.com.

Zeppelin Systems GmbH
Graf-Zeppelin-Platz 1
88045 Friedrichshafen
Deutschland

Diana Zahn
Marketing Manager
Tel.: +49 6074 691-2245
E-Mail: diana.zahn@zeppelin.com
zeppelin-systems.com

Über den Zeppelin Konzern

Der Zeppelin Konzern bietet Lösungen in den Bereichen Bauwirtschaft, Antrieb und Energie sowie Engineering und Anlagenbau. Das Angebot reicht von Vertrieb und Service von Bau-, Bergbau, Forst- und Landmaschinen über Miet- und Projektlösungen für Bauwirtschaft und Industrie bis hin zu Antriebs- und Energiesystemen sowie Engineering und Anlagenbau und wird durch digitale Geschäftsmodelle ergänzt. Zeppelin ist weltweit in 26 Ländern vertreten. Im Geschäftsjahr 2023 erwirtschafteten über 10.000 Mitarbeiter einen Umsatz von 3,9 Milliarden Euro. Der Konzern organisiert seine Zusammenarbeit in fünf Strategischen Geschäftseinheiten (Baumaschinen Deutschland & Österreich, Baumaschinen International, Rental, Power Systems, Anlagenbau) und dem Strategischen Management Center Group IT Services. Die Zeppelin GmbH ist die Holding des Konzerns mit juristischem Sitz in Friedrichshafen und der Zentrale in Garching bei München. Der Zeppelin Konzern ist ein Stiftungsunternehmen. Seine Wurzeln liegen in der Gründung der Zeppelin-Stiftung durch Graf Ferdinand von Zeppelin im Jahr 1908. Weitere Informationen unter zeppelin.com.