



DE ESPECIALISTAS PARA PROFISSIONAIS:

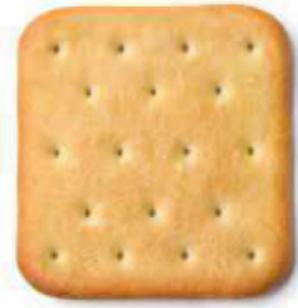
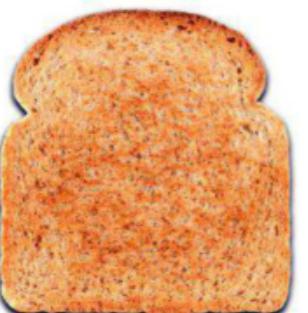
TECNOLOGIA ZEPPELIN PARA MASSAS

Zeppelin dough technology:

Developed by experts for professionals



Food Technology



TODA TECNOLOGIA A PARTIR DE UMA ÚNICA FONTE

Recebimento, armazenamento, extração, transporte, preparo, dosagem, mistura, controle de matérias-primas : desenvolvemos soluções extraordinárias em todas as áreas. Por isso somos seu parceiro de confiança mesmo pós a venda como, por exemplo, em casos de desgargalos ou serviços remotos.

Todos os principais componentes são de desenvolvimento e produção própria. Os equipamentos de excelente acabamento preenchem os mais severos padrões higiênicos e são concebidos de modo a facilitar a limpeza.

Seu parceiro de desenvolvimento

Você quer saber como os flocos de chocolate se comportarão na sua nova receita, qual o tipo de transporte causará a menor deterioração em uma de suas matérias primas ou de que forma seus aglomerados permanecerão intactos? Nesse caso, simplesmente faça uso de nosso Centro Tecnológico. Nossos tecnólogos estão ao seu lado para auxiliá-lo e assessorá-lo. A Zeppelin realiza também testes no Processamento de Grãos (Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV) em Postdam, Alemanha.

Armazenar com segurança. Extrair com confiabilidade. Transportar brandamente

O armazenamento das matérias-primas já é decisivo para a qualidade do produto acabado. Contamos com o princípio first in - first out no armazenamento dos produtos granel. Tanto as matérias-primas líquidas quanto as em pó são manuseadas com extremo cuidado (ou de forma muito branda).

Dependendo das propriedades do produto, desenvolvemos soluções individuais de armazenamento contando com resfriamento, isolamento, sobreposição com ar condicionado, dispositivos de extração evitando a formação em caso de explosão conforme ATEX.

A Zeppelin desenvolveu vários sistemas para a extração de materiais a granel de difícil escoamento. Um transporte específico para cada produto é fundamental para um resultado final otimizado. Dispomos de diversos sistemas para o transporte materiais a granel abrasivos ou sensíveis à quebra como, por exemplo, açúcar cristal, cappuccino e leite em pó.

Processamento flexível de matérias-primas. Dosagem precisa

Controle de temperatura, secagem e umedecimento, homogeneização: nossas soluções abrangem todo o processamento de matérias-primas. Isso também vale para o manuseio de líquidos.

Quando a palavra de ordem é precisão, nos sentimos em casa. Desde componentes para pesagem de bateladas até balanças de dosagem diferencial bem como unidades de controle, tudo é fornecido a você a partir de uma única fonte.

Tecnologia inovadora de mistura

Naturalmente desempenhamos um papel pioneiro no quesito tecnologia de mistura. Nossas soluções inovadoras estabelecem constantemente novos padrões no mercado. O misturador de alta velocidade DymoMix, por exemplo, para o pré condicionamento de massas em segundos, o misturador de fluxo de cisalhamento ShearDor com função washing-in-place (WIP) ou o sistema Codos® para a produção contínua de massas.

Uma questão de limpeza

Com nossas soluções de cleaning-in-place (CIP), contribuímos com a limpeza eficiente de modernas plantas produtivas. Através de uma sequência automática de limpeza e controlada por receita garantimos resultados de limpeza reproduzíveis. Ao Hygienic Design da Zeppelin pertencem também entre outros quesitos a fácil desmontagem dos componentes, a facilidade de acesso, o uso de aço inoxidável etc. Além disso, o desenho inteligente evitando, por exemplo, os espaços mortos minimiza o acúmulo de impurezas ou pelo desenvolvimento de sistemas de esvaziamento com resíduo zero.

Controle e automatização: equipado para o futuro

Na indústria 4.0, controle e automação vão além do mero controle automático de processos produtivos. Elaboramos interfaces padronizadas para transmitir todos os dados de medição para um sistema com nível hierárquico superior. Usamos processos de controle de qualidade como os da tecnologia NIR bem como sistemas de monitoramento óptico para integrar os dados obtidos no controle de processo. Coletamos e arquivamos todos os dados relevantes para um rastreamento sem lacunas das matérias primas e do produto acabado de cada batelada e, finalmente, com o PrismaWEB², desenvolvemos um sistema de gerenciamento de ingredientes, receitas e estoque bem como o planejamento de produção e a rastreabilidade das bateladas.

THE WHOLE RANGE OF SOLUTIONS FROM ONE SINGLE SOURCE

Receiving, storage, discharge, transport, treatment, dosing, mixing and control of raw material: we develop extraordinary solutions in all areas. This is why we are also the ideal partner after the sale, e.g. for revamping or remote services.

All key components are from our own development and production. The excellent quality equipment meets the industry's strict hygiene standards and is designed to be easy to clean.

Your development partner

Would you like to know how the chocolate flakes will react when mixed with your new recipe, which type of conveying results in the lowest abrasion with one of your raw materials, or how your agglomerates can remain intact? Then take advantage of our technology center. Our technologists are there to assist and advise you. Zeppelin also carries out dough processing tests with the Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV - institute for grain processing) near Potsdam/Germany.

Safe storage. Reliable discharge. Gentle conveying

Storage of raw material is a decisive factor for the quality of the final product. For the storage of bulk material we rely on the "first in - first out" principle to ensure particularly gentle handling of liquid as well as powdered raw materials. We develop individual storage solutions depending on the product properties, as they may require cooling, insulation, blanketing with conditioned air, discharge devices to avoid the forming of lumps and explosion protection according to ATEX directive.

Zeppelin has developed several systems for the discharge of hard to handle bulk material. Product-specific conveying is of decisive importance for an optimal final result. We have various conveyor systems for the transport of abrasive or fragile bulk material such as granulated sugar, cappuccino powder and infant milk formula.

Flexible raw material treatment and exact dosing

Temperature control, drying and moistening, homogenization, sifting, mixing, grinding or recrystallization: our systems solutions cover the full range of raw material treatment and the handling of liquids.

When precision is important, we are in our element. From components for batch weighing to differential dosing scales, including control system, you receive everything from one single source.

Innovative mixing technology

We naturally occupy a pioneering role in mixing technology. Our innovative solutions are constantly setting new standards in the market. For example, with the high speed mixer Dymomix for the production of dough in seconds, the shear flow mixer Shear-Dos with washing-in-place (WIP) function or the Codos® System for continuous dough production.

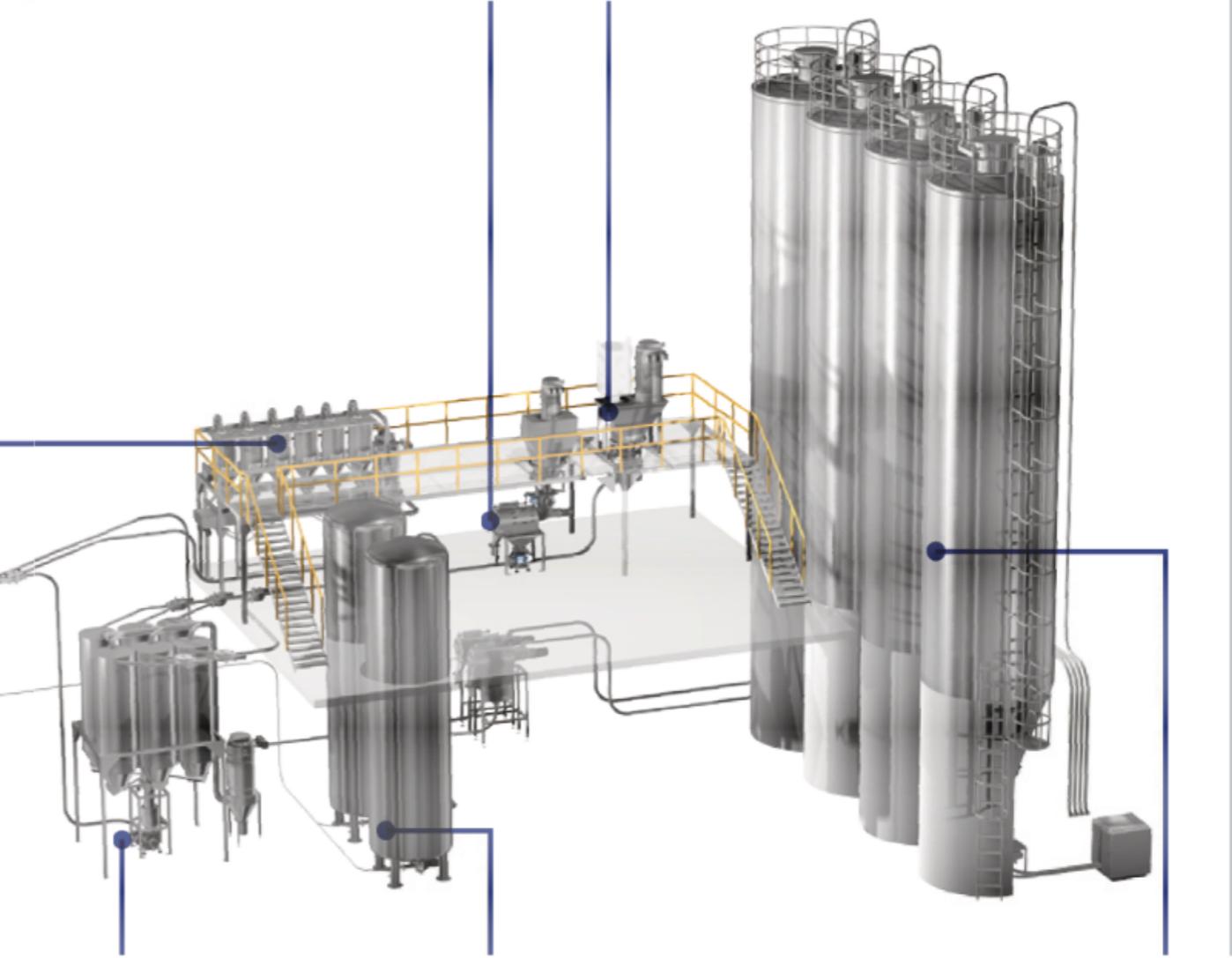
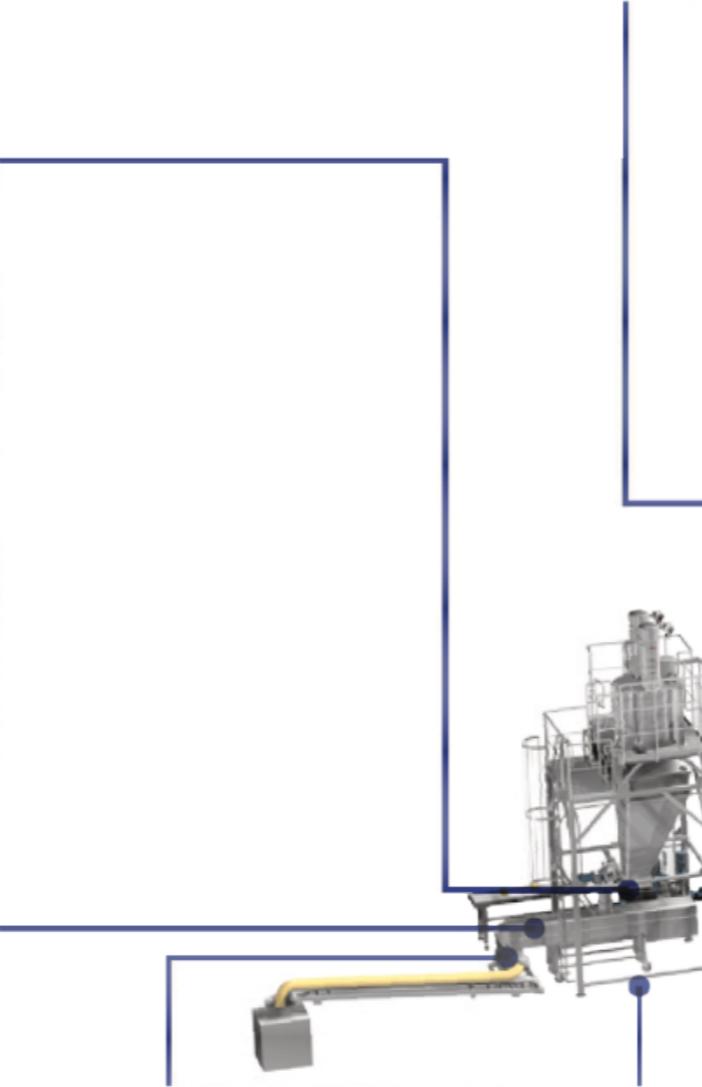
A clean solution

Our cleaning-in-place (CIP) solutions contribute to efficient cleaning of modern production plants. Cleaning results are always the same thanks to a recipe controlled and automatic cleaning process. Zeppelin's hygienic design also includes an easy dismantling of the parts, easy access, the use of stainless steel, etc. Furthermore, intelligent designs will minimize impurities e.g. by avoiding dead spaces or by developing systems with residue-free discharge.

Controls and automation: Equipped for the future In the age of industry 4.0, controls and automation are no longer about automatic control of production processes alone. We design standard interfaces to transfer all measurement data into a high-level system. We use quality control procedures such as NIR technology and optical inspection systems to integrate the collected data into the process control. We collect and archive all relevant data for complete batch tracing of the input material and end product. Finally, we have developed the process management system PrismaWEB² that features functions such as component, recipe and inventory management, production planning as well as batch traceability.



Fresh baked goods



Presença global Presencia global

- Australia
- Belgium
- Brazil
- China
- France
- Germany
- India
- Italy
- Korea
- Russia
- Saudi Arabia
- Singapore
- United Kingdom
- USA



Mão-de-obra especializada / Skilled personnel
Mano de especializada



Centro de testes / Test center
Centro tecnológico



Vista aérea da fábrica / Plant overview
Vista aérea de la fábrica

ZEPPELIN SYSTEMS LATIN AMERICA
Rua João XXIII, 650 - Cep 09851-707 - São Bernardo do Campo - SP - Brasil
Telefone - + 55 11 4393.9400 - Fax + 55 11 4392-2333 - vendas@zeppelin-la.com