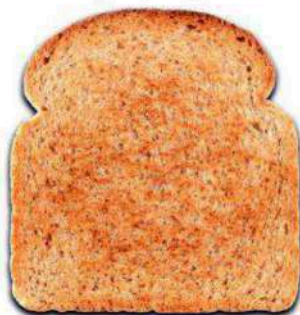


DE ESPECIALISTAS PARA PROFISSIONAIS: TECNOLOGIA ZEPPELIN PARA MASSAS

Zeppelin dough technology by experts for professionals

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS





TODA TECNOLOGIA A PARTIR DE UMA ÚNICA FONTE



Recebimento, armazenamento, extração, transporte, preparo, dosagem, mistura e controle de matérias-primas: desenvolvemos soluções extraordinárias em todas as áreas. Por isso, somos seu parceiro de confiança também após a venda, seja na modernização, ampliação ou em serviços remotos.

Nossos principais componentes de produção e desenvolvimento próprios garantem equipamentos de excelente acabamento, projetados para atender aos mais rigorosos padrões de higiene. Além disso, toda a concepção é voltada para a facilidade de limpeza, assegurando eficiência e confiabilidade nos processos.

Eu parceiro de desenvolvimento!

Você gostaria de saber como os flocos de chocolate irão se comportar em sua nova receita? Ou qual tipo de transporte causará a menor deterioração em uma de suas matérias-primas? Ou ainda de que forma seus aglomerados poderão permanecer intactos? Em situações como essas, basta utilizar nosso Centro Tecnológico. Nossos tecnólogos estão ao seu lado para oferecer suporte e orientação especializados. A Zeppelin também realiza testes no Centro de Processamento de Grãos (Institut für Getreideverarbeitung GmbH – IGV) em Potsdam, Alemanha.

Armazenar com segurança. Extrair com confiabilidade. Transportar com delicadeza.

O armazenamento das matérias-primas é decisivo para a qualidade do produto final. Aplicamos o princípio first in – first out no manuseio de produtos a granel. Tanto matérias-primas líquidas quanto em pó são tratadas com extremo cuidado, garantindo integridade e preservação.

De acordo com as propriedades de cada produto, desenvolvemos soluções específicas de armazenamento, incluindo resfriamento, isolamento, climatização e dispositivos de extração, que evitam a formação de grumos e asseguram proteção contra explosões conforme as diretrizes ATEX.

A Zeppelin desenvolveu diferentes sistemas para a extração de materiais a granel de difícil escoamento. Um transporte adequado a cada produto é fundamental para obter um resultado final otimizado. Para isso, oferecemos diversos sistemas que atendem tanto a materiais abrasivos quanto a produtos sensíveis à quebra, como açúcar cristal, misturas para capuccino e leite em pó.

Processamento flexível de matérias-primas. Dosagem precisa.

Controle de temperatura, secagem e umedecimento, homogeneização, peneiramento, mistura, moagem ou recristalização: nossas soluções abrangem todo o processamento de matérias-primas, incluindo o manuseio de líquidos.

Tecnologia inovadora de mistura.

Naturalmente, desempenhamos um papel pioneiro em tecnologia de mistura. Nossas soluções inovadoras estabelecem constantemente novos padrões de mercado, como o misturador de alta velocidade DymoMix, que permite o pré-condicionamento de massas em segundos; o misturador de fluxo de cisalhamento ShearDor, com função washing-in-place (WIP); e o sistema Codos, voltado para a produção contínua de massas.

Uma questão de limpeza

Com nossas soluções de cleaning-in-place (CIP), contribuimos para a limpeza eficiente de plantas produtivas modernas. Por meio de uma sequência automática de limpeza, controlada por receita, garantimos resultados de higienização reprodutíveis. O Hygienic Design da Zeppelin também se destaca por atributos como fácil desmontagem dos componentes, acesso facilitado, utilização de aço inoxidável, entre outros. Além disso, o desenho inteligente evita espaços mortos, minimiza o acúmulo de impurezas e conta com sistemas de esvaziamento com resíduo zero.

Controle e automação: Equipado para o futuro

Na Indústria 4.0, o controle e a automação vão além do mero monitoramento automático dos processos produtivos. Desenvolvemos interfaces padronizadas para transmitir todos os dados de medição a sistemas de nível hierárquico superior.

Utilizamos processos de controle de qualidade, como a tecnologia NIR, bem como sistemas de monitoramento óptico, para integrar os dados obtidos ao controle de processo. Coletamos e arquivamos todos os dados relevantes para o rastreamento completo das matérias-primas e dos produtos finais de cada batelada.

Por fim, com o PrismaWEB², desenvolvemos um sistema de gerenciamento de ingredientes, receitas e estoque, além de oferecer ferramentas para o planejamento da produção e rastreabilidade das bateladas.

THEWHOLE RANGE OF SOLUTIONS FROM ONE SINGLE SOURCE

Receiving, storage, discharge, transport, treatment, dosing, mixing and control of raw materials: 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 the 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 of fragile bulk material such as granulated sugar, cappuccino powder and infant milk formula.

Flexible rawmaterial 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.

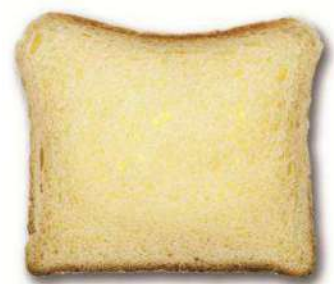
Our innovative solutions are constantly setting new standards in the market. For example, with the high speed mixer DymoMix for the production of dough in seconds, the shear flow mixer Shear-Dos with the washing-in-place (WIP) function or the Codos System for continuous dough production.

A clean solution.

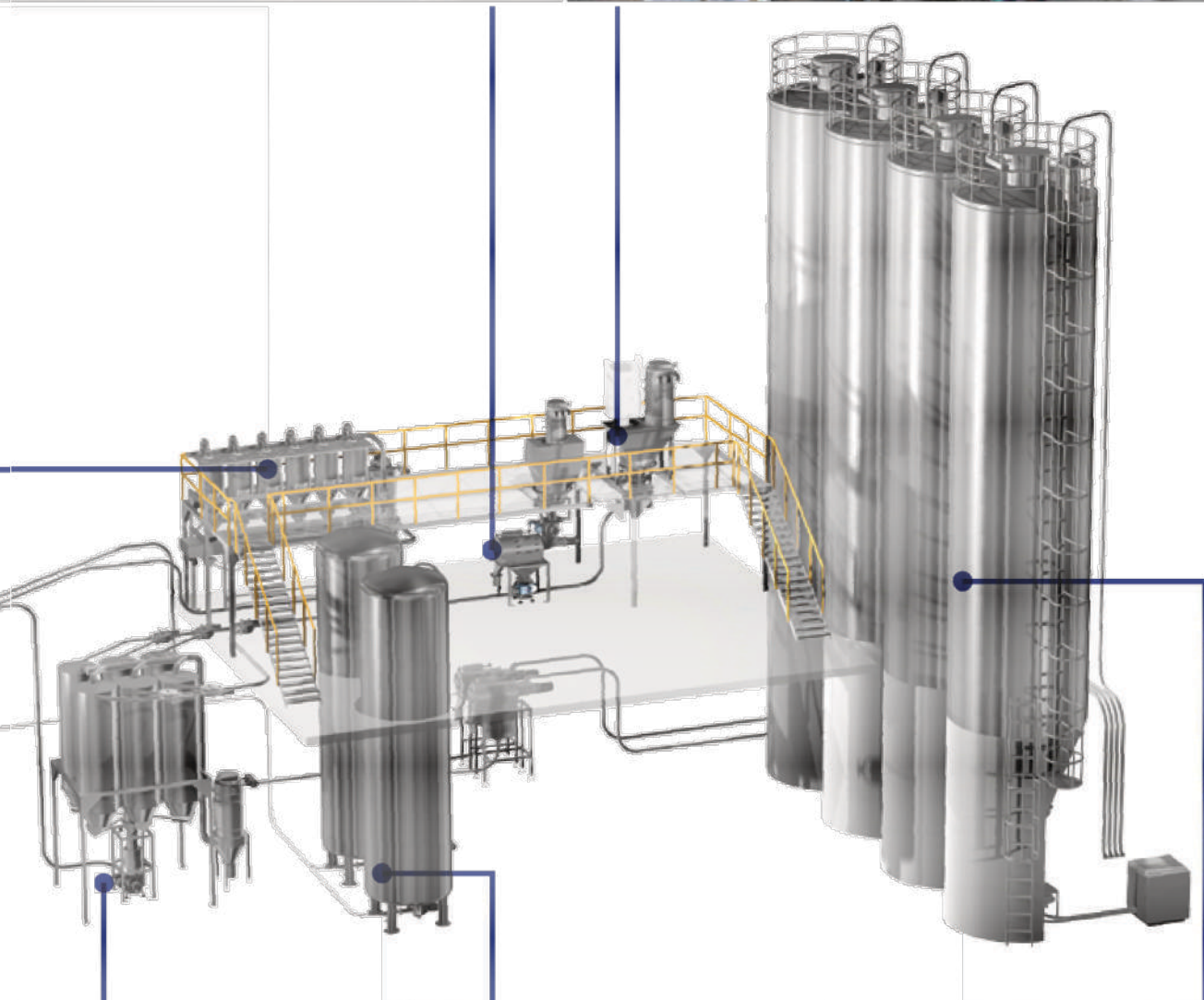
Our cleaning-in-place (CIP) solutions contribute to efficient cleaning of modern production plants. Cleaning results are always the same thanks to a recipe controlled and automatic cleaning process. Zeppelin's hygienic design also includes an easy dismantling of the parts, easy access, the use of stainless 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.









Presença Global
Global Presence



Centro de Testes
Test Center
Centro Técnico



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



Vista aérea da fábrica
Plant overview
Vista aérea de la fábrica

