

CODOS®

Sistema Contínuo de Homogeneização e Masseira
Continuous Homogenization and Kneading System
Sistema Continuo Amasador y Mezclador



MISTURADORES

Aplicação

O sistema Codos® consiste de homogeneizador e masseira, incluindo dosagem de ingredientes secos, gorduras e líquidos. O sistema é complementado por controles customizados.

O primeiro passo é pesar os ingredientes secos e misturá-los. A quantidade exata de líquidos é adicionada e a massa é homogeneizada por várias ferramentas antes de ser soada. Desta forma se aumenta a eficiência e se reduz o consumo de energia.

Alcance de Capacidade

- Capacidade produtiva de 500-800 kg/h

Características

- 16.000 pretzels por hora;
- 2 milhões de pães por dia;
- Até 3,2 toneladas de massa por hora;
- Massa uniforme 24 horas por dia;
- Feita para trabalhos pesados;
- Resultados de excelência a qualquer hora;
- Versátil: alimenta uma ou mais linhas de produção.

Application

The Codos® System comprises a mixer and kneader equipped with dosing capabilities for dry ingredients, fats, and liquids.

The process begins with precise weighing and mixing of dry ingredients. Following this, liquids are added in exact quantities, and the mixture undergoes blending with various tools before kneading. This sequence enhances efficiency and minimizes energy consumption.

Capacity Range

- Throughput 500 - 8000 kg/h.

Characteristics

- 16.000 pretzels per hour;
- 2 million rolls per day;
- Up to 3,2 tonnes of dough per hour;
- Designed for heavy duties;
- Ensures consistent dough quality round-the-clock;
- Optimal results any time.
- Versatile: Feeds one or more production lines.

Aplicación

El sistema Codos® consta de una mezcladora y una amasadora equipadas con sistemas de dosificación para ingredientes secos, grasas y líquidos. El sistema se complementa con controles personalizados.

El proceso comienza con el pesaje preciso y la mezcla de los ingredientes secos. A continuación, se añaden los líquidos en cantidades exactas, y la masa se mezcla con diversas herramientas antes del amasado, lo que aumenta la eficiencia y reduce el consumo de energía.

Alcance de Capacidad

- Capacidad productiva 500 - 8000 kg/h.

Características

- 16.000 pretzels por hora;
- 1,3 millones de panes por día;
- Hasta 8 toneladas de masa por hora;
- Desarrollado para trabajos extrafuertes;
- Asegura que la calidad de la masa sea uniforme 24 horas por día;
- Obtiene óptimos resultados a cualquier hora.

Ótima Homogeneização das Matérias Primas a Temperatura Constante

A temperatura da massa é constante devido a calha jaquetada do Codos® que pode ser aquecida ou resfriada, bem como outras técnicas inteligentes, tais como resfriamento de farinha ou produção de massas fermentadas.

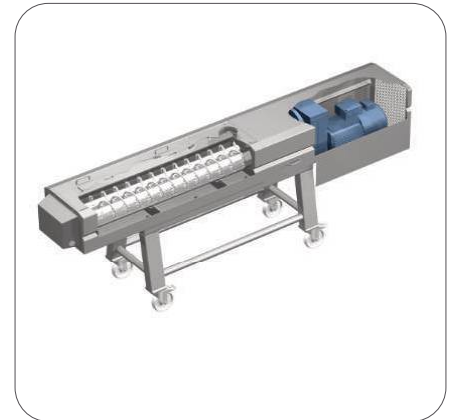
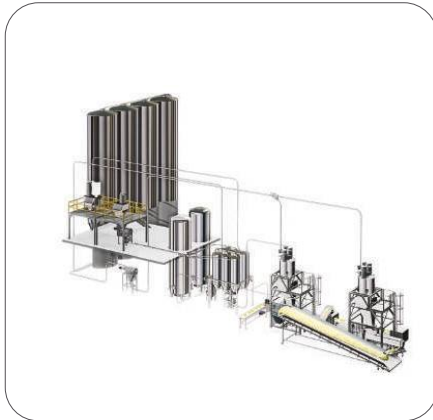
Optimal Cross Linking of Raw Materials At a Constant Temperature

Constant dough temperature is ensured thanks to the Codos® double jacketed tough construction which can be heated or cooled, and other smart techniques such as flour cooling or the production autolyzed doughs.

Óptima Homogeneización de Materias Primas a Temperaturas Constante

La temperatura de la masa es constante debido a la canaleta con doble camisa del Codos®, que puede ser calentada o enfriada, así como otras técnicas inteligentes, tales como enfriamiento de harina o producción de masas fermentadas.

Modelo 3D | 3d Model



Vantagens sobre Masseiras Convencionais por Bateladas

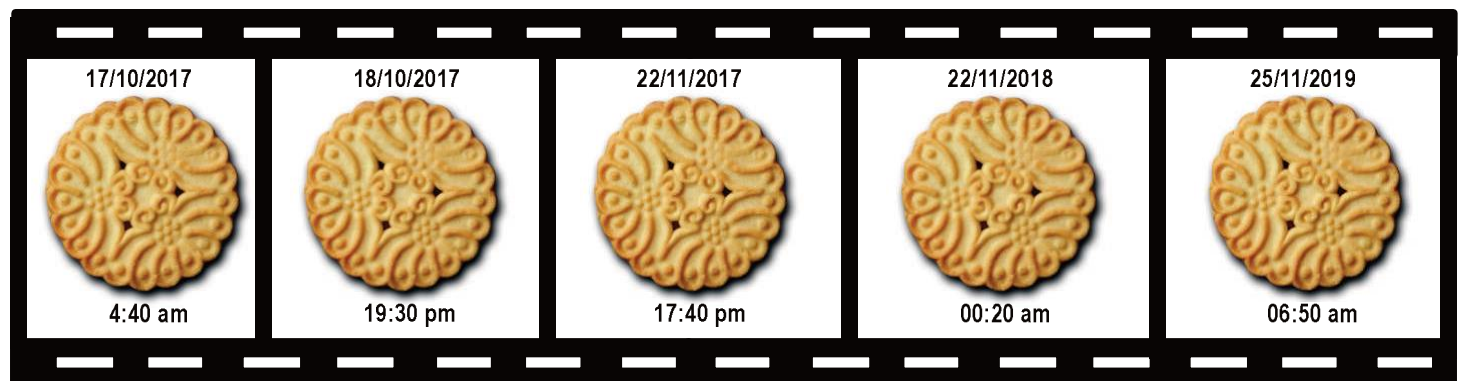
- Qualidade excelente e contínua do produto;
- Permite reação imediata em caso de flutuação de qualidade da matéria prima;
- Temperatura da massa constante;
- Rápida troca de receita;
- Manuseio suave dos ingredientes;
- Até 30% de economia de energia;
- Aumento de eficiência na produção;
- Fácil operação.

Advantages over Conventional Batch Mixers

- Continuous optimal product quality;
- Allows immediate reaction on raw material quality fluctuation;
- Constant dough temperature;
- Quick recipe change;
- Gentle handling of ingredients;
- Up to 30% energy savings;
- Increased production line efficiency;
- Easy to operate.

Ventajas sobre amasadoras convencionales por lotes

- Óptima calidad continua del producto;
- Permite reacción inmediata si hay fluctuación de calidad de la materia prima;
- Temperatura constante de la masa;
- Rápido cambio de receta;
- Manejo suave de los ingredientes;
- Hasta 30% de ahorro de energía;
- Aumento de eficiencia de la línea de producción;
- Fácil operación.





Produtos Forneados com Maior Vida Útil de Prateleira:

- Cookies e biscoitos;
- Aperitivos salgados;

Extended Shelf-Life Baked Goods:

- Cookies and crackers;
- Snacks.

Productos Horneados con Prolongada Vida Útil:

- Galletas dulces y saladas;
- Aperitivos salados.

Productos de Confeitería:

- Crema de chocolate;
- Masas dulces;
- Barritas de cereales.

Confectionery:

- Chocolate cream;
- Sugar masses;
- Cereal bars.

Confeitos:

- Creme de chocolate;
- Massas doces;
- Barras de cereais.

Exemplo de Aplicações Produtos Forneados Frescos

- Pão;
- Bisnagas / bisnaguinhas;
- Pão de Hambúrguer;
- Pão fatiado;
- Pão Sírio;
- Baguettes;
- Massas com banho em solução alcalina antes de formar;
- Ciabatta;
- Pizza;
- Tortilhas;
- Donuts;
- Croissants.

Example of Applications Fresh Baked Goods

- Bread;
- Rolls;
- Hamburger buns;
- Sliced bread;
- Pita bread;
- Baguettes;
- Lye pastry;
- Ciabatta;
- Pizza;
- Tortillas;
- Donuts;
- Croissants.

Ejemplo de Aplicaciones Productos Horneados Frescos

- Pan;
- Pan de pebete o de viena;
- Pan de hamburguesa;
- Pan rebanado;
- Pan de pita;
- Baguettes (flautas de pan francés);
- Masas con baño en solución alcalina antes de formar;
- Ciabatta;
- Pizza;
- Tortillas;
- Donuts;
- Media lunas / Croissants.

Controle Inteligente de Tempos de Descanso

O Codos® é um sistema flexível de configuração aberta e modular que permite trocas rápidas de receitas. Ingredientes ou sobras de massas podem ser adicionados ao processo em diferentes pontos de alimentação ao longo do equipamento, que permite o controle do tempo de descanso do produto durante o processo. Materiais sensíveis, tais como flocos e pedaços de frutas podem ser adicionados à massa no final do processo com um índice de degradação mínimo.

Smart Control of Resting Times

Codos® is a flexible, open design system that enables quick recipe change through its modular configuration. Ingredients or scrap dough can be flexibly added into the process at various feeding points along the machine, which allows a control of the products' resting time during the process. Sensitive raw materials such as flakes and fruit chunks can therefore be added to the dough at the end minimum deterioration.

Control Inteligente de Tiempos de Descanso

El Codos® es un sistema flexible de configuración abierta y modular que permite cambios rápidos de recetas. Ingredientes o sobras de masa pueden ser adicionados al proceso en diferentes puntos de alimentación a lo largo del equipamiento, que permite el control del tiempo de descanso durante el proceso. Materiales sensibles, tales como copos y pedazos de frutas, pueden ser adicionados a la masa al final del proceso con un mínimo de deterioro.



Imagens | Images | Imágenes



Investimento Seguro

Desde o início estamos ao seu lado juntamente com nossa competência em engenharia para assegurar que seu investimento gere retorno rápido e seguro. Beneficie-se do nosso software de simulação ou teste previamente a configuração da sua planta em nosso centro tecnológico de testes ou em sua planta para garantir um sistema personalizado conforme seus requisitos.

A Safe Investment

Along with our engineering competence, we are by your side to ensure that your investments quickly and safely bare fruit. Take advantage of our simulation software or pretest your plant design in our technology center or at your location to guarantee a customized system according to your requirements.

Inversión Segura

Paralelamente a nuestra competencia en ingeniería estamos a su lado desde el comienzo para asegurar que su inversión genere un retorno rápido y seguro. Beneficiéase con nuestro software de simulación o confiera previamente la configuración su planta en nuestro centro tecnológico de pruebas o en su fábrica para garantizar un sistema personalizado de acuerdo a sus requisitos.



Centro de Testes
Test Center
Centro Tecnológico



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



Vista aérea da fábrica
Plant overview
Vista aérea de la fábrica

