

**KEINE QUERVERMISCHUNG  
DANK MOBILER CHARGENCONTAINER**



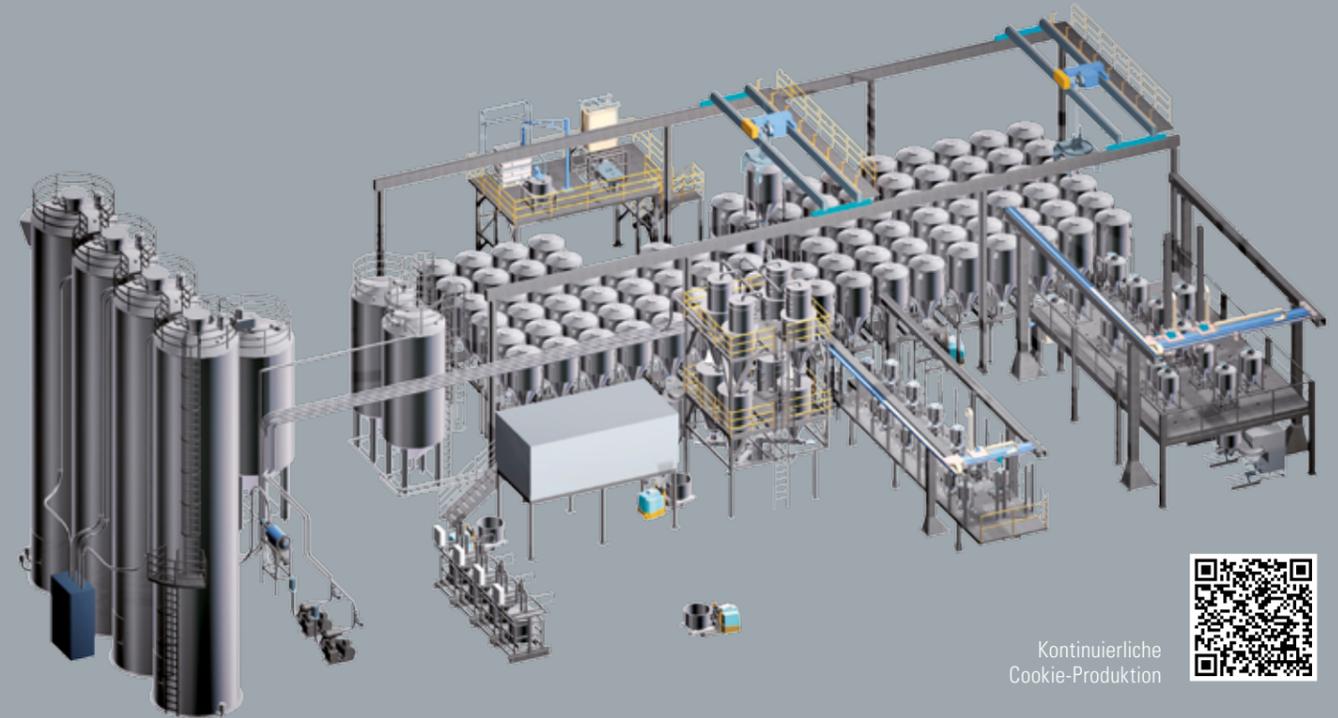
**ReciPure**<sup>®</sup>

# WEITER GEDACHT – BESSER GEMACHT

Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten nehmen zu. Bioprodukte und nach religiösen Vorschriften hergestellte Produkte sind immer mehr gefragt. Inhaltsstoffe

müssen angegeben werden. In all diesen Fällen müssen Quervermischungen von Rohstoffen vermieden werden.

Zeppelin hat die Lösung. Statt klassischer Rohrleitungen setzen wir mit ReciPure® auf mobile, den Rezepten zugeordnete Container. Diese Container werden je nach Bedarf automatisch bewegt. Ganz gleich, wie viele Zutaten und Rezepturen Ihre Produktion umfasst, mit dem ReciPure® System sind Sie jederzeit flexibel.



Kontinuierliche  
Cookie-Produktion



Containerbefüllung mit KAD – KOKEISL

Container Mischer



## Die Vorteile liegen auf der Hand

- Keine Quervermischung
- Konstante Produktqualität
- Sichere Chargenrückverfolgung
- Automatische Kontrolle im gesamten Prozess
- Sichere Produktion
- Einfache Reinigung ohne Produktionsunterbrechung
- Parallele Fertigung unterschiedlicher Rezepturen
- Schnelle Rezepturwechsel möglich
- Flexible Umstellung bei Saisonprodukten

## Anwendungsgebiete für eine sortenreine Produktion

- Frisch- und Dauerbackwaren
- Mischungen, z. B. Babynahrung, Backmischungen, Gewürze, Suppen, Saucen
- Süßwaren
- Weitere Anwendungsgebiete neben der Nahrungsmittelindustrie: z. B. Kunststoff-, Compounding- und Pharmaindustrie

## Das clevere System

Chargencontainer verkehren auf automatisch fahrenden Transportfahrzeugen oder auf Schienensystemen mit integrierter

Verriegelung unterhalb der Lagerbehälter. Sind alle benötigten Rezeptkomponenten eingesammelt, werden die Container zu den Mixern oder Knetern gefahren. Die wendigen rechnergesteuerten Transportsysteme ermöglichen das gleichzeitige Sammeln auch unterschiedlicher Rezepturen. In Anlagen mit starren Rohrleitungen können Quervermischungen zwischen unterschiedlichen Rezepturen nicht vermieden werden. Bei ReciPure® sind die unterschiedlichen Rezepturen jeweils bestimmten Containern zugeordnet. Dadurch kommen die verschiedenen Rezepturen nie miteinander in Kontakt.

## Einfach gereinigt, flexibel genutzt

Gereinigt wird immer nur der einzelne Container und nicht die komplette Anlage und zwar parallel zur Produktion. Damit werden Produktionsunterbrechungen vermieden. Durch den problemlosen Austausch von Rohstoffen in Wechselcontainern können jederzeit auch kleine Chargen, z. B. Saisonprodukte, effizient produziert werden.

## Produktionssicherheit

Von der Anlieferung bis zur Kennzeichnung unterliegt die Rohstofflogistik einer rechnerbasierten Produktionskontrolle. Rohstoffe werden bei der Anlieferung identifiziert, Produktionsschritte überwacht und protokolliert. Fertigprodukte einschließlich Inhaltsstoffe werden gekennzeichnet. Dadurch ist eine für die Nahrungsmittelherstellung unerlässliche durchgängige Transparenz

der Herstellungsprozesse gewährleistet. Qualitätskontrollen sind nach jedem Produktionsschritt möglich.

## Rückverfolgung leicht gemacht

Die Produkt- und Produktionsdaten der hergestellten Nahrungsmittel werden für eine spätere Auswertung gespeichert. Nur so kann eine eventuelle fehlerhafte Charge oder ein kontaminiertes Produkt schnell und sicher lokalisiert und aus dem Verkehr gezogen werden.

Zeppelin hat deshalb Anlagensteuerungen entwickelt, die vielfältige Möglichkeiten der Protokollierung und Rückverfolgung bieten. Alle Daten können direkt ausgewertet oder einem übergeordneten System zur Verfügung gestellt werden. Dabei berücksichtigt die offene Architektur unseres Prozess-Management-Systems PrismaWEB² die Einbindung von ID-Technologie (z. B. Barcode-Leser, RFID), Fremdsteuerungen sowie die Integration in bestehende IT-Strukturen wie ERP und MES.

## Einen Schritt voraus

Um bereits im Vorfeld die Produktionsumstellung auf ReciPure® testen zu können, verfügt Zeppelin über eine Simulationssoftware. Mit dieser kann die Leistungsfähigkeit der neuen Anlage anhand realer Produktionsdaten getestet, optimiert und sichergestellt werden.





## Überreicht durch:

Zeppelin Systems GmbH  
Food Processing Plants  
Messenhäuser Straße 37 - 45  
63322 Rödermark  
Germany

Tel.: +49 6074 691 - 0  
Fax: +49 6074 6031

foodtechnology@zeppelin.com  
www.zeppelin.com

Das vollständige Zeppelin Systems Programm finden Sie unter  
[www.zeppelin-systems.de](http://www.zeppelin-systems.de)

## Globale Präsenz

- Belgien
- Brasilien
- China
- Deutschland
- Frankreich
- Großbritannien
- Indien
- Italien
- Korea
- Russland
- Saudi-Arabien
- Singapur
- USA