

Daxner sorgt für Geschmack: Anlage für Manner Waffelfülle

Die rosa Packung hat Kultstatus: Wer kennt sie nicht, die legendäre Manner Schnitte, die sich seit bald hundert Jahren großer Beliebtheit erfreut. Die Herzen der Genießer hat sie wie auch alle anderen Manner Waffelprodukte wegen des leckeren Geschmacks erobert. Für dies sorgt unter anderem Technologie aus Wels: Bei der Masseaufbereitungsanlage am Standort Perg, wo übrigens der weltweit größte Waffelofen steht, vertraut Manner auf Daxner Schüttgut-Technologie.



Fotos: Zurücker



Daxner steht für individuelle Lösungen, zuverlässige Anlagen und Hightech-Produkte.

Die Firma Daxner gilt in ihrem Bereich als Marktführer, Kernkompetenz ist die Planung, Erzeugung und Montage von Schüttgut-Anlagen. Dabei verfügt das Unternehmen, das von Firmengründer Ing. Johann Daxner und seinem Sohn DI (M.S.) Christian Daxner geleitet wird, über langjährige Erfahrung, was Anlagenlösungen für die Lebensmittelindustrie betrifft.

Top-Marken wie Almi, Backaldrin, Fischer Brot, Nestle oder Kotanyi stützen ihre Produktion auf Technologie von Daxner.

Jahrelange Partnerschaft

Auch die österreichische Kultmarke Manner setzte beim Ausbau ihres Standortes Perg auf Know-how aus Wels. Pro Tag werden hier 65 km Manner Schnitten hergestellt, was 27 Millionen Packungen pro Jahr entspricht. Um diese Mengen zu bewältigen, entschied sich Manner für die Modernisierung und den Ausbau der vorhandenen Kapazitäten.

Am Investitionsprogramm stand dabei auch eine neue

Masseaufbereitungsanlage, die für die bekannt hochwertige Manner Waffelfülle sorgt. Als Partner holte sich Manner die Firma Daxner an Bord, mit der seit rund 20 Jahren eine vertrauensvolle Zusammenarbeit besteht.

Intelligente Technologie

Der Klassiker unter den Manner Streichmassen ist die Haselnussfülle. Ihre Erzeugung bedarf unterschiedlichster Zutaten wie Haselnusscreme, Öl, Pflanzenfette, Zucker oder Milch- und Kakaopulver. Was sich in der Küche sehr leicht zu einer Masse vermischen lässt, bedarf bei der industriellen Fertigung intelligenter Technik: Für eine genussvolle Streichmasse müssen schwer trans-

portier- und verarbeitbare, flüssige bis feste Komponenten richtig dosiert und miteinander gemischt werden.

Hohe Wirtschaftlichkeit

Hinzu kommt, dass pro Tag viele verschiedene Streichmassen von Haselnuss über Zitrone bis Vanille herzustellen sind. Die Produktionsanlagen haben hier neben der exzellenten Wirtschaftlichkeit große Flexibilität zu erfüllen. Durch hohes verfahrenstechnisches Wissen konnte das Daxner Team diesen Anforderungen gerecht werden und eine individuell auf die Manner Bedürfnisse abgestimmte Anlagenlösung entwickeln, die sich neben der hohen Qualität auch durch ein erstklassiges Kosten-Nutzen-Verhältnis auszeichnet.



Foto: Manner AG

Manner
mag man eben!

Auf den Geschmack gekommen? Dann verstärken Sie unser Team!
Projektingenieure _ Produktionstechniker _ Schlosser _ Monteure

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ing. Johann Daxner Tel. 07242 / 442270, E-Mail: office@daxner.at, www.daxner.at

