

daxner

KONTINUIERLICHER ANTEIGER daxDou 3.1

ZUM KONTINUIERLICHEN ANSETZEN VON VOR- UND SAUERTEIGEN

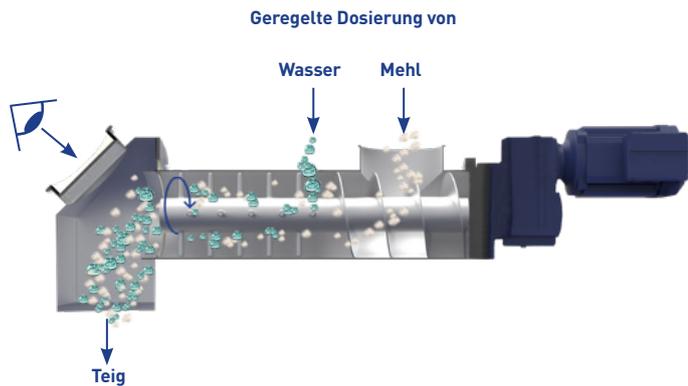


Vereinigen Sie Sauberkeit,
Zuverlässigkeit
und Qualität!

UNSER KNOW-HOW. IHR VORSPRUNG

VOR- UND SAUERTEIGSYSTEME | KONTINUIERLICHER ANTEIGER daxDou 3.1

PBL 13.02 // DG // V16-01 // MAI 2022



Besondere Vorzüge von daxDou 3.1:

- Flexibel einsetzbar für unterschiedliche Teigarten
- Einfach zu reinigen
- Konstante Teigqualität und -temperatur
- Hohe Produktionsleistung
- Automatisierte Regelung für einen störungsfreien Betrieb
- Visuelle Kontrolle dank Inspektionsöffnung

daxDou 3.1 – der Anteiger der neuen Generation

Universell einsetzbar: Der daxDou 3.1 wurde für die schonende Vermischung von Mehl mit Wasser entwickelt. Egal welche Teigart: Der daxDou 3.1 kann mit nahezu allen Anforderungen umgehen.

Konstante Qualität: keine Schwankungen bei Teigqualität und -temperatur. Möglich wird dies durch eine automatisierte, kontinuierliche Regelung des Prozesses.

Hygienisches Design: Der daxDou 3.1 kann ohne Werkzeug komplett zerlegt und bis zur letzten Schraube gereinigt werden. Dank fahrbarem Reinigungsgestell wird der Transport in den Waschraum zum Kinderspiel. Durch eine optionale Oberflächenveredelung mit NP®-Beschichtung (Lotus-Blüten-Effekt) wird die Reinigung stark vereinfacht. Noch mehr Effizienz und Sicherheit im Betrieb inklusive.

Ausführung:

- Anteiger mit:
- Ausziehbarer Schnecke
 - Inspektionsöffnung
 - Fahrbarem Reinigungsgestell

Option:

- Differential-Dosierwaage (Mehlzugabe)
- Pumpe
- Steuerung
- Kontinuierliches Wassermischgerät
- Umweltschonende NP®-Beschichtung
- Molchsystem
- Anstellgut-, Hefedosierung

Daxner Headquarters AUSTRIA
Worldwide Powder Handling
Vogelweiderstraße 41
4600 Wels/Austria

+43 / 7242 / 44 227-0
office@daxner.com

Daxner GERMANY
Bakery & Liquids Division

Daxner USA
Daxner UK
Daxner SOUTH-EAST ASIA
Daxner LATAM



www.daxner.com