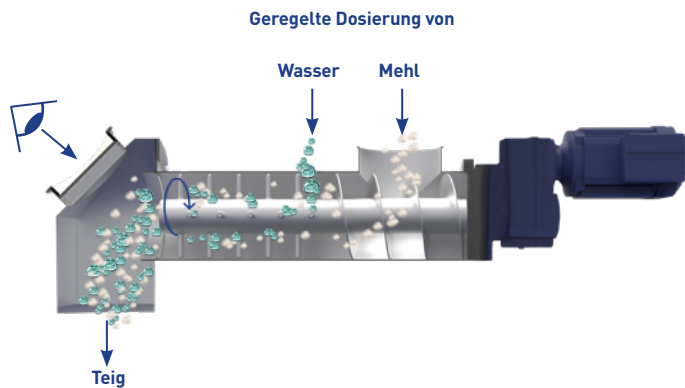


# KONTINUIERLICHER ANTEIGER daxDou 3.1

ZUM KONTINUIERLICHEN ANSETZEN VON VOR- UND SAUERTEIGEN



Vereinigen Sie Sauberkeit,  
Zuverlässigkeit  
und Qualität!



## 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 Wasorraum 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