



# Anlagenlösungen nach Maß

Ob Inter Europol, Titan, Ströck oder Götz – von der Rohstoffannahme bis zum Kneiter setzen internationale Bäckereiunternehmen auf Anlagenlösungen von Daxner.



++ Daxner bietet der Backindustrie Komplettlösungen von der Planung, Produktion und Montage bis zur Inbetriebnahme

**+** Seit über 30 Jahren steht die Ing. Johann Daxner GmbH, Wels, Österreich, für individuelle Lösungen, wenn es um das Rohstoffhandling geht. Dabei setzt das Familienunternehmen auf Tradition und Innovationsgeist und gilt als Spezialist für Schüttgut-Technologie. „Wir beschäftigen uns mit anlagen- und verfahrenstechnischen Lösungen im Zusammenhang mit der Verwendung, Verarbeitung und dem Transport von Pulvern und Granulaten. Daxner bietet der Backindustrie Komplettlösungen vom Mehlkomponentenhandling bis hin zu ganz speziellen Innovationen zur Herstellung von Vor- und Sauerteigen“, so Geschäftsführer Ing. Johann Daxner. Er leitet die Geschicke des Unternehmens zusammen mit seinem Sohn Dipl.-Ing. (M.S.) Christian Daxner.

Rund 200 Mitarbeiter an zwei Standorten, im österreichischen Wels und in Lauda-Königshofen (Deutschland), fertigen maßgeschneiderte Anlagen für die Nahrungsmittel- und Backbranche.

#### Das Leistungsangebot von Daxner umfasst:

- + Silos und Austragsysteme
- + Fördersysteme
- + Big-Bag-Systeme
- + Produktaufgabesysteme
- + Dosier- und Verwiegesysteme
- + Containersysteme
- + Mischsysteme
- + Siebssysteme
- + Mahl- und Aufbereitungssysteme
- + Entstaubungssysteme
- + Kleingebindehandling
- + Vor- und Sauerteiganlagen
- + Flüssigkomponenten
- + Anlagensteuerungen



++ DAXNER-Standort in Wels/Österreich

„Unsere Leistungsfähigkeit basiert auf den Faktoren Know-how, Kapazität und Kreativität“, so DI Christian Daxner. Zusammen mit dem Kunden entwickeln die Spezialisten anwendungsorientierte Gesamtkonzepte. Dabei kann das



© Daxner



© Daxner

++ „daxBak“ ist ein komplettes Produktionssteuerungssystem, mit dem sich Daxner noch stärker als Komplettanbieter für die backende Branche platziert

++ Das DAXNER-Geschäftsführerteam im Gespräch, auf dem Foto (v. l. n. r.): DI Christian Daxner, Ing. Johann Daxner und DI Thomas Honigfort

Unternehmen seine Kunden durch ein internationales Netzwerk betreuen. So gibt es weltweite Partnerschaften, wie z. B. Daxner ASIA PACIFIC, Daxner LATAM, Daxner RUSSIA, Daxner UK und Daxner USA mit zahlreichen Vertriebs- und Servicestandorten.

Mit zahlreichen Produktinnovationen entwickelt das Unternehmen kontinuierlich neue Lösungen für die Backbranche.

**Produktionssteuerungssystem daxBak**

„daxBak“ ist ein komplettes Produktionssteuerungssystem. Dadurch positioniert sich Daxner noch stärker als Komplett-

Anzeige

**Rademaker**



**Hohe Produkt Kompetenz**

**Das Perfekte Produkt**

Brot und Brötchen in einer herrlichen Vielfalt an Geschmack, Rohstoffauswahl, Teigführung, Krumenstruktur, Größe, Gewicht, Form, Krustenausbildung, Oberflächenfinish, etc. bietet ein riesiges Spielfeld an Variantenreichtum mit dem Sie Ihre Kunden begeistern können. Nutzen Sie die Möglichkeiten aus und produzieren Sie flexibel und teigschonend ein Sortiment an authentischen Produkten – ob traditionell oder trendig – mit der Rademaker Crusto Brot/-Brötchenanlage sind Sie bestens für die Zukunft gerüstet eine herrliche Vielfalt an schönen Produkten rationell herzustellen.



rademaker.com  
info@rademaker-deutschland.de



++ „daxRec“ ist eine Verfahrenstechnik zur Feinstzerkleinerung von Restbrot

anbieter und Full-Service-Partner für die backende Branche. Die Erfahrung aus zahlreichen Projekten floss in die Entwicklung von „daxBak“. Ergebnis ist eine datenbankbasierende Prozessleittechnik, die maßgeschneidert auf die Anforderungen der Bäckerei-, Konditorei- und feinen Backwarenindustrie abgestimmt wurde und gleichzeitig den Ansprüchen an höchste Flexibilität gerecht wird. Im Prozessleitsystem kann eine frei wählbare Anzahl von Linienmodulen eingerichtet werden, auf die über mobile Bedienterminals zugegriffen wird. Das System verfügt über eine automatische Temperaturberechnung, eine Materialverfügbarkeitsprüfung, eine mehrstufige Vorteststeuerung mit Zeitprogramm und eine E-Mail-Benachrichtigung bei Anlagenstörungen. Im daxBak-Manager wird die gesamte Verwaltung und Konfiguration des Produktionsablaufes gesteuert. Er registriert die Produkteinlagerungen und gewährleistet eine vollständige Rückverfolgbarkeit der Chargen. Ausgehend vom daxBak-Manager findet die zentrale Benutzerverwaltung statt. Alle Parameter können vom Kunden individualisiert werden. Der modulare Systemaufbau des Prozessleitsystems basiert auf Komponenten, die nach höchstem Industriestandard ausgeführt sind und jederzeit erweitert werden können.

#### Restteigverarbeitung mittels daxRec

„daxRec“ ist eine von Daxner entwickelte Verfahrenstechnik zur Feinstzerkleinerung von Restbrot. Grundsätzlich erzielt der Einsatz von Restbrot in der Herstellung von Brot- und Backwaren eine Qualitätsverbesserung: Der Geschmack wird intensiver und eine höhere Wasseraufnahme führt zu einer längeren Frischhaltung. Das Mischungsverhältnis Brot zu Wasser beträgt dabei ca. 1:1,5. Mittels einer speziellen Technik der Feinstzerkleinerung in einem Rotor-Stator-System entsteht eine extrem feine Suspension, die sich nicht mehr entmischt und so die Lagerung der fertigen Brotmaische vereinfacht. Ein zusätzlicher Vorteil ist der höhere freie Anteil von Wasser in der Brotrezeptur. Neben den qualitativen Verbesserungen entstehen Kalkulationsvorteile durch höhere Rückführmengen, höhere Teigausbeuten und die Einsparung von Backmitteln.



++ Zur permanenten Überwachung des Fermentationsprozesses hat Daxner „daxpH+“ entwickelt

Dieses Verfahren lässt sich auch zur Restteigverarbeitung einsetzen. Durch ein besonderes Verfahren wird der Restteig mit einem Minimum an Wasser zerkleinert und verflüssigt. Es entsteht eine Suspension, die noch pumpfähig ist, sich aber nicht mehr entmischt, was eine Bevorratung möglich macht. Aufgrund des geringen Wasseranteils der Suspension kann nun der Restteig in größeren Mengen den neuen Teigen zugesetzt werden, ohne Qualitätseinbußen zu erleiden. Laut Unternehmensangaben führen die bei der Verflüssigung und Zerkleinerung gelösten Stärkeanteile und die nicht zerstörten, sondern nur zerkleinerten Eiweißanteile (Kleber) zu

#### Synergieeffekte

Unter dem Motto „Kompetenz bis in den Knetter“ entwickelt sich die Daxner International GmbH am Standort Lauda-Königshofen zu einem führenden Hersteller und Komplettanbieter von Mehl- und Teigaufbereitungsanlagen für die Backindustrie. Das von AT Hefe® auf Daxner International umfirmierte Unternehmen ist seit der Übernahme im November 2008 eine 100%ige Tochtergesellschaft der international agierenden Ing. Johann Daxner GmbH aus Wels/Österreich.

Während die Firmenzentrale in Wels als Kompetenzzentrum für den Anlagenbau in der Nahrungsmittelindustrie fungiert, bildet die Daxner International GmbH das Kompetenzzentrum für Bäckereitechnik mit besonderem Fokus auf Flüssigkomponenten. Aus dem Zusammenschluss ergaben sich Synergieeffekte: Man vereinte das Know-how der beiden Standorte und erhöhte die Fertigungstiefe durch den Ausbau der Produktionskapazität. Seit Juni 2009 ist Dipl.-Ing. Thomas Honigfort operativer Geschäftsführer der Daxner International GmbH. Beide Standorte in Wels und Lauda-Königshofen bieten sowohl Kundenberatung, Verkauf, Anlagenmontage und Kundenservice für das komplette Lieferprogramm an.

einer Qualitätsverbesserung der Backwaren.

### Fermentationsprozess- überwachung

Zur permanenten Überwachung des Fermentationsprozesses hat Daxner „daxpH+“ entwickelt. Während des Herstellungsprozesses ermittelt das System permanent den pH-Wert. Liegt z. B. zwischen der fünften und der sechsten Charge ein pH-Wert-Abfall vor, kann die zu dosierende Menge Sauerteig während des Dosiervorgangs angepasst werden. Das heißt, in diesem Fall wird die Sauerteigmenge reduziert und Mehl und Wasser werden in der Rezeptur erhöht. Mit „daxpH+“ werden pH-Wert und Temperatur permanent an die Steuerung übertragen. In der Steuerung wird ein Ziel-pH-Wert vorgegeben. Nach Erreichen dieses Wertes geht der Anlagenzustand von „Reifen“ auf „Kühlen“ über. Somit werden die Mikroorganismen in ihrer Tätigkeit eingeschränkt. Alle Messwerte werden aufgezeichnet, um jede Fermentation einzeln auswerten zu können.

### Molchtechnik daxPur

Primär wird die Molchtechnik „daxPur“ zum Produktausschub oder zur sauberen Trennung aufeinanderfolgender Produktchargen in Rohrleitungen verwendet. Sekundär wird sie zur Reinigung (auch CIP-Reinigung) nach dem Produktfluss eingesetzt. In der Regel soll der Betrieb nicht unterbrochen werden.

Der Molch füllt den Leitungsquerschnitt aus und wandert entweder mit dem Produktstrom durch die Leitung oder wird durch extra aufgewendeten Druck, mit Wasser oder Druckluft, durch die Leitung gepresst. Im Rahmen der Molchtechnik daxPur werden neben dem Molch noch ins System eingebaute „Molchstationen“ benötigt, durch die der Molch



in die Leitungen eingesetzt und von hinten mit Druck belegt werden kann. Nach Absolvieren des vorgesehenen Abschnittes kann der Molch über spezielle Stationen auch herausgenommen werden. Die entsprechenden molchbaren Armaturen können den Leitungsquerschnitt vollständig öffnen, wie z. B. Kugelhähne und Absperrschieber.

Die Einsatzgebiete der Molchtechnik daxPur sind vielfältig und reichen von Vor- und Sauerteigen, Flüssighefe, Ölen, Fetten, Süßwaren, Cremefüllungen bis hin zur Getränkeindustrie und Nahrungsmittelindustrie (z. B. Ketchup, Soßen ...). +++

++ Die Molchtechnik „daxPur“ wird primär zum Produktausschub oder zur sauberen Trennung aufeinanderfolgender Produktchargen in Rohrleitungen verwendet

© Daxner



NEU

## Arctica Backmalz

Ausgesuchte *Malze* für ein *knuspriges, aromatisches* Brötchenerlebnis.

Ausgezeichnet für alle Kälte gesteuerten Führungsarten sowie Langzeitführung



**Jung Zeelandia**  
Mehr Möglichkeiten