

Produktivität mit Qualität: Fischer Brot setzt auf Daxner

Renomierte Namen aus der Lebensmittelindustrie wie Agrana, Almi, Backaldrin, Diamant, Manner, Mars, Nestle oder Pfahnl setzen auf Anlagenkompetenz von Daxner Schüttgut-Technologie. Spezialisiert ist das Welser Unternehmen unter anderem auf die schüttguttechnologische Ausstattung von Backbetrieben, wie ein Großprojekt für die Firma Fischer Brot beweist.

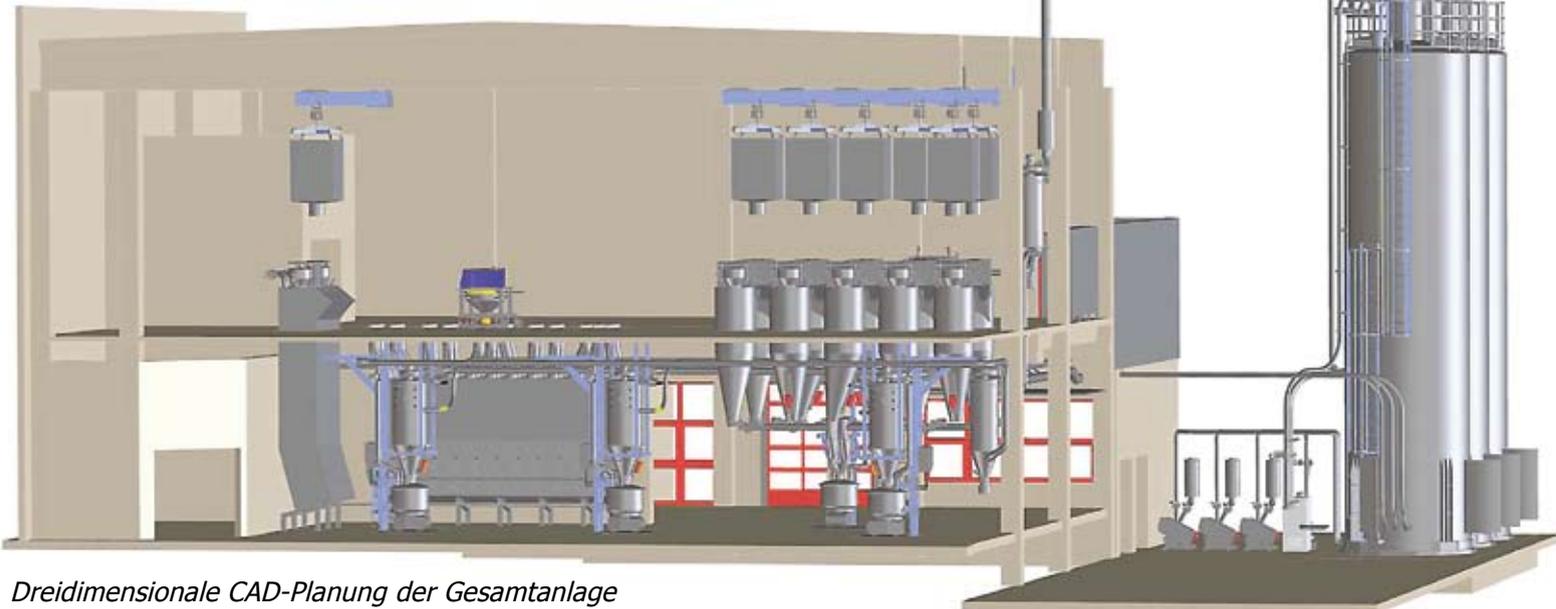
„Produktivität mit Qualität“ hieß schon das Erfolgsrezept von Fischer Brot Firmengründer Wilhelm Fischer, der in der Branche als Pionier industrieller Fertigung gilt.

Was Anlagentechnik von heute dabei zu leisten vermag, hätte aber sogar ihn ins Staunen versetzt: So verlassen den neuen Fischer Brot Standort nördlich von Wien pro Stunde rund 15.000 knusprig

frische, schmackhafte Semmeln. Hinter dieser Leistungskraft steckt unter anderem High-Tech aus dem Hause Daxner.

Der Welser Spezialist für Schüttgut-Technologie und langjährige Fischer Brot Partner entwickelte und lieferte eine innovative Anlagenlösung, um dem Produktionsprozess unter Maßgabe höchster Qualität und Effizienz

sämtliche Zutaten – vom Weizenmehl bis zur Flüssighefe – zuzuführen. Bei diesem Großprojekt konnte das Daxner Team erneut beweisen, wo die Kernkompetenz des Unternehmens liegt: Mit einem durch innovative Details gespickten Zutaten-Zuführsystem schaffte es den Spagat zwischen technischer Spitzenleistung und der kostenseitig gebotenen Praxisorientierung.



Dreidimensionale CAD-Planung der Gesamtanlage



Aufgabestation der Rohstoffe in Big Bags und Sackware.



Automatische Zuführung und Dosierung der Komponenten in die Teigschalen.

**Wir suchen:
Projektingenieure _ Produktionstechniker _ Schlosser _ Monteure**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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

daxner

SCHÜTTGUT-TECHNOLOGIE

UNSER KNOW-HOW. IHR VORSPRUNG