

daxner

COMPETENCIA HASTA EL AMASADO

COMPONENTES Y EQUIPOS PANIFICADORES A MEDIDA



CON NOSOTROS, TODO IRÁ RODADO

Como empresa especializada y líder en tecnología de procesos a granel, el nombre de Daxner es sinónimo de soluciones personalizadas para la industria alimentaria. Desde 1984 planificamos, desarrollamos y fabricamos equipos con los que las empresas panificadoras optimizan sus procesos de producción y se aseguran de que sus productos tengan siempre la máxima calidad.

Ofrecemos a nuestros clientes una gama de servicios completa para el suministro automático de materia prima a los equipos de preparación de harina y masa con los que configuramos la instalación personalizada más eficiente. Uno de los puntos fuertes de nuestro centro de competencias de tecnologías para la industria panificadora es la gran calidad de nuestros equipos para prefermento y masa madre, así como nuestras innovadoras soluciones especiales para ingredientes líquidos.

El know-how que Daxner ha acumulado durante años, nuestra orientación al cliente y nuestro compromiso absoluto de ofrecer equipos de máxima calidad y disponibilidad nos aseguran la confianza de nuestros clientes. Para nuestros clientes, procesos de producción eficientes y productos de calidad los conducen a su vez a conseguir clientes satisfechos.



Daxner GmbH, con sede en Wels (Austria)



Centro de competencias de tecnología para la industria panificadora de Daxner Germany en Lauda-Königshofen (Alemania). Aquí desarrollamos, planificamos y fabricamos componentes y equipos de panificación para cualquier necesidad. Equipo de dirección de Daxner Germany GmbH, de izq. a dcha.: Johann Daxner, Thomas Honigfort, Hans-Jürgen Sussann, Christian Daxner



INGENIERÍA > PRODUCCIÓN > MONTAJE > SERVICIO POSTVENTA

Tenemos un equipo muy competente que ofrece una asistencia completa desde las sedes y centros de producción de Wels (Austria) y Lauda-Königshofen (Alemania). Nuestra sólida red de delegaciones internacionales, como Daxner

ASIA PACIFIC, Daxner LATAM, Daxner RUSSIA, Daxner UK y Daxner USA, y nuestros numerosos socios de distribución y servicio postventa también ponen de manifiesto nuestra cercanía geográfica a los clientes.

1986

Construcción de la nave de producción y montaje I

1992

Ampliación del edificio de oficinas

1996

Nos convertimos en el principal fabricante de equipos para la industria alimentaria de Austria

2004

Remodelación y ampliación del edificio de oficinas

2008

Adquisición de AT Hefele Produktentwicklung GmbH

2011

Construcción de un centro de innovación para las áreas de Compras y Ventas

2013

Construcción de un centro de fabricación y ampliación de NIRO-PUR

2016

Un sólido pasado. Un gran futuro: Christian Daxner se hace con la participación mayoritaria en la empresa familiar

1984

Johann Daxner absorbe la empresa fabricante de maquinaria molinera Kreuzhuber y funda Daxner Schüttgut-Technologie, 9 empleados

1989

Introducción de sistemas CAD para planificación y diseño

1993

Construcción de la nave de producción y montaje II

2000

Construcción de una oficina técnica moderna de planta abierta

2006

Inauguración de la nave de producción y montaje de NIRO-PUR

2009

Nos convertimos en el proveedor líder de soluciones completas para equipos de preparación de harinas y masas para la industria panificadora

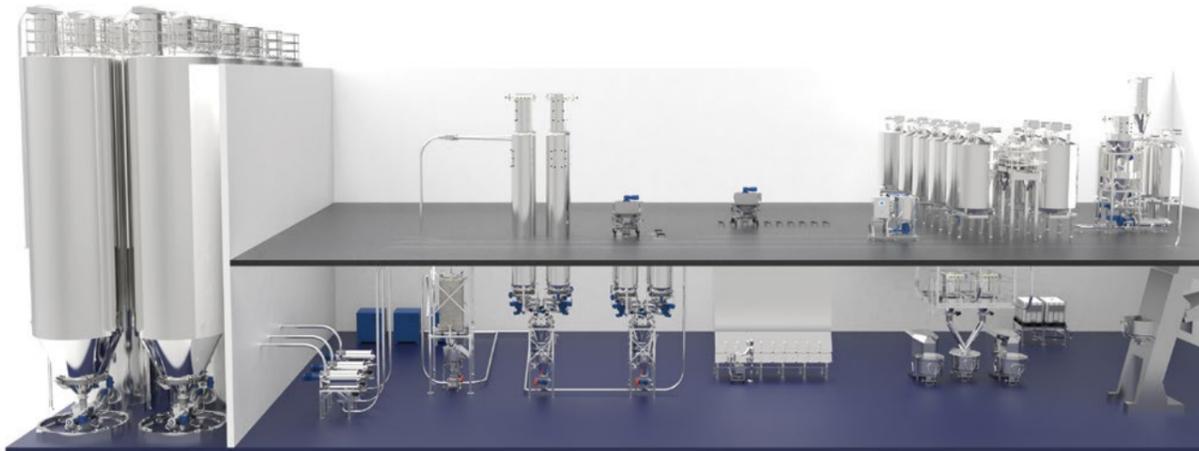
2012

Ampliación de la presencia mundial del grupo Daxner

2014

30 años de Daxner Schüttgut-Technologie, 180 empleados

TAN PERSONALES COMO SUS RECETAS, SOLO QUE NO TAN SECRETOS



En Daxner utilizamos exclusivamente componentes muy elaborados que configuramos específicamente para satisfacer sus necesidades y ofrecerle una solución completa eficiente. Se basan en un sistema modular que, pese a su elevado grado de estandarización, se ajusta exactamente a las necesidades del cliente. Los equipos ofrecen todos la misma calidad, un funcionamiento perfecto y resultados óptimos; pero, por lo demás, cada equipo es tan distinto como la tarea para la que está destinado. Y, si hay una receta secreta para esto, sus ingredientes son nuestro extenso know-how y larga experiencia en el oficio de la panadería, cuyas necesidades conocemos como nadie. Puede estar tan seguro de ello como de nuestra fiabilidad en lo referente al servicio postventa, mantenimiento y suministro de repuestos. Y, por supuesto, de nuestra discreción en lo que se refiere a sus asuntos internos.



Silos y sistemas de descarga / 06

Todo empieza por el almacenamiento óptimo de la materia prima - con silos, tolvas y soluciones de descarga de gran calidad de Daxner.



Sistemas de transporte / 08

Know-how para el transporte óptimo de su producción: gracias a los eficientes procesos y un suministro preciso de los ingredientes de Daxner.



Sistemas de tamizado / 10

Nunca el tamizado había sido tan fiable: la excelente fama de las tamizadoras de Daxner habla por sí sola.



Sistemas de dosificación y pesaje / 12

Con los conocimientos especializados es difícil pasarse de dosis: ya se trate de ingredientes sólidos o líquidos, Daxner es sinónimo de máxima precisión de dosificación y pesaje.



Equipos para prefermento y masa madre / 14

Prefermento y masa madre es la mejor tradición de la casa: la calidad de los equipos de Daxner es la piedra angular para la calidad del producto.



Ingredientes líquidos / 16

Ni siquiera los ingredientes líquidos serán un problema insoluble: el completo catálogo de Daxner incluye también soluciones especiales.



Sistemas de control / 18

Control para mejorar su competitividad: con los acreditados sistemas de Daxner para la planificación, control, regulación y supervisión de la producción.



Servicio postventa / 20

La orientación al cliente garantiza mayor seguridad operativa: el servicio postventa de Daxner está a su disposición las 24 horas del día, los 7 días de la semana.



Planificación 3D de una panificadora industrial / 22

Grandes proyectos, soluciones complejas. Por ejemplo, una línea de producción eficiente con todos los componentes de Daxner.



TODO EMPIEZA POR EL ALMACENAMIENTO ÓPTIMO DE LA MATERIA PRIMA

Si le preocupa la calidad de sus materias primas, se encargará de que estén bien almacenadas. Los silos y tanques de Daxner, en sus muy diversas versiones, garantizan un almacenamiento óptimo para cualquier materia prima, independientemente del tamaño de su empresa panificadora. Con ellos pondrá la primera piedra fundamental para obtener un producto final de gran calidad. Nuestros sistemas especiales de descarga de silos/tanques adaptados a las diferentes materias primas en un sistema cerrado, consiguen un flujo de productos excepcional y unos procesos de producción sin contratiempos.



Soluciones para cualquier necesidad de almacenamiento:

- > Silos de interior
- > Silos de exterior
- > Accesorios para silos
- > Estaciones de vaciado de big bags
- > Vaciado de bolsas
- > Sistemas para componentes menores
- > Sistemas de descarga
- > Depósitos para líquidos



Silos soldados de exterior para almacenamiento de harina, azúcar, etc.



Tanques diarios circulares para almacenar ingredientes como leche en polvo, azúcar, almidón, etc.



Estación combinada de descarga de big bags y silos diarios para ingredientes de tamaño medio



Existen diversos sistemas para la descarga segura de los productos a granel de difícil manipulación



KNOW-HOW PARA EL TRANSPORTE ÓPTIMO DE SU PRODUCCIÓN



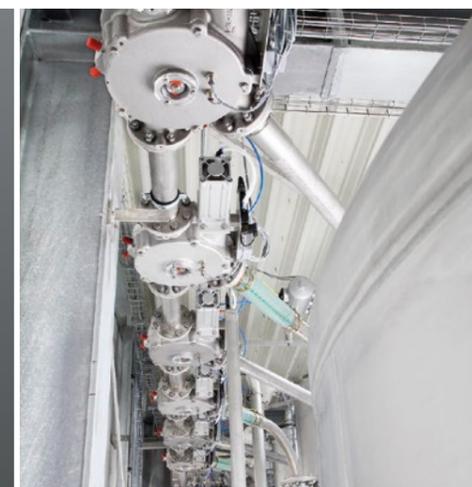
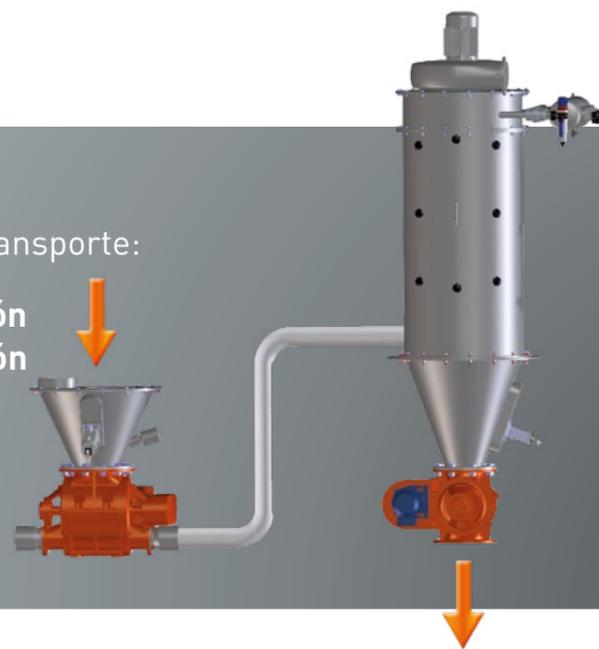
Tanto si se trata de transportar el producto de una fase de producción a otra como si se trata de transportar con total precisión distintos ingredientes o aditivos o de suministrar material a amasadoras, mezcladoras, tolvas, extrusoras y otras máquinas procesadoras, el sólido know-how técnico de Daxner para empresas panificadoras de cualquier tamaño garantiza unos procesos eficientes y sin contratiempos. Nuestros sistemas especiales transportan de forma óptima y con total higiene harinas e ingredientes en polvo o en grano o particularmente delicados, como leche en polvo grasa.



Transporte neumático por succión combinado con DCS Daxner Container Systems

Soluciones para cualquier necesidad de transporte:

- > Instalaciones de transporte por succión
- > Instalaciones de transporte por presión
- > Sistemas de transporte lento
- > Sistemas de transporte mecánico
- > DCS Daxner Container Systems



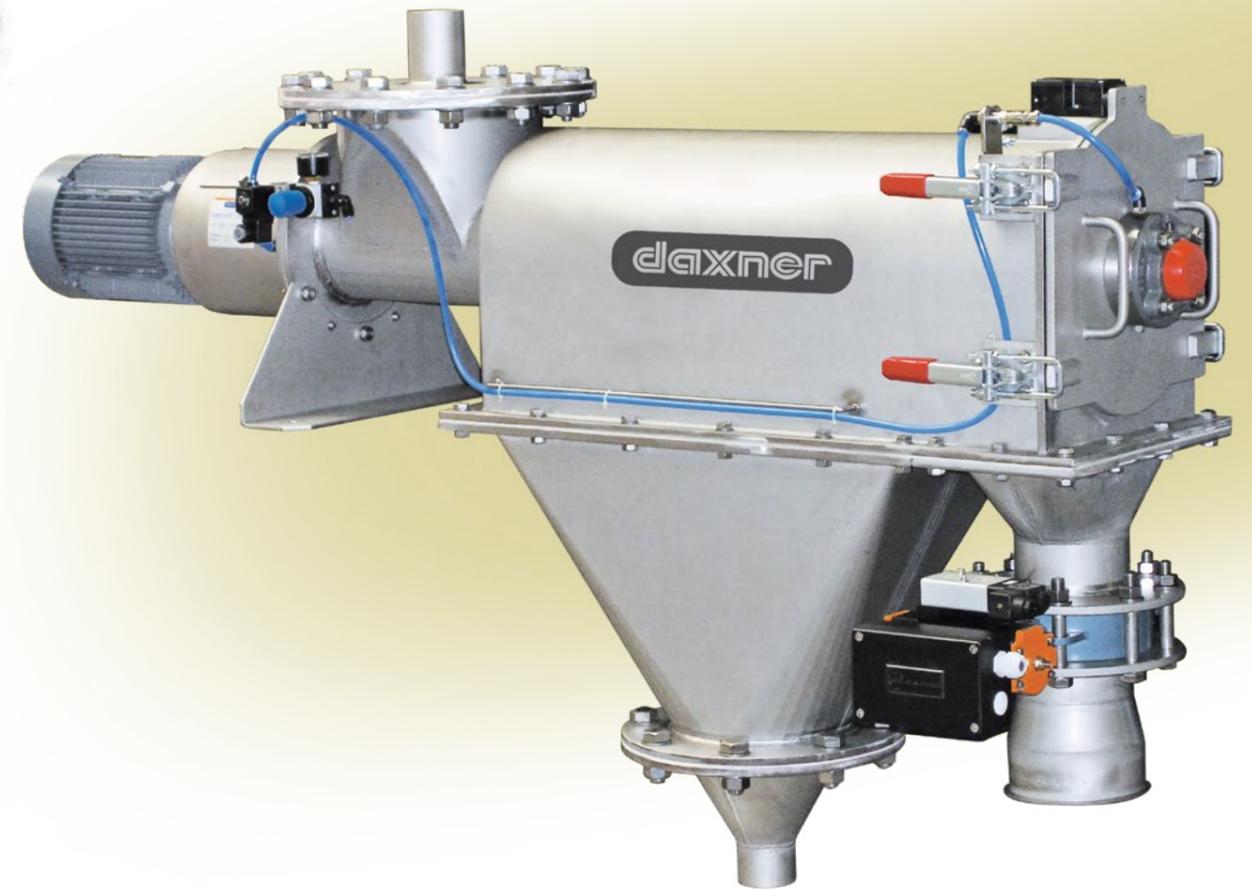
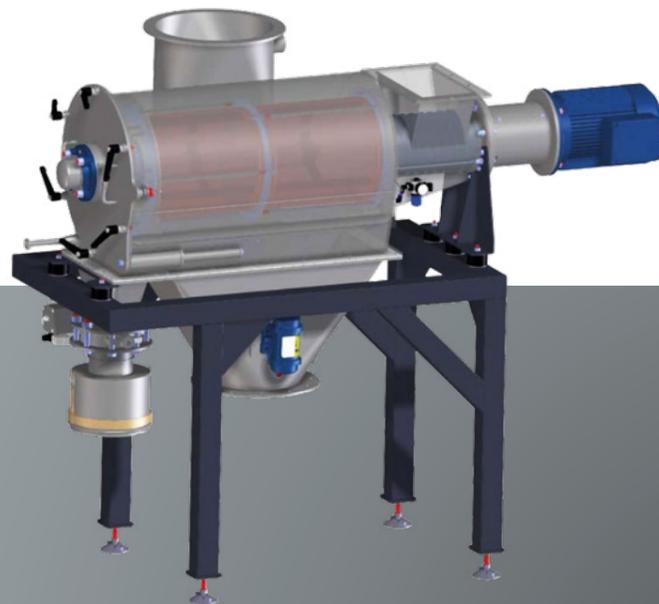
Existe gran variedad de accesorios extra (como válvulas rotatorias, desviadoras o de manguito) que completan el catálogo



Suministro de ingredientes sólidos y líquidos a la amasadora de forma totalmente automatizada

NUNCA EL TAMIZADO HABÍA SIDO TAN FIABLE

Las materias primas para sus productos de panadería son de la máxima calidad. Y, gracias a Daxner, la mantienen también durante el proceso de producción. Las tamizadoras consiguen eliminar ya desde un principio las partículas extrañas y los grumos. Durante el proceso de producción, contribuyen a conseguir un producto final puro y de alta calidad. No en vano, la tecnología de Daxner en el campo de las tamizadoras goza de un excelente prestigio en el sector.



Tamizadoras centrífugas de Daxner, para un tamizado cuidadoso y eficiente

Soluciones para cualquier necesidad de tamizado:

- > Tamizadoras centrífugas
- > Tamizadoras de control
- > Tamizadoras tipo carro
- > Tamizadoras en línea
- > Tamizadoras vibratorias



Estaciones de vaciado de bolsas con tamizadora de control integrada para la seguridad de su producción



Podemos realizar soluciones personalizadas para el cliente y adaptadas a las propiedades del producto en los más diversos tamaños y versiones



Tamizadora tipo carro: el control empieza ya en el momento de la recepción



CON LOS CONOCIMIENTOS ESPECIALIZADOS ES DIFÍCIL PASARSE DE DOSIS

Tan diferentes como los distintos ingredientes, así son los sistemas de dosificación de Daxner. Da igual que se trate de dosificación de ingredientes puros o mezclados, volumétrica o gravimétrica, totalmente automatizada o manual: En Daxner aplicamos nuestros amplios conocimientos especializados a las características de sus valiosas materias primas y las necesidades de la situación para ofrecer una solución óptima. Para garantizar un proceso de producción eficiente y un producto de máxima calidad, concedemos una importancia primordial a la fiabilidad, higiene y máxima precisión en el pesado.



Soluciones para cualquier necesidad de dosificación y pesaje:

- > Dosificación automática de líquidos y sólidos para componentes pequeños, medianos y grandes
- > Dosificación manual
- > Dosificación neumática en bruto / de precisión
- > Dosificación volumétrica y gravimétrica



Alimentación automática de la amasadora mediante dosificación por pérdida de peso



Dosificación de ingredientes de tamaño mediano y grande de tolvas diarias



Sistema de dosificación manual para ingredientes menores y microingredientes



Báscula de suelo para pesado (de control)



PREFERMENTO Y MASA MADRE EN LA MEJOR TRADICIÓN DE LA CASA

La calidad es una tradición muy arraigada en Daxner. Igual que saber qué es lo importante para el prefermento y la masa madre. Con los equipos para prefermento y masas madre de Daxner, adaptados individualmente a sus necesidades y productos, se consiguen sistemas seguros y de gran calidad con una amplia gama de accesorios.

Se pueden configurar a medida para integrarlos perfectamente en un sistema de producción ya existente, ofrecen soluciones ingeniosas para producciones grandes o pequeñas y garantizan higiene y reproducibilidad de la calidad del producto. Estos equipos para prefermento y masa madre sientan las bases para conseguir productos frescos y de calidad.

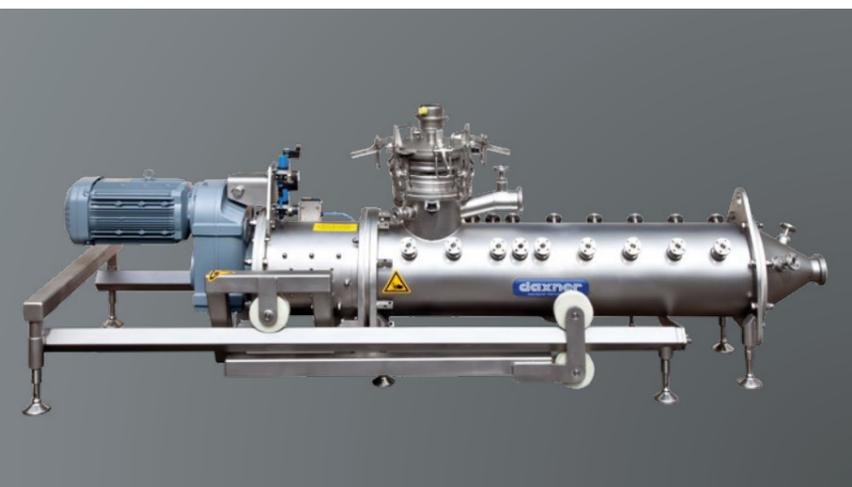


Soluciones para prefermento y masa madre:

- > Harina y grano triturado
- > Centeno y trigo
- > Con o sin refrigeración
- > Sistema móvil y fijo
- > Guías flexibles y rígidas
- > Monofase o multifase
- > Llenado manual o automático
- > Retirada mediante dosificación por volumen o por peso



Tanque de fermentación para cualquier prefermento / masa madre: versión con sistema rascapalos para extracción del producto y limpieza entre lotes consecutivos



Para sistemas de alto rendimiento con funcionamiento continuo: la amasadora de Daxner



Tanques de reposo y fermentación para masa madre de trigo

NI SIQUIERA LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS SERÁN UN PROBLEMA INSOLUBLE



Daxner posee un completo catálogo que cubre todas las fases de producción de una panificadora. Y es que, en algunos casos hacen falta soluciones especiales. Por ejemplo, para elaborar levadura líquida o desmenuzar el pan sobrante.

Fermentador de levadura con agitador automático y refrigeración

Promete la mejor calidad gracias a su rapidez, fácil manejo, racionalidad operativa y gran precisión en las recetas.



Mezclador para pan sobrante

Convence tanto como homogeneizador para pulpa de pan sobrante o premezclador para masas «todo incluido» gracias a su rapidez de mezclado, homogeneidad de la masa, ahorro de materia prima, gran retención de agua y fácil limpieza.

Aceite alimentario, huevo, sal y azúcar líquidos, etc.

Nuestras soluciones especiales para productos de baja viscosidad completan el catálogo. Los sistemas especiales para el almacenamiento y manipulación de salmueras o ingredientes líquidos fácilmente perecederos garantizan la calidad del producto y la disponibilidad de los equipos.



Unidad de dosificación y disolución en agua

Para disolver levadura o conseguir otras suspensiones: el disolventor de Daxner



Huevo, aceite, sal, azúcar...: todo tiene solución



Para la preparación húmeda del pan sobrante: mezclador de pan sobrante de Daxner



CONTROL PARA MEJORAR SU COMPETITIVIDAD

Hace tiempo ya que la high tech llegó a las empresas panificadoras. Con el innovador sistema de control de la producción «daxBak», Daxner ofrece tecnología de control de procesos basada en bases de datos adaptada a medida de la industria panificadora, pastelería y repostería que, al mismo tiempo, satisface los requisitos de máxima flexibilidad. La estructura modular del sistema se basa en componentes realizados siguiendo las normas más exigentes del sector y que se pueden ampliar en cualquier momento. Esto permite una integración personalizada y la conexión y transferencia de datos con los programas existentes, desde áreas concretas hasta el sistema completo. De esta forma podrá supervisar, controlar y documentar todo el proceso de producción de forma centralizada.



Soluciones para cualquier tarea de control:

- > Ordenador dosificador para sistemas mono- y multibáscula
- > Control por ordenador para la gestión y trazabilidad de las materias primas
- > Controlador programable
- > Conexión e intercambio de datos con los sistemas de usuario existentes
- > Visualización de procesos

Desde daxBak Manager se controla toda la gestión y configuración del proceso de producción - Éste módulo no tiene problemas para la trazabilidad por muchas que sean las recetas y materias primas

Visualización para un manejo más sencillo Báscula manual de daxBak

En el sistema de control de procesos de daxBak se pueden configurar tantos módulos de líneas como se quiera

LA ORIENTACIÓN AL CLIENTE GARANTIZA MAYOR SEGURIDAD OPERATIVA

Daxner no solo fabrica componentes de gran calidad, sino que también se encarga del montaje y puesta en servicio de los equipos en las instalaciones del cliente. Esto, unido a una completa formación y documentación, sienta las bases para ofrecer unos procesos de producción optimizados y equipos de alta disponibilidad.

Puede estar seguro de que, incluso después de la puesta en marcha de su producción, siempre habrá alguien para echarle una mano si tiene alguna pregunta o problema. Los siete días de la semana, las 24 horas del día: basta con una llamada al teléfono de atención al cliente de Daxner. Daxner garantiza una atención continuada durante todo el ciclo de vida de sus equipos: desde la realización de trabajos de mantenimiento y revisiones, hasta la reparación y el suministro rápido de piezas de repuesto. Esto le asegura a usted la disponibilidad permanente de sus equipos, reduciendo al mínimo las interrupciones de la producción por causas técnicas y, por tanto, evitando paros operativos y el coste que implican.



Montaje de silo



Control final



Un socio a su disposición durante toda la vida útil del equipo

A su servicio las
24 horas:
Teléfono de atención
al cliente de Daxner
24 horas / 7 días



Vehículo del servicio técnico

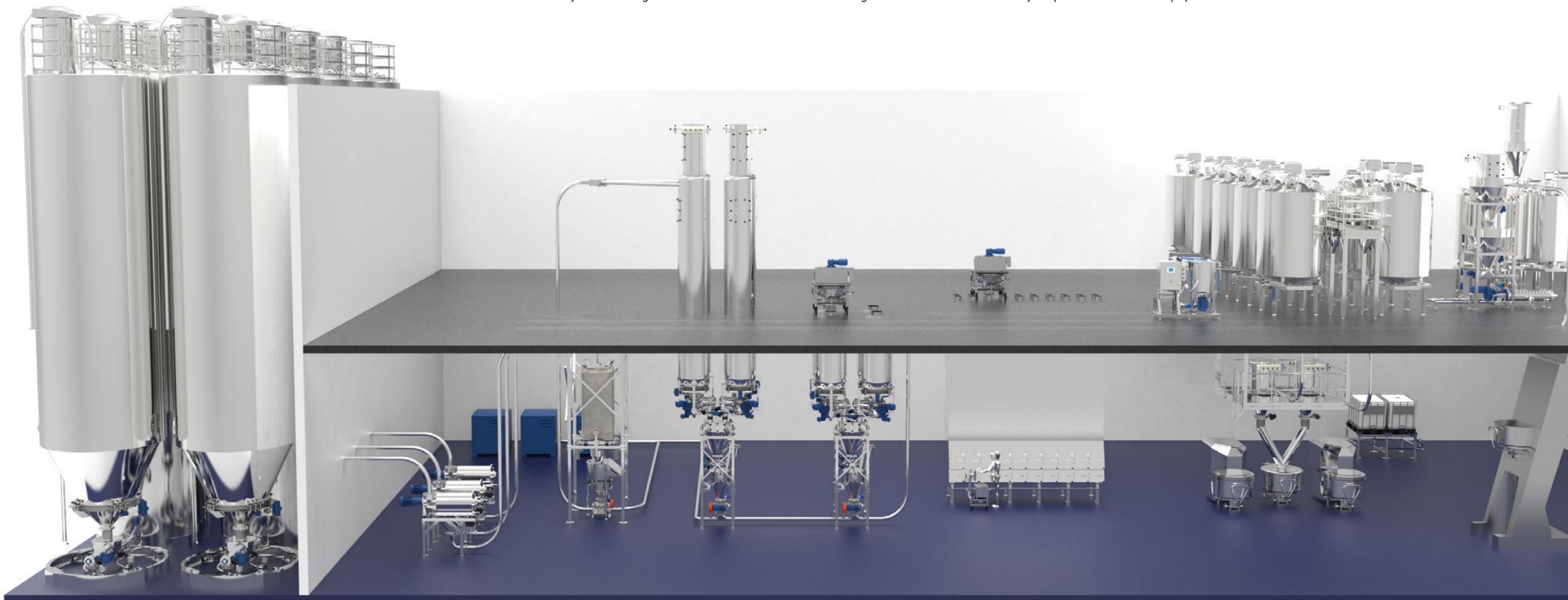
PANIFICADORAS INDUSTRIALES - MANIPULACIÓN AUTOMÁTICA DE LOS INGREDIENTES

GRANDES PROYECTOS

Ejemplo de una línea de producción eficiente para panificadoras industriales en la que todos los componentes son de Daxner y que cada hora transporta hasta la amasadora varias toneladas de harina y de otros ingredientes.

SOLUCIONES COMPLEJAS

Para instalaciones así de grandes, pensadas para procesar muchos lotes y generar una elevada producción por hora, Daxner ofrece una solución completa que cubre todo el proceso de producción. Nuestro departamento de ingeniería interno y todo el equipo de Daxner, con sus muchos años de experiencia y específico know-how, son la manifestación de un concepto global orientado a los clientes que convence gracias a la máxima calidad y disponibilidad de los equipos.



■ Silos y sistemas de descarga

■ Tamizadora

■ Sistema de transporte

■ Sistema de dosificación y pesaje

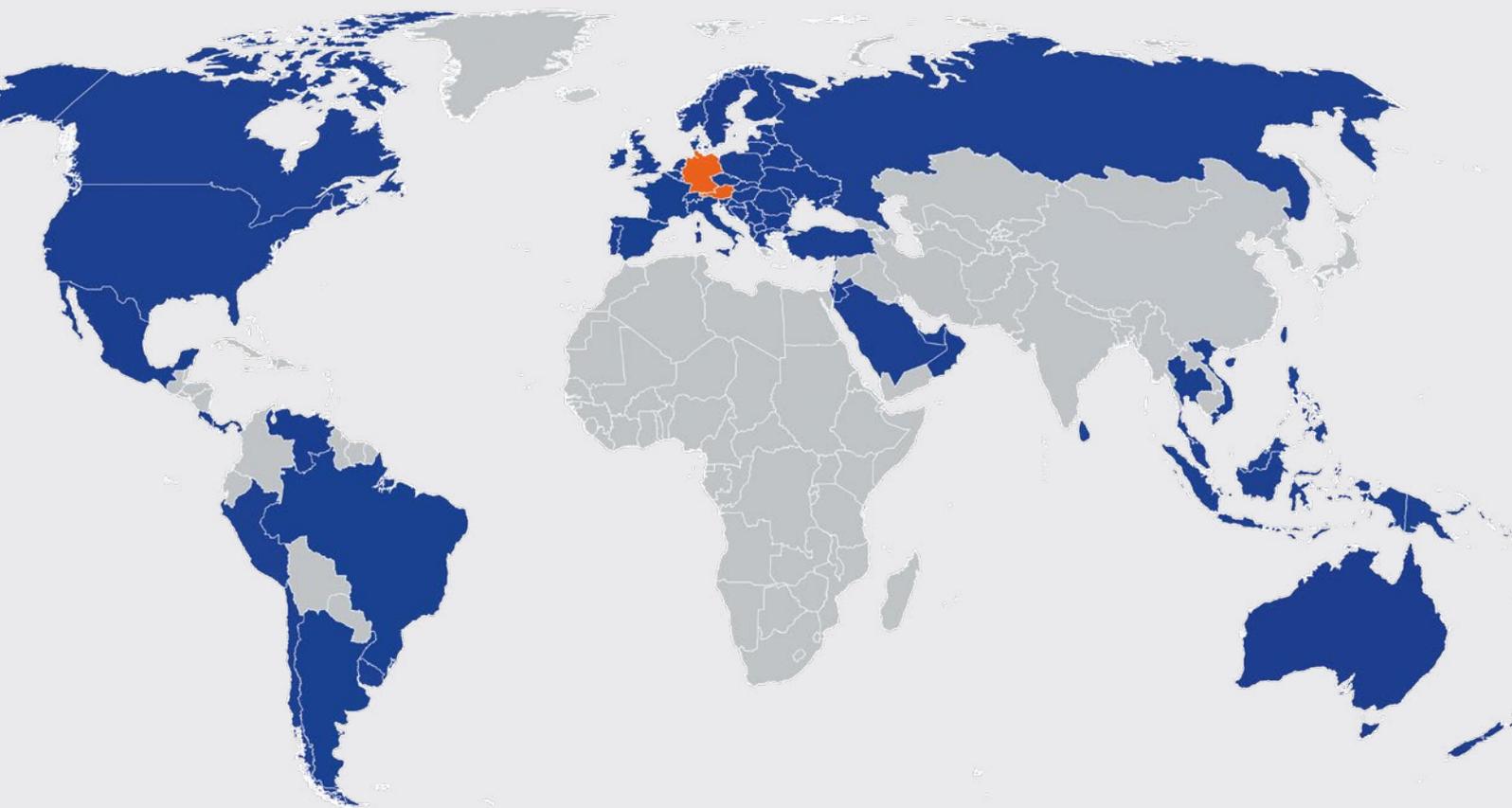
■ Estación de fermento y masa madre

■ Sistema de control

■ Ingredientes líquidos



Sede central de Daxner Headquarters & Daxner Germany | Daxner en el mundo



Daxner Headquarters Austria
Worldwide Powder Handling
Vogelweiderstrasse 41
4600 Wels/Austria

Tel.: +43 / 7242 / 44 227-0
Fax: +43 / 7242 / 44 227-80
office@daxner.com

www.daxner.com

Daxner Germany GmbH
Bakery & Liquids Division
Am Breitenstein 3
97922 Lauda-Königshofen/Germany

Daxner UK
Daxner USA
Daxner SOUTH-EAST ASIA
Daxner RUSSIA
Daxner LATAM



Reg.-Nr.: 259509 QM08