

daxner

КОМПЕТЕНТНОСТЬ ДО ГОТОВОГО ТЕСТА

ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА
И КОМПОНЕНТЫ К НЕМУ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



С НАМИ ВЫ ПОЛУЧИТЕ ВСЕ В ВЫПЕЧЕННОМ ВИДЕ

Будучи специализированным ведущим предприятием в области технологии насыпных материалов наименование фирмы Daxner известно также в пищевой промышленности своими решениями по индивидуальным заказам. С 1984 г. мы проектируем, разрабатываем и реализуем установки, с помощью которых предприятия хлебопекарного производства оптимизируют свои производственные процессы и выпускают продукцию неизменного первоклассного качества.

Мы предлагаем нашим заказчикам всесторонний спектр услуг по автоматической подаче сырья на силосно - просеивательные отделения и тесторазделочные линии, позволяющий разработать индивидуальное и наиболее эффективное решение.

Технические знания и опыт, накопленные компанией Daxner за много лет, наше мышление, ориентированное на потребности заказчика, и признание себя безусловными сторонниками наивысшего качества продукции и эксплуатационной готовности установок, обеспечивают нам доверие наших заказчиков. Мы, в свою очередь, гарантируем нашим заказчикам бесперебойные, отлаженные производственные процессы и качество продукции, которые полностью удовлетворяют потребности их клиентов.



Компетентные решения для хлебопекарной промышленности - задача компании Daxner Germany из Лаудакегнисхофен. Здесь разрабатывают, проектируют и изготавливают установки для хлебопекарен и комплектующие под любые требования заказчика. Руководство компании Daxner Germany GmbH, слева направо: Господин Йоганн Дакснер, господин Томас Хонигфорт, господин Ганс - Юрген Суссанн, господин Кристиан Дакснер



Дакснер ГМБХ с центральным офисом в г.Вельс / Австрия



ИНЖЕНЕРСТВО > ПРОИЗВОДСТВО > МОНТАЖ > ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опытная команда наших специалистов окажет полное и компетентное клиентское обслуживание по месту нахождения центральных офисов и производств в Вельсе/Австрия и Лауда-Кёнигсхофен/Германия. С разветвленной сетью наших международных

филиалов, таких как Daxner ASIA PACIFIC, Daxner LATAM, Daxner RUSSIA, Daxner UK и Daxner USA, а также многочисленными торговыми представительствами и сервисными центрами мы демонстрируем пространственную близость к нашим заказчикам.

1986

Капитальное строительство цеха по производству и монтажу I

1992

Возведение административного здания

1996

Развитие и превращение компании в ведущего австрийского производителя установок для пищевой промышленности

2004

Перестройка и расширение административного здания

2008

Приобретение AT Hefele Produktentwicklung GmbH

2011

Строительство инновационного центра для департамента закупок и продаж

2013

Строительство нового производственного центра и расширение сборочно - монтажного цеха NIRO-PUR

2016

Впечатляющее прошлое. Большое будущее: Господин Кристиан Дакснер получает контрольный пакет акций семейного предприятия

1984

Инженер Йоханн Дакснер приобретает фирму, производящую мукомольное оборудование, и основывает компанию Daxner Schüttgut-Technologie

1989

Введение системы CAD для проектирования и конструирования

1993

Капитальное строительство цеха по производству и монтажу II

2000

Капитальное строительство современного технического административного здания большой площади

2006

Открытие цеха по производству и монтажу NIRO-PUR

2009

Развитие и превращение компании в ведущего поставщика хлебопекарной промышленности в области производства автоматических тесторазделочных установок и оборудования для силосно-просеивательных отделений хлебозаводов

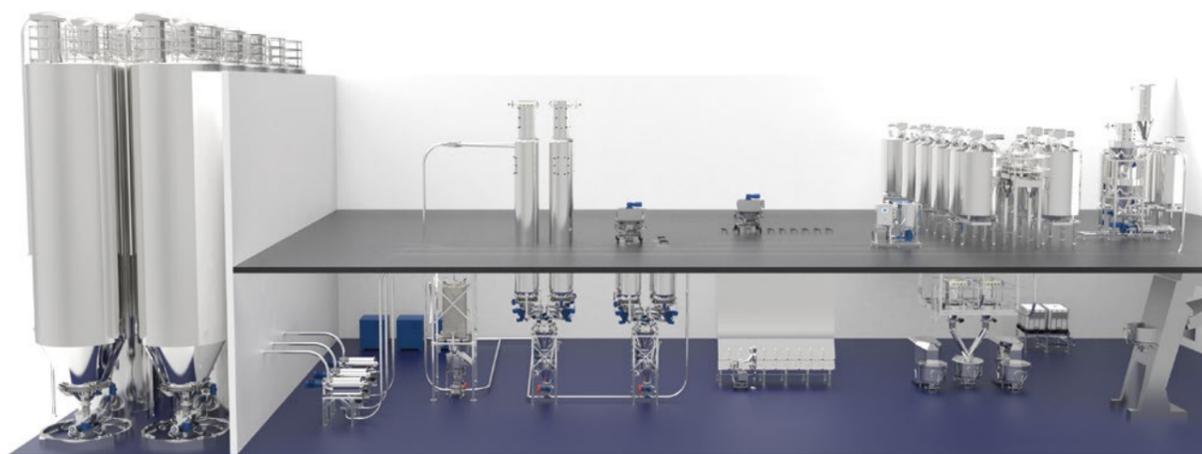
2012

расширение мирового присутствия группы Daxner

2014

30 лет технологии сыпучих продуктов Daxner, 180 сотрудников

ИНДИВИДУАЛЬНО, КАК И ВАШИ РЕЦЕПТЫ, НО НЕ СОВСЕМ ТАК СЕКРЕТНО



Компания Daхner использует только те компоненты, которые отработаны и конфигурируются в эффективное общее решение, точно совпадающее с Вашими требованиями. Основой для этого является модульная система, которая при высокой степени стандартизации все же гарантирует реализацию, удовлетворяющую запросам потребителя и точно соответствующую его требованиям. В результате производимые установки характеризуются оптимальным качеством, прекрасным функционированием и своевременными поставками. При этом каждая установка так же индивидуальна, как и задача, с которой Вам необходимо справиться при помощи этой установки. И если уж и существует тайный рецепт нашего успеха, то это наши технические знания и многолетний опыт работы с частными предприятиями хлебопекарного производства, благодаря которым мы отлично знаем все потребности своих клиентов. Этому Вы можете доверять так же, как и нашей обязательности в сфере оказания услуг, техническом обслуживании и поставок запасных частей. И естественно, мы обеспечиваем сохранение конфиденциальности Вашей информации, если речь идет о Ваших внутренних делах.



Бункеры и системы выгрузки (разгрузки) / 06

Оптимизация складирования сырья - благодаря высокоэффективным решениям бункерных, силосных и разгрузочных систем от Daхner.



Системы транспортировки / 08

Оптимизация транспортировки вашей продукции - благодаря бесперебойному циклу и точности подачи отдельных компонентов от Daхner.



Системы просеивания / 10

Никогда еще процесс просеивания не был столь надежным – безупречная репутация просеивающих машин от Daхner говорит сама за себя.



Системы дозирования и взвешивания / 12

Профессиональное мастерство невозможно переоценить – Daхner обеспечит высочайшую точность взвешивания и дозирования как твердых, так и жидких составляющих.



Установки для приготовления опары и закваски / 14

Опара и закваска в лучших домашних традициях: качество оборудования Daхner - основа качества продукции.



Жидкие компоненты / 16

Жидкие компоненты - вполне разрешимая задача: комплексная программа Daхner включает в себя и специальные решения.



Системы управления установками / 18

Целенаправленное повышение вашей конкурентоспособности – благодаря проверенным системам производственного планирования, управления, регулирования и контроля от Daхner.



Сервисное обслуживание установок / 20

Ориентация на заказчика гарантирует эксплуатационную надежность – сервис Daхner доступен семь дней в неделю и 24 часа в сутки.



3D - проектирование промышленной хлебопекарни / 22

Большие задачи – комплексные решения. На примере эффективной производственной линии с полным спектром комплектующих от Daхner.

НАЧАЛОМ ВСЕХ НАЧАЛ ЯВЛЯЮТСЯ ОПТИМАЛЬНО СОХРАНЯЕМЫЕ СЫРЬЕВЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Кто следит за качеством своих сырьевых материалов, тот также обращает внимание на их соответствующее хранение. Силосохранялища и бункера (ёмкости) фирмы Дахнер в разнообразных конструктивных исполнениях обеспечивают оптимальное хранение любых сырьевых материалов на складе для любых предприятий хлебопекарного производства, обладающих различной производственной мощностью. Используя эту продукцию фирмы Дахнер в своем производстве, Вы закладываете уже первый важный краеугольный камень для получения высококачественного конечного продукта. Специальные элеваторные хранилища, оснащенные системами разгрузочных устройств, адаптированных на сырьевые материалы, обеспечивают в замкнутой системе превосходный поток продукции и отлаженность производственных процессов.



Программа поставок для всех видов хранения:

- > Силосохранялища для хранения материалов внутри здания
- > Силосохранялища для хранения материалов вне здания
- > Оснащение элеваторов силосного типа
- > Приспособления для разгрузки биг-бэгов
- > Загрузочные устройства для мешков
- > Системы мелких компонентов
- > Системы разгрузочных устройств
- > Складские емкости для жидкостей
- > Системы разгрузочных устройств
- > Складские емкости для жидкостей



Наружные силосы сварной конструкции, для хранения муки, сахара и проч.



Круглые суточные бункеры - приемники для размещения молочного порошка, сахара, крахмала и проч.



Комбинированная станция опорожнения мешков и биг-бэгов, а также силосы суточного хранения для средних компонентов



Для надежной выгрузки мельчайших сыпучих фракций представлены различные системы



НАШИ НОУ -ХАУ ТРАНСПОРТИРУЮТ ВАШУ ПРОДУКЦИЮ ОПТИМАЛЬНО



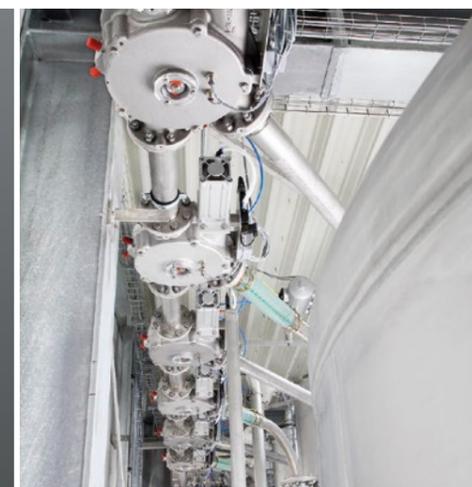
Будь то сам продукт на различных стадиях производственного процесса, или точная подача различных приправ и добавок, или загрузка тестомесильных машин, мешалок, емкостей, экструдеров и других перерабатывающих машин – солидные и специальные технические знания и опыт фирмы Daxner для хлебопекарен различных размеров обеспечивают бесперебойность технологических процессов. Пылевидные, порошкообразные, зернистые, а в особенности скоропортящиеся ингредиенты, такие как богатый жирами молочный порошок, оптимально транспортируются соответствующими системами при строгом соблюдении требований гигиены.



Пневматический конвейер всасывающего типа в комбинации с контейнерной системой DCS Daxner Container Systems

Программа поставок для всех видов транспортировки:

- > Всасывающие транспортировочные устройства
- > Транспортировочные устройства с подачей под давлением
- > Системы пневмотранспорта в плотной фазе
- > Механические транспортные системы
- > DCS Daxner Контейнерные системы



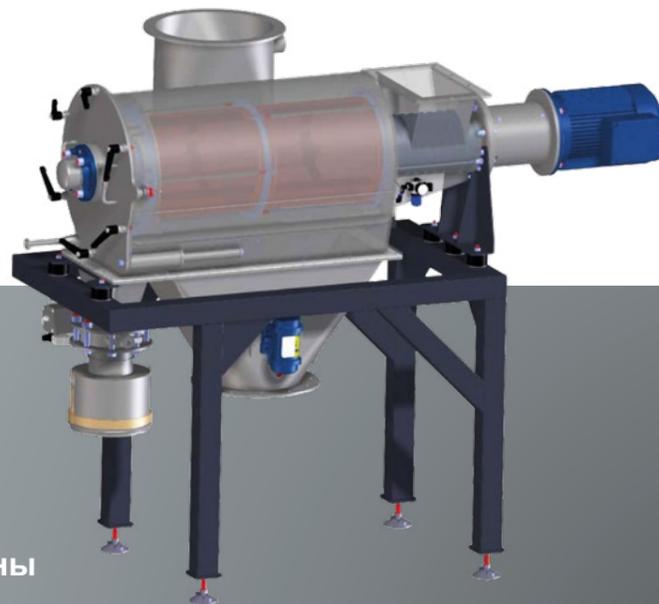
Довершают программу отдельные компоненты (в том числе - шлюзовые затворы, отводы, шланговые задвижки)



Полностью автоматическая подача на тестомеситель твердых и жидких компонентов

С ТАКОЙ СТЕПЕНЬЮ НАДЕЖНОСТИ ВЫ НИЧЕГО НЕ УПУСТИТЕ ИЗ ВИДУ

Сырьевые материалы наивысшего качества для Вашей хлебопекарной продукции. Таким образом, благодаря фирме Daxner Вы войдете в производственный процесс. Просеивающие машины обеспечивают отсеивание посторонних частиц или больших кусков как раз к началу процесса производства. В текущем производственном процессе они гарантируют получение чистого высококачественного конечного продукта. Технология компании Daxner в области производства просеивающих машин недаром пользуется у специалистов превосходной репутацией.



Программа поставок для всех видов просеивания:

- > Просеивающие машины с вихревым потоком
- > Контрольно- просеивающие машины
- > Сита для цистерн
- > Магистральные сита
- > Вибрационные сита



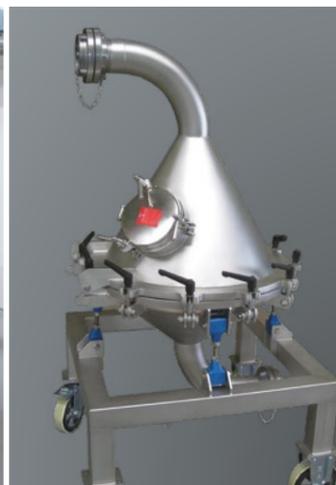
Вихревые просеивающие машины от Daxner – гарант щадящего и эффективного просеивания



Досконально продуманные станции загрузки мешков со встроенным ситом обеспечат высокую надежность производства



Индивидуальные решения под конкретные характеристики продукта возможны в различном размерном и конструкционном исполнении

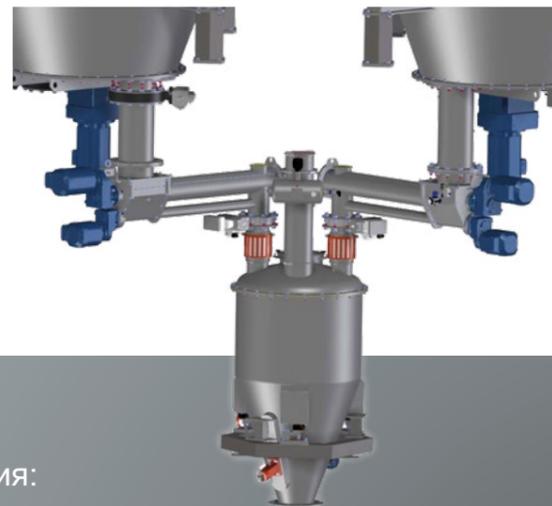


Промежуточная просеивающая машина - контроль продукции уже при поступлении на склад



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ НА ОЧЕНЬ ВЫСОКОМ УРОВНЕ НЕВОЗМОЖНО «ДОЗИРОВАТЬ»

Система дозирования фирмы Daxner является такой же индивидуальной, как и различные добавки. Неважно каким образом производится дозирование: отдельной операцией или дозированием нескольких компонентов, по объему или по весу, полностью автоматически либо в ручном режиме. Характеристики Ваших ценных исходных материалов и потребности Вашего производства фирма Daxner дополняет своими обширными техническими знаниями для получения оптимального решения. При этом главное значение придается точности, наивысшей надежности и гигиене с целью обеспечения бесперебойного производственного процесса и наилучшего качества продукции.



Программа поставок для всех видов дозирования:

- > Полностью автоматизированные устройства дозирования сухих материалов и жидкостей
- > Устройства дозирования компонентов, добавляемых вручную
- > Пневматические устройства грубого и точного дозирования
- > Устройства дозирования по объему и по весу



Автоматическая подача на тестосмеситель путем дозирования по методу отбора



Дозирование крупных и средних компонентов из бункеров суточного хранения



Ручная система дозирования для мелких и микрокомпонентов



Напольные весы (контрольного) взвешивания



ОПАРА И ЗАКВАСКА В ЛУЧШИХ ДОМАШНИХ ТРАДИЦИЯХ

С давних пор фирма Daxner интенсивно работает с предприятиями хлебопекарного производства любых размеров. Отсюда приходит и понимание значения взвешивания различных добавок с точностью до грамма. Поэтому системы взвешивания фирмы Daxner обеспечивают не только высочайшую точность дозирования для твердых и жидких материалов. Они оптимальным образом адаптированы под соответствующие свойства компонентов и гарантируют безостаточное опорожнение. В дополнение к этому они сконструированы в зависимости от индивидуальных потребностей в виде весовых устройств для взвешивания отдельных компонентов или нескольких компонентов и при изменении рецептуры могут быть легко переоснащены.



Программа поставок для всех видов транспортировки:

- > Мука и продукты грубого помола
- > Рожь и пшеница
- > Охлажденные или неохлажденные
- > Передвижные и стационарные
- > Тестоведение (мягкое и крутое тесто)
- > Одноступенчатые или многоступенчатые
- > Ручная или автоматическая загрузка
- > Отбор через дозатор объема или взвешивание



Бункер созревания для любой опары/ закваски - с пиггинг - системой - для выгрузки продукта и чистого разделения следующих друг за другом партий продукта

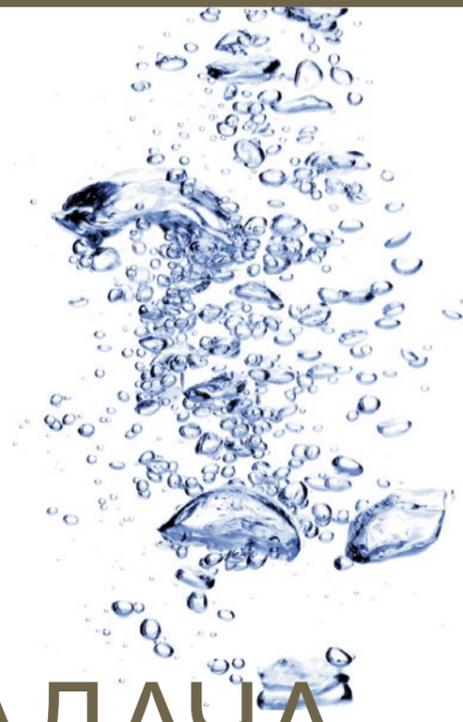


Для поточных высокопроизводительных линий: смеситель Daxner



Исходная закваска и бродильная емкость для пшеничной закваски

ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ - ТАКЖЕ ВПОЛНЕ РАЗРЕШИМАЯ ЗАДАЧА



Дахнер предлагает комплексную программу, включающую в себя все технологические операции хлебопекарной отрасли. Периодически возникает потребность в специальных решениях. Например, когда речь идет о производстве жидких дрожжей или измельчении хлебных остатков.

Ферментатор дрожжей с автоматическим смешиванием и охлаждением

соответствует наивысшим стандартам качества за счет быстрого приготовления, простого обслуживания, рационального режима работы и высокой рецептурной точности.



Водосмеситель - дозатор

Для ферментации дрожжей или изготовления других суспензий: ферментатор от Daxner

Измельчитель хлебных остатков

прочно зарекомендовал себя в качестве гомогенизатора затора хлебных остатков или в качестве аппарата предварительного смешивания для всех компонентов, для которого характерны короткий цикл смешивания, гомогенность готовой массы, экономия сырья, высокая гидратация и простота очистки.

Пищевое растительное масло, яичный меланж, солевой раствор, жидкий сахар & со.

Довершают программу специальные решения для маловязких продуктов. Будь то рассолы или быстро портящиеся жидкие компоненты - специальные системы обработки и хранения обеспечат качество продукции и безотказную эксплуатацию установки.



Будь то яйцо, растительное масло, соль или сахар: Для всего найдется решение



Для мокрой подготовки хлебных остатков: Измельчитель хлебных остатков от Daxner



ИДИТЕ ПРЯМЫМ КУРСОМ К ПОВЫШЕНИЮ СВОЕЙ КОНКУРЕНТО- СПОСОБНОСТИ

Высокие технологии уже давно заняли почетное место в хлебопекарной промышленности. Инновационная система управления производством „daxBak“ от Дахнер - это основанное на базе данных управление технологическим процессом, созданное с учетом требований, предъявляемых к выпуску хлебобулочных и кондитерских изделий и одновременно отличающееся максимальной гибкостью. Модульная конструкция систем обеспечивает их интеграцию в производство в соответствии с индивидуальными требованиями каждого заказчика. Это позволяет также произвести создание сетевых структур и передачу данных с имеющимися программами пользователя – от отдельных подразделений в структуре вплоть до системы в комплексе. Благодаря этому Вы можете осуществлять централизованное управление, контроль и документирование производственных процессов, что оправдывает затраты за счет снижения потребности в персонале, более экономичному производству, гарантированному качеству продукции и в итоге повышенной конкурентоспособности.



Спектр услуг для решения всех задач по управлению процессами:

- > Дозирующий компьютер для систем порционного и универсального взвешивания
- > Компьютерное управление потоками сырьевых материалов и мониторинг их движения
- > Свободно программируемое управление
- > Объединение в сеть и передача данных с использованием прикладных систем пользователя
- > Визуализация процесса

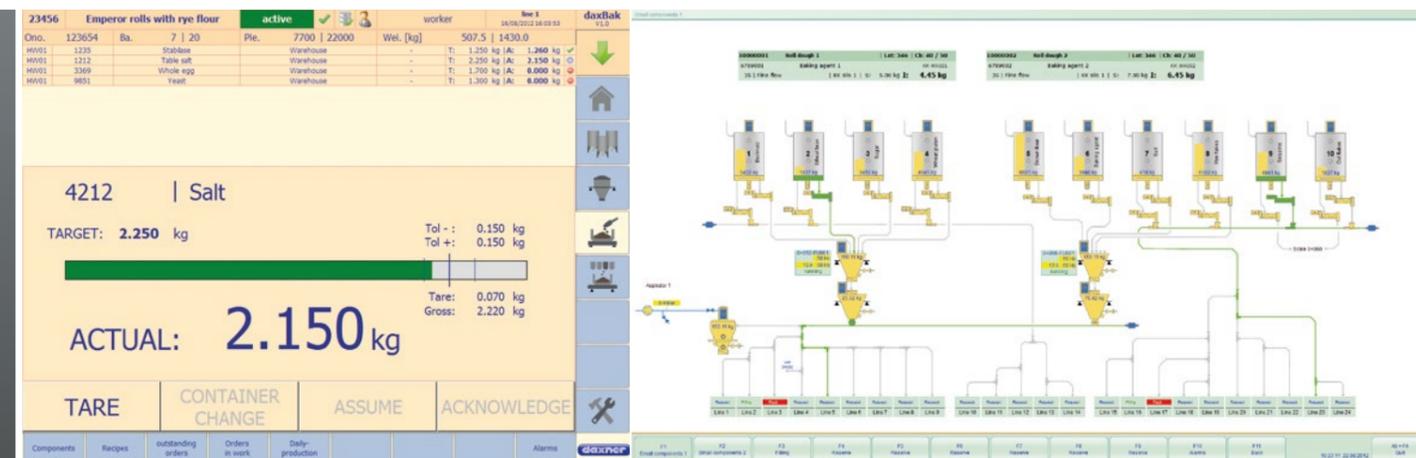
Order scheduling
Date: 23.08.2012 Time: 16:00

Free capacity: -2,1 t -22,0 batches
Scheduled capacity: 2,1 t 22 batches
Unscheduled capacity: 0,0 t 0 batches

Job	Order desc.	Finished product	Created on	Recipe desc.	Batch	Target date	Batch weight	order weight	K. Gr.	Created on	Fixed	Lot	Contamination status	Status	Urgent
order 1	order 1	1000	2000	mixed rye bread	1	13.08.2012 09:16:00	55,092	55,092	0	13.08.2012 09:16:00	0	0	0	OPEN	
order 16	order 16	1000	2000	mixed rye bread	5	15.08.2012 09:16:00	70,000	250,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
batch 1	order 16	1000	2000	mixed rye bread	1	15.08.2012 09:16:00	70,000	0,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
batch 2	order 16	1000	2000	mixed rye bread	2	15.08.2012 09:16:00	70,000	0,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
batch 3	order 16	1000	2000	mixed rye bread	3	15.08.2012 09:16:00	70,000	0,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
batch 4	order 16	1000	2000	mixed rye bread	4	15.08.2012 09:16:00	70,000	0,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
batch 5	order 16	1000	2000	mixed rye bread	5	15.08.2012 09:16:00	70,000	0,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
order 17	order 17	1002	2002	mixed wheat bread	7	15.08.2012 09:16:00	122,000	854,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
order 18	order 18	1006	2006	fresh crusty bread	8	15.08.2012 09:16:00	95,000	760,000	0	14.08.2012 13:15:00	0	0	0	OPEN	
order 19	order 19	2000	2000	Mixed rye bread	1	23.08.2012 09:30:00	55,092	55,092	0	23.08.2012 09:30:00	0	0	0	OPEN	
batch 1	order 19	2000	2000	Mixed rye bread	1	23.08.2012 09:30:00	55,092	0,000	0	23.08.2012 09:30:00	0	0	0	OPEN	

Order nr	Sub-batch	Batch	Lot	Article nr	Description	Balance	Stock place	Target	Actual	Status
19	001	1	0	002	rye flour typ 1150	flour - scale		23,239	0,000	
19	001	1	0	108300	stabilase	manual - scale		1,010	0,000	
19	001	1	0	047	table salt without iodine	manual - scale		1,291	0,000	
19	001	1	0	016	yeast	manual - scale		1,291	0,000	
19	001	1	0	061	water	waterdosage		26,241	0,000	
19	001	1	0	010	batter temperature			0,000	0,000	
19	001	1	0	011	time of kneader - slow			0,000	0,000	
19	001	1	0	012	time of kneader - fast			0,000	0,000	
19	001	1	0	013	rest time			0,000	0,000	

Программа daxBak Manager позволяет осуществлять полное управление и конфигурацию отдельных стадий производства - Многие рецепты и сырье доступны для модуля оперативного контроля изделий



Визуализация для удобства обслуживания системы ручного взвешивания daxBak

В системе daxBak возможна настройка произвольного количества линейных модулей

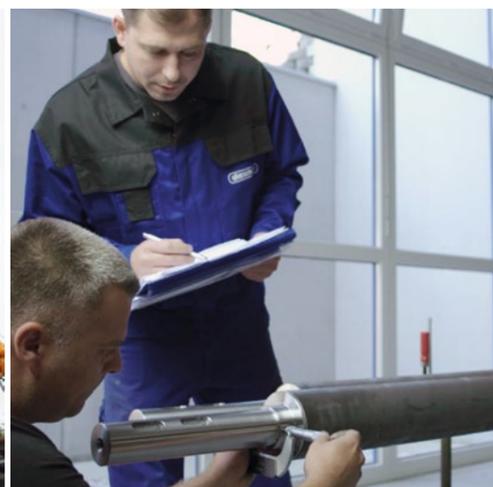
ОРИЕНТАЦИЯ НА КЛИЕНТОВ ГАРАНТИРУЕТ ЭКСПЛУАТАЦИОННУЮ НАДЕЖНОСТЬ

Фирма Daхner не только изготавливает высококачественные компоненты, но и осуществляет надлежащий монтаж и ввод установок в эксплуатацию. Помимо помощи в запуске установки в эксплуатацию мы организуем обучение персонала и представляем необходимую документацию, закладывая тем самым фундамент для оптимизированных производственных процессов и эксплуатационной готовности установок.

При этом Вы можете быть уверенными в том, что после запуска производства у Вас будет партнер, который будет стоять на Вашей стороне при появляющихся вопросах или даже проблемах. Наша служба поддержки работает круглосуточно семь дней в неделю. Чтобы связаться с ней, достаточно сделать звонок по горячей линии в отдел технического обслуживания фирмы Daхner. Таким образом фирма Daхner гарантирует постоянное сопровождение Вашей установки в течение всего срока службы - от проведения периодических ремонтных работ, осмотров и технического обслуживания до приведения оборудования в исправное состояние и его быстрого обеспечения запасными деталями. Это позволит Вам эффективно управлять экономическими вопросами, связанными с эксплуатацией установки - будут минимизированы перерывы в производстве, обусловленные техническими проблемами, и, следовательно, отказы и расходы, связанные с ремонтом.



Монтаж элеватора силосного типа



Выходной контроль



Партнерская поддержка на протяжении
всего срока службы оборудования

Круглосуточно у Вас на службе:
горячая линия отдела
технического обслуживания
фирмы Daхner
24 часа / 7 дней в неделю



Автомобиль для технического обслуживания

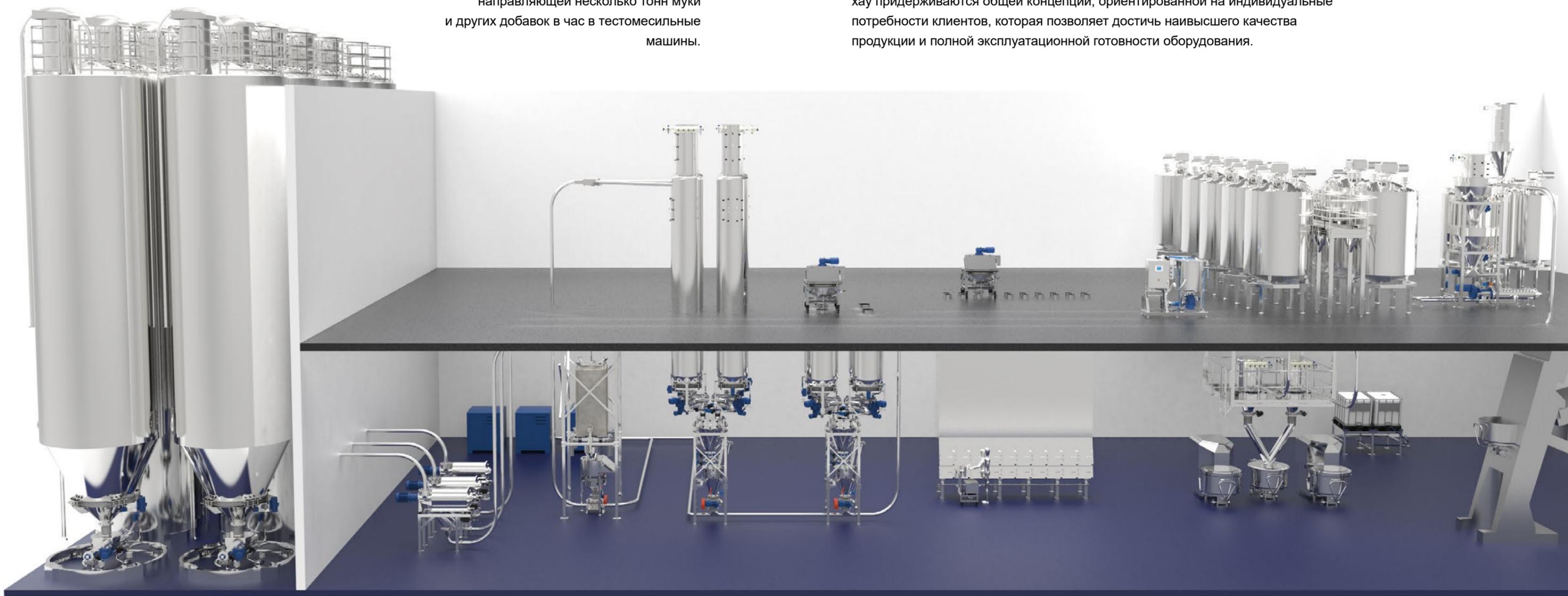
ПРОМЫШЛЕННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНИ

БОЛЬШИЕ ЗАДАЧИ

На примере высокоэффективной производственной линии хлебопекарни промышленного типа, работающей со всеми компонентами фирмы Daхner и направляющей несколько тонн муки и других добавок в час в тестомесильные машины.

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ

Для установок такого масштаба, ориентированных на большое количество циклов загрузок и большую пропускную способность линии в час, фирма Daхner предлагает полный пакет оборудования для всего производственного процесса. Собственное отделение проектно-конструкторских работ, а также весь персонал фирмы Daхner с его многолетним опытом и специализированными ноу-хау придерживаются общей концепции, ориентированной на индивидуальные потребности клиентов, которая позволяет достичь наивысшего качества продукции и полной эксплуатационной готовности оборудования.



■ Бункеры и системы выгрузки

■ Системы просеивания

■ Системы транспортировки

■ Системы дозирования и взвешивания

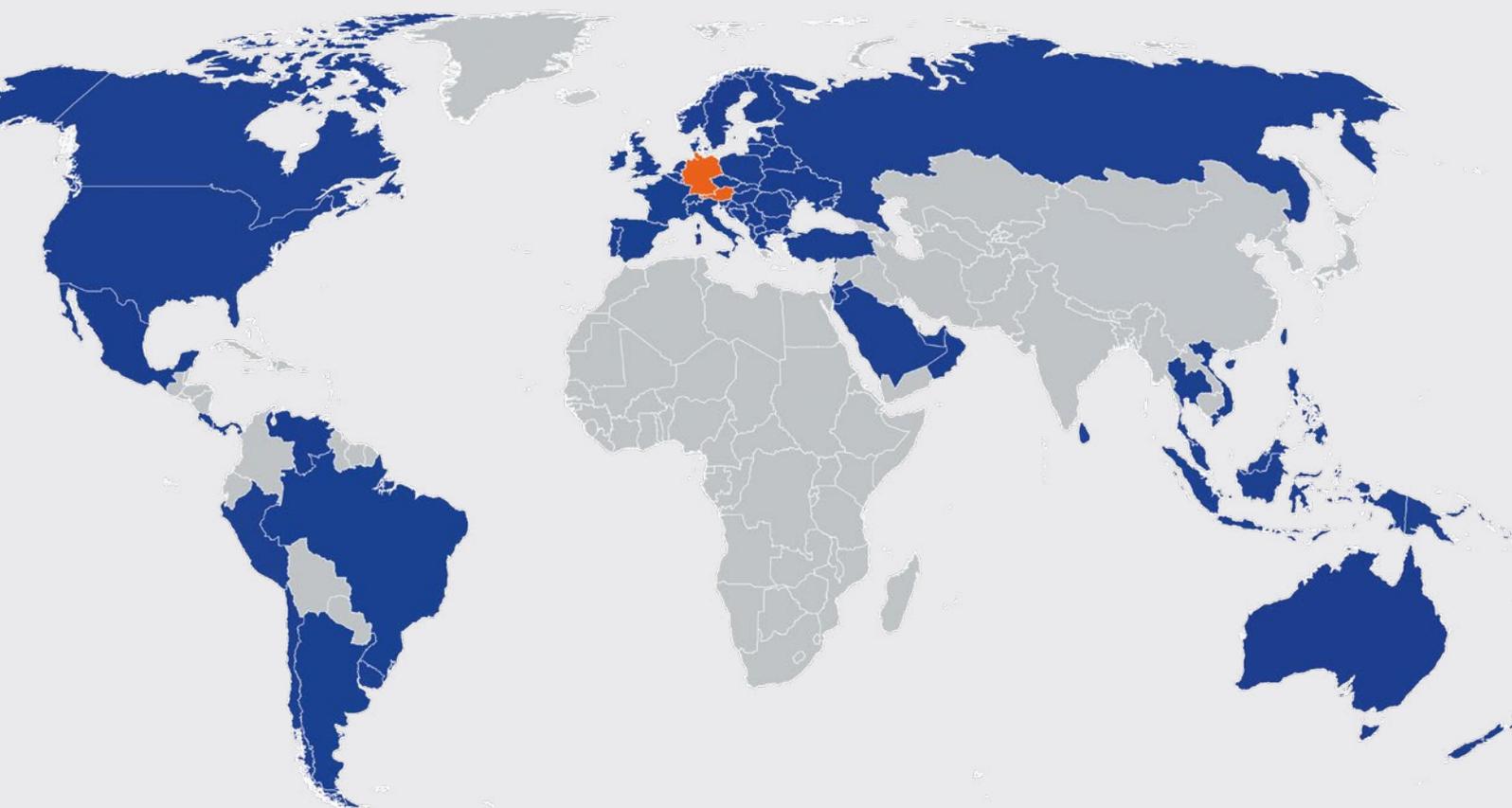
■ Установки для приготовления опары и закваски

■ Системы управления установками

■ Жидкие компоненты



Daxner Headquarters & Daxner Germany | Daxner Worldwide



**Daxner GmbH - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС
РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПОРОШКОВЫХ МАТЕРИАЛОВ**

Vogelweiderstrasse 41
4600 Вельс/Австрия

Тел.: +43 / 7242 / 44 227-0
Факс: +43 / 7242 / 44 227-80
office@daxner.com

www.daxner.com

**Daxner ГЕРМАНИЯ GmbH
ПЕКАРНИ & ЖИДКОСТИ & ПРЕДТЕСТА**

Am Breitenstein 3
97922 Лауда-Кёнигсхофен/Германия

**Daxner US
Daxner USA
Daxner SOUTH-EAST ASIA
Daxner RUSSIA
Daxner LATAM**



Reg.-Nr.: 259509 QM08