

VOR- UND SAUERTEIGANLAGEN

SICHERE HERSTELLUNG VON TRADITIONELLEN VOR- UND SAUERTEIGEN

- Genauere Temperaturregulierung durch den Einsatz von Pillow-Plates
- Flexiblere Behälterhöhen möglich
- Hygienisches Design aufgrund konischer Öffnungen & kantenlosen Übergängen
- Verbesserte Rührwerke



Daxner bietet die komplette Lösung: Engineering, Lieferung, Montage, Inbetriebnahme inkl. Prozessleitsystem!



Ein Lieferprogramm für alle Fälle

- Mehle & Schrote
- Roggen & Weizen
- Gekühlt oder ungekühlt
- Fahrbar & stationär
- Weiche & feste Führungen
- Einstufig oder mehrstufig
- Manuelle oder automatische Befüllung
- Entnahme über Volumendosierung oder Verwiegung

Besondere Vorzüge der Vor- und Sauerteiganlagen:

- Kundenspezifische Systemlösung von unseren Experten
- Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit durch den Einsatz von bewährten, hochwertigen Systemkomponenten
- Betriebssichere Systeme, die maßgeschneidert in die bestehende Produktion integriert werden
- Reproduzierbare Produktqualität
- Hygienische Produktion

Funktion:

Qualität hat im Hause Daxner eine langjährige Tradition. Genauso wie das Wissen, worauf es bei Vor- und Sauerteiganlagen ankommt. Individuell abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Produkte bilden die Vor- und Sauerteiganlagen von Daxner hochqualitative, betriebssichere Systeme mit umfangreichem Zubehör. Sie lassen sich maßgeschneidert in die bestehende Produktion integrieren und bieten durchdachte Lösungen für hohe oder niedrige Teigausbeuten. Gleichzeitig garantieren sie eine sicher reproduzierbare Produktqualität und eine hygienische Produktion.



New Generation:

Die neue Generation der Sauerteigbehälter wird in der Regel mit einem Auslaufrichter von 90° ausgelegt. Die neue Pillow-Plate Technologie ermöglicht eine wesentlich genauere Temperaturregulierung im Vergleich zu Kühlkanälen. Die Rührwerke wurden unter Produktionsbedingungen getestet und überarbeitet. Die neue Ausführung ist aufgrund verzapfter bzw. gesteckter und anschließend verschweißter Einzelteile noch belastbarer. Die aktuelle Generation der Sauerteigbehälter sieht einen Anschluss für die Option pH-Sonde bezüglich der erweiterten Qualitätssicherung des Teiges vor. Des Weiteren sind alle Öffnungen aus hygienischen Gründen konisch ausgelegt. Als Option werden die Mannlöcher mit trichterförmiger Zarge angeboten - so werden kanten- und fugenlose Übergänge erreicht. Die Behälterhöhe kann aufgrund der Verwendung von unterschiedlichen Pumpenhalterungen und Standarddurchmessern künftig flexibler ausgelegt werden.

Daxner GmbH
Vogelweiderstraße 41
4600 Wels/Austria

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

Daxner GERMANY GmbH
97922 Lauda-Königshofen/Germany

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



www.daxner.com