

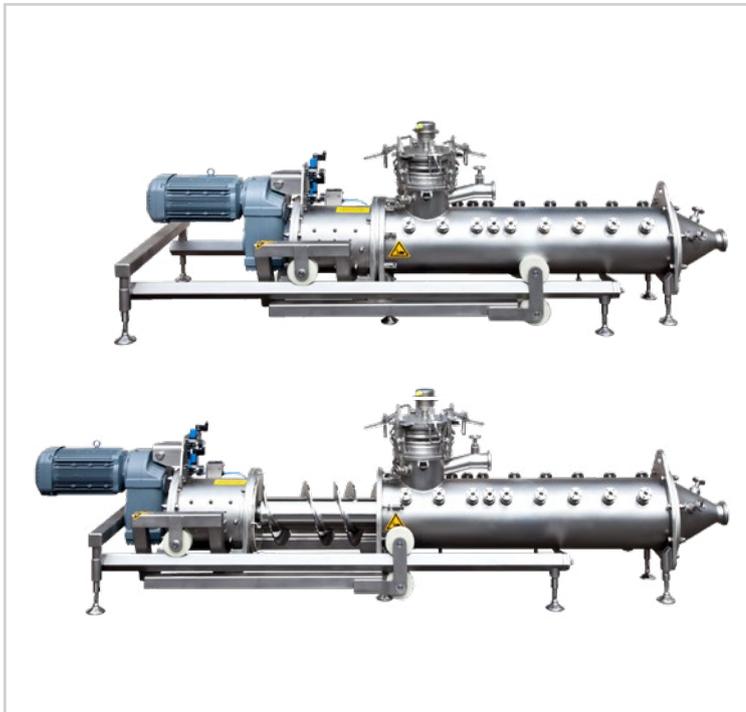
# KONTINUIERLICHER ANTEIGER **daxDou**

ZUR HYGIENISCHEN AUFBEREITUNG VON VOR- UND SAUERTEIG

- Hygiene und Sauberkeit bei der Teigherstellung
- Reduzierung der Teigausbeuten



Vereinigen Sie Geschmack,  
Teigtemperatur,  
Teigstruktur und Hygiene!



## Besondere Vorzüge von daxDou:

- Reifebehälter benötigen keinen Mehleintrag und sind immer staubfrei
- Visuelle Kontrolle durch ausziehbare Schnecke
- Absicherung aller Ansprüche an Hygiene und Sauberkeit
- Teigausbeuten können gegenüber reinen Rührbehältern reduziert werden
- Höhere Herstellleistung
- Schüttflüssigkeitsmenge zur Teigtemperatursteuerung kann auf Grund der niedrigen Teigausbeuten erhöht werden
- Festere Teige (größere Verarbeitungstoleranz)

## Funktion:

Der Anteiger daxDou wird für die schonende Vermischung von Mehl, Wasser und Zusatzkomponenten eingesetzt. Er ist nach dem Prinzip eines Durchlaufmischers konzipiert und besitzt spezielle konstruktive Merkmale für die Teigherstellung. Dadurch können unterschiedliche Teigarten (Roggensauer, Weizensauer, Weizenvorteig o.ä.) mit niedrigen Teigausbeuten hergestellt werden.

Für eine einfache und gründliche Reinigung ist das Mischwerkzeug vollständig aus dem Gehäuse ausfahrbar. Die Nassreinigung erfolgt durch ein integriertes Hochdruck-System mit Flachstrahldüsen.

Für die kontinuierliche gravimetrische Mehlzugabe sind eine Behälterwaage und eine Differential-Dosierwaage installiert. Die notwendige Mehlmenge wird vom Vorlagesilo in die Behälterwaage dosiert. Die Differential-Dosierwaage mit angebauter Dosierschnecke versorgt den Anteiger gewichtsgenau und kontinuierlich mit Mehl. Die Dosiermenge kann stufenlos geregelt werden. Die Dosierung der Flüssigkomponente erfolgt mittels Durchflussmessgerät. Eine elektronische Steuerung regelt Durchsatzleistung, Teigausbeute und Teigtemperatur. Durch das Verwiegesystem wird ein Leerfahren des Systems ermöglicht.

## Ausführung:

- Anteiger mit:
- Ausziehbarer Schnecke
  - Gestell

## Option:

- Differential-Dosierwaage
- Hochdruckreiniger
- Pumpe
- Steuerung
- Wassermischgerät
- Molchsystem