

REWORK- VERARBEITUNG daxRec

VERARBEITUNG VON VERBLEIBENDEM BROT ODER TEIG

- Spezielle Technik der Feinstzerkleinerung
- Geeignet als Homogenisierer im Bereich Rework oder als Vormischer für All-In-Masse



Bedeutende Qualitäts-
verbesserung der
Brot- und Backwaren!



Besondere Vorzüge von daxRec:

- Geschmacksintensivierung
- Verlängerte Frischhaltung durch höhere Wasseraufnahme
- Rohstoffersparnis durch höhere Rückführungsmengen und höhere Teigausbeuten
- Aufhellung der Krume bei der Weizenbrotherstellung
- Zeiteffiziente Mischung einer homogenen Masse ohne Entmischung
- Leichte Reinigung durch einfache Zugänglichkeit

Funktion:

Durch ein besonderes Verfahren wird das Produkt, mit einem Minimum an Wasser, verflüssigt und durch eine spezielle Technik der Feinstzerkleinerung in einem Rotor-Stator-System zerkleinert. Es entsteht eine extrem feine Suspension, die einerseits pumpfähig ist und sich andererseits nicht mehr entmischt, was die Lagerung wesentlich vereinfacht.

Ausführung:

- Einwandiger Mischbehälter aus Edelstahl AISI 304
- Mischbehälter auf Wiegetragrahmen
- Pneumatischer Deckel
- Antrieb: Leistungsstarker Drehstrommotor mit Schlagmesserrührwerk und hygienischer Gleitringdichtung
- Automatische Spülfunktion
- Feinstzerkleinerer
- Stand-Alone Steuerung

Option:

- Doppelwandige Ausführung (Temperierung)
- Fahrbare Ausführung
- Förder- und Dosierpumpe
- Förderrohr-Ringleitung zur Entnahmestation mit tropffreiem Entnahmeventil
- Vorzerkleinerer
- Lager-/Dosiertank
- Molchsystem
- Einbindung in die vorhandene Steuerung



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