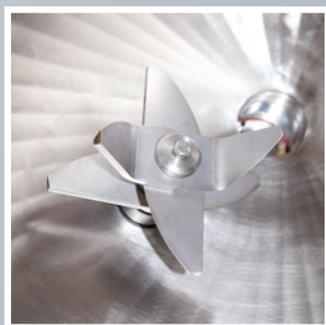


ПРОЦЕСС ПЕРЕРАБОТКИ daxRec

ПЕРЕРАБОТКА ОСТАВШЕГОСЯ ХЛЕБА ИЛИ ТЕСТА

- Специальная техника сверхтонкого измельчения
- Подходит в качестве гомогенизатора для хлебной мочки или предварительного смешивания ингредиентов в массу



Значительное улучшение
качества хлеба и
хлебобулочных изделий!



Особые преимущества daxRec:

- Более насыщенный вкус
- Продукт дольше остается свежим благодаря повышенному впитыванию воды
- Экономия сырья благодаря повышенной рециркуляции и повышенному выходу теста
- Осветление мякиша при изготовлении пшеничного хлеба
- Быстрое смешивание до однородной массы без расслоения
- Легкая очистка благодаря удобному обслуживанию

Принцип работы:

Благодаря особой технологии продукт разбавляется минимальным количеством воды и с помощью специальной техники сверхтонкого измельчения измельчается в роторно-статорной системе. В результате получается сверхтонкая суспензия, которая, с одной стороны, пригодна для перекачки насосом, с другой стороны, не расслаивается, что существенно упрощает хранение на складе.

Конструкция/Объем поставки:

- Одностеночный бункер смесителя из высококачественной стали AISI 304
- Бункер смесителя на несущей раме дозатора
- Пневматическая крышка
- Привод: Мощный трехфазный двигатель с устройством для перемешивания и ножом для рубки
- Измельчитель для сверхтонкого измельчения
- Функция автоматического промывания
- Автономное управление

Дополнительно:

- Конструкция с двойной стенкой (поддержание температуры)
- Передвижная конструкция
- Подающий и дозирующий насос
- Подающая кольцевая линия до станции разгрузки с некапающим отводящим вентилем
- Предварительный измельчитель
- Контейнер для хранения/дозирования
- Система очистки труб
- Интегрирование в имеющуюся систему управления



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