

SALZSOLE- SYSTEM **daxSol**

ZUR HERSTELLUNG VON KALTEM TEIG

→ Hygienische Teigherstellung ohne Scherbeneis

→ Verbesserung der Teigstruktur



Bringen Sie Kälte und
Hygiene in Ihren Teig!



Besondere Vorzüge von daxSol:

- Kein Scherbeneis nötig
- Verbesserung der Teigstruktur
- Keimfreiheit
- Einfache, genaue Dosierung
- Verkürzte Knetzeiten gegenüber Verarbeitung von Scherbeneis
- Keine Temperaturschwankungen
- Ganzjährig einsetzbar

Option:

- Lagertank aus Polypropylen (isoliert)
- Förder- und Dosierpumpe zum Lagertank
- Ringleitung
- Einbindung in die vorhandene Steuerung
- Leitwertmessung zur Überwachung der Salzkonzentration

Funktion:

Das Salzsole-System daxSol wird zur Herstellung von kaltem Teig verwendet. In einen mit Wasser (definierte Menge) gefüllten Ansatzbehälter wird die Salzmenge gemäß der gewünschten Konzentration dosiert. Die entstehende Lösung wird über einen Wärmetauscher geführt und so auf die voreingestellte Temperatur heruntergekühlt. Die gekühlte Sole lagert in einem Vorratsbehälter und wird den Verbrauchern nach Bedarf zugeführt. Zwischengeschaltete Umpumpvorgänge unterstützen die Stabilität der Lösung bzw. deren Temperatur.

Salzsole:

Neben der kristallinen Verarbeitung kann Salz in Wasser gelöst werden, wobei der (in der Regel temperaturabhängige) maximale Sättigungsgrad die Zugabemenge von Salz in Wasser bestimmt.

Unter Idealbedingungen lassen sich ca. 310 g Salz in 1.000 g Wasser lösen. Eine solche Lösung hat andere physikalische Eigenschaften als reines Wasser. So wird unter anderem der Gefrierpunkt herabgesetzt, der, in Abhängigkeit von der Konzentration der Sole, deutlich unter 0° C liegen kann. Eine 15%-ige Salzsolelösung gefriert (unter Laborbedingungen) erst bei ca. - 9° C.

Diese „kalte“ Lösung ist natürlich ein ideales Mittel zur Steuerung der Teigtemperatur, da die Sole sauber, bequem und genau in die Knetschale dosiert werden kann. Die Teigtemperatur wird dadurch in engen Grenzen gehalten, so dass auf die Zugabe von Scherbeneis unter Umständen verzichtet werden kann. Die Teigtemperatur wird dadurch in engen Grenzen gehalten, so dass auf die Zugabe von Scherbeneis unter Umständen verzichtet werden kann. Da es keine scharfkantigen Eiskristalle gibt, wird auch die Teigstruktur nicht beeinträchtigt.

Ausführung:

- Vorratsbehälter für Sole aus Polypropylen
- Wiegeeinrichtung
- Propellerrührwerk
- Förder- und Dosierpumpe
- Spüldüsen
- Edelstahlgestell zur Bodenaufstellung
- Plattenwärmetauscher