



## Prozessabläufe unterstützen

**Daxner International:** Hauptaugenmerk bei der Unternehmenspräsentation in diesem Jahr in Halle 3 am Stand C29 sind die speziellen Verfahrenstechniken, die das Unternehmen weiterentwickelt, um Prozessabläufe in der Backwarenwelt zu unterstützen. So bietet sich „daxRec“ etwa zur Nassaufbereitung von Restbrot und Restteig an. Das Verfahren mit sehr wenig Wasser hellt bei der Weizenbrotherstellung die Krume auf, gleichzeitig wird durch das Entstehen einer feinen Suspension die Lagerung der fertigen Brotmenge vereinfacht. Der „daxDou“ dagegen bietet sich laut Daxner International als kontinuierlicher Anteiger für eine hygienische Aufbereitung von Vor- und Sauerteig an, „daxSol“ dagegen zur Herstellung von kaltem Teig mittels einer vorgehaltenen Sole, die eine exakte Temperatursteuerung ermöglicht, ohne dass Eiskristalle die Teigstruktur schädigen. ■

Telefon: 0 93 43/6 44-0  
[www.daxner-international.de](http://www.daxner-international.de)



*Der „daxSol“ ermöglicht eine exakte Temperatursteuerung.*