

Daxner

Restbrot fein zerkleinert

Daxner International entwickelt Verfahrenstechniken weiter, um Prozessabläufe in Bäckereien zu unterstützen. Der Einsatz von Restbrot führt in



Der Restbrotmischer Dax Rec. als
Homogenisierer für Restbrotmischen.

der Herstellung von Backwaren zu einer bedeutenden Qualitätsverbesserung. Hervorzuheben sind die Geschmacksintensivierung und die höhere Wasseraufnahme, welche eine längere Frischhaltung gewährleistet. Der Dax Rec arbeitet mit einem besonderen Verfahren, das mit sehr wenig Wasser (Mischungsverhältnis Brot zu Wasser etwa 1 : 1,5) auskommt und eine speziellen Technik der Feinstzerkleinerung in einem Rotor-Statorsystem verwendet. Dadurch entsteht eine extrem feine Suspension, die sich nicht mehr entmischt.

► Informationen:

Tel. 09343 644-0

www.daxner-international.com

südback: Halle 3; Stand C 29