

Staubfreier Sauerteig

■ Daxner, Halle 3, Stand C 29

Kompetenz bis in den Knetter ist das Motto von Daxner international. Dieses unterstreicht das Unternehmen beispielsweise mit dem Daxdou, einem kontinuierlichen Anteiger für die hygienische Aufbereitung von Vor- und Sauerteig. Durch den externen Anteiger ist kein Mehleintrag in den Reifebehälter notwendig. Hierdurch sind die Reifebehälter staubfrei und sauber. Mit Daxsol ist weiterhin ein System zur Bereitstellung von Flüssigsole zu sehen.



Der externe Anteiger Daxdou ermöglicht den Verzicht auf einen Mehleintrag in die Reifebehälter.