

Kompetenz bis in den Kneeter

Daxner, DGS

Seine Kompetenz in den Bereichen
Silierung, Vorteige und Zutatenbe-
reitstellung zeigt Daxner internati-



Der externe Anteiger Daxdou ermöglicht den Verzicht auf einen Mehleintrag in die Reifebehälter, wodurch diese staubfrei und sauber bleiben.

onal in Moskau mit verschiedenen Anlagen. So ist beispielsweise der Daxdou, ein kontinuierlicher Anteiger für die hygienische Aufbereitung von Vor- und Sauerteig zu sehen. Durch den externen Anteiger ist kein Mehleintrag in den Reifebehälter notwendig. Hierdurch bleiben diese staubfrei und sauber. Zum homogenisieren für Restbrotmaischen und als Vormischer für All-In-Massen mit schneller Mischzeit, homogener Masse, Rohstoffersparnis, großer Wasserbindung und leichter Reinigung stellt das Unternehmen den Restbrotmischer Daxrec vor.