

erfolgreich auf der Südback. Grund für die Begeisterung der Messebesucher war das eigene Hochdruck-Reinigungssystem und die ausziehbare Mischschnecke. Die Mischschnecke kann somit bei größeren Stillstandzeiten oder Produktwechsel manuell gereinigt werden. Die erhöhte Zugänglichkeit ermöglicht eine gesteigerte visuelle Kontrolle. Die Anteig-Anlage verfügt außerdem über zwei übereinanderliegende Waagen. Damit geht die Herstellung des Sauerteigs schneller. „Während die untere Waage da-

Anteig-Anlage von daxner

Den neuen kontinuierlichen Anteiger AT300 präsentierte daxner sehr



für den Sauerteig dosiert, holt die obere Waage neues Mehl aus dem Silo“, erklärt Verkaufsleiter Herwig Rablbauer. Der Mischprozess läuft dann ohne Pausen, bis ein Reifebehälter gefüllt ist. Sollte der Wunsch nach Verarbeitung unterschiedlicher Mehlsorten bestehen, ist mit die- ▶

- ▶ ser Lösung gesichert, dass keine Restmengen Mehl in der Waage sind. Weitere Komponenten, die möglicherweise noch gar nicht bekannt sind, können jederzeit automatisch der Mischanlage zugefügt werden und damit in jedem Reifebehälter dosiert werden.