



Daxner International GmbH
Am Breitenstein 3
D-97922 Lauda-Königshofen

Tel. + 49 9343 - 644 -0
Fax +49 9343 - 644 -169
E-Mail: info@daxner-international.de
Internet: www.daxner-international.com

PRESSEINFORMATION SÜDBACK 2011

Daxner International GmbH: Halle 3, Stand 3-C29

Kompetenz bis in den Knetter

Höchste Qualität, maximale Anlagenverfügbarkeit und individuelle Lösungen für kundenspezifische Anforderungen – das sind die Markenzeichen von Daxner International. Darüber hinaus werden **Verfahrenstechniken** (weiter-)entwickelt, um Prozessabläufe und Trends in der Backwarenwelt, ob Handwerksbäcker oder Industriebäcker, zu unterstützen.

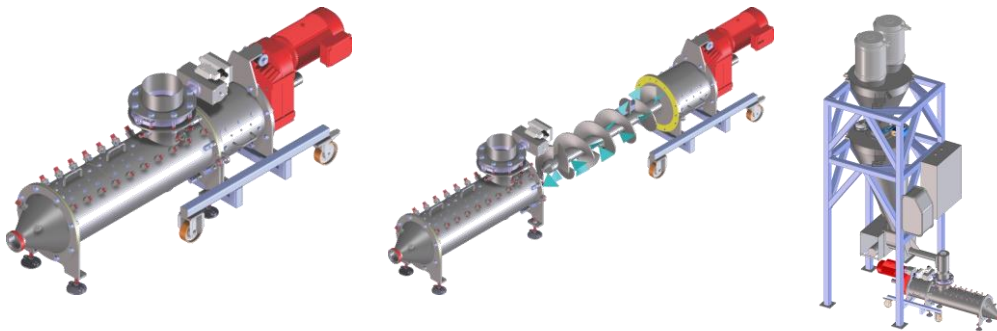
Solche Verfahrenstechniken werden individuell abgestimmt auf die Bedürfnisse und Produkte der Kunden, wie z.B. die folgenden, durchdachten Lösungen.

daxDou

Zu erwähnen ist die Forderung, die Vorteigbereitung so zu automatisieren, dass die Vorteile der klassischen festen Vorteigführung beibehalten werden.

In Abhängigkeit von der Teigausbeute bietet Daxner verschiedene Mischarten an, u.a.

daxDou – kontinuierlicher Anteiger für hygienische Aufbereitung von Vor- und Sauerteig



Fotos beiliegend: DaxnerInternational_daxDou.jpg; DaxnerInternational_daxDou_offen.jpg;
DaxnerInternational_daxDou_Station.jpg

Das Vermischen des Mehles mit Wasser oder weiteren Komponenten wurde in eine externe Anteig-Anlage verlegt, weil:

- alle Reifebehälter dann keinen Mehleintrag benötigen.
- die Reifebehälter staubfrei und immer sauber sind.
- damit die Möglichkeit besteht, die Teigausbeuten um bis zu 20 Einheiten gegenüber reinen Rührbehältern zu reduzieren, was eine größere Nähe zu klassischen Führungsarten sichert.
- große Zugabemengen gärraktiver Sauerteige die Schüttflüssigkeitsmenge, zur Temperatursteuerung der Teige, reduzieren.
- festere Sauerteige über eine größere Verarbeitungstoleranz verfügen.

daxRec

Der Einsatz von Restbrot führt in der Herstellung von Brot- und Backwaren zu einer bedeutenden Qualitätsverbesserung. Hervorzuheben sind insbesondere die Geschmacksintensivierung und die höhere Wasseraufnahme, welche eine längere Frischhaltung gewährleistet.

Die Technologie bietet allerdings noch weitere Vorteile.

In der Weizenbrotherstellung wird die Krume aufgeheilt. Das liegt an dem besonderen Verfahren, das mit sehr wenig Wasser (Mischungsverhältnis Brot zu Wasser etwa 1 : 1,5) und einer speziellen Technik der Feinstzerkleinerung in einem Rotor-Statorsystem, arbeitet.

Durch die Entstehung einer extrem feinen Suspension, die sich nicht mehr entmischt, wird die Lagerung der fertigen Brotmaische wesentlich vereinfacht.

Der höhere, freie Wasseranteil in der Brotrezeptur ermöglicht eine bessere Kühlung der Teige.

Einsparungspotenzial der Restbrotverarbeitung:

- Höhere Rückführungsmengen
- Höhere Teigausbeuten
- Reduzierter Verbrauch von Backmitteln

daxRec – optimale Lösung zur Nassaufbereitung von Restbrot und Restteig

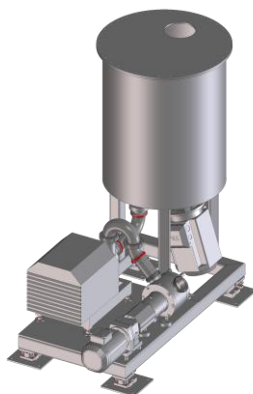


Foto beiliegend: [DaxnerInternational_daxRec.jpg](#)

Der Restbrotmischer überzeugt als Homogenisierer für Restbrotmaischen oder als Vormischer für All-In-Massen mit schneller Mischzeit, homogener Masse, Rohstoffersparnis, großer Wasserbindung und leichter Reinigung.

daxSol

Ebenfalls im Sinne einer verfahrenstechnischen Prozessentwicklung ist die Aufbereitung von Flüssigsalz (**Sole**) zu verstehen. Eine bei z.B. -6°C vorgehaltene Sole lässt sich sehr genau dosieren und ermöglicht eine exakte Temperatursteuerung des Teiges. Die Teigstrukturen werden nicht durch Eiskristalle gestört. Vor allem aber werden unerwünschte Kontaminationen durch Fremdkeime bei Direktzugabe von Wasser in gefrorener Form vermieden.

daxSol – zur Herstellung von kaltem Teig



Foto beiliegend: DaxnerInternational_daxSol.png