

AZO Teiganlagen

Sichere Prozessführung für Flüssigteige, Vorteige und Sauerteige

Flexibel für viele Teigarten einsetzbar

Höchste Qualität durch sichere Prozessführung

Lückenlose Dokumentation

Feststoff- und Flüssighandling aus einer Hand

Bevorzugte Einsatzgebiete

Die Systemlinie AZO DL (dough line) bietet komplette Lösungen für das Fest- und Flüssighandling in Bäckereien. Das Rohstoffhandling der pulverförmigen Stoffe und Schüttgüter sowie der Flüssigkeiten ist dabei perfekt aufeinander abgestimmt.

Die für mittlere und größere Bäckereien konzipierten Teigmischer sind durch die modulare Bauweise hochflexibel einsetzbar und können bedarfsorientiert für die jeweiligen Teigtypen ausgeführt werden. Dank der robusten Ausführung können Teige mit Teigausbeuten

ab 180 (Feststoffanteil bis 55%) von 400 l bis 9000 l problemlos verarbeitet werden.

Besondere Vorteile

- Teigschonende Einarbeitung durch feinverteilte Zugabe von Wasser und Mehl, in Verbindung mit den speziellen Rührwerken
- Sehr homogene Flüssigteige durch Dissolver-Rührwerke
- Kühl- und Isoliermantel ermöglichen sichere Prozessführung durch gezielte Temperaturführung bei der Fermentation der

Weizenvorteig- und Roggensaureteigproduktion

- Erfüllt höchste Hygieneansprüche und ist leicht zu reinigen
- Hocheffiziente CIP-Anlagen mit Molchsystemen verfügbar
- Gesamter Reinigungsprozess über das Rezeptsystem abbildbar, um reproduzierbare Ergebnisse zu erhalten
- Als Stand-alone-Gerät oder eingebunden in Prozessleitsystem zu betreiben
- Lückenlose Dokumentation und reproduzierbare Prozessführung

DIE INNOVATION



Funktionsweise

Durch den Einsatz des Ankerrührwerks lassen sich Weizenvorteige und Roggensauerteige sicher fermentieren. Werden zusätzlich Dissolver-Rührwerke eingesetzt, können Flüssigteige aller Art hoch-effizient hergestellt werden.

Entscheidend für eine sichere Prozessführung bei der Weizenvorteig- und Roggensauerteigproduktion ist neben der Dosierung von Mehl und Wasser die gezielte Temperatursteuerung, auch über längere Zeiträume hinweg. Somit lassen sich unterschiedliche

Reifegrade bei höchster Qualität reproduzierbar herstellen. Zur perfekten Temperierung sind die Behälter mit einem Doppelmantel und zusätzlich mit einem Isoliermantel ausgerüstet. Bei Bedarf kann über den Doppelmantel gekühlt bzw. geheizt werden. Das Ankerrührwerk mit Abstreifern tauscht den Teig in der Nähe der Behälterwand mit jeder Umdrehung zweimal aus. Auf diese Weise wird ein guter Wärmeaustausch und somit eine optimale Sauerteigführung, speziell bei der mehrstufigen Führung, garantiert.

Die Möglichkeit des Drehrichtungswechsels und randgängige Abstreifer verhindern zudem die Bildung von Mehlneestern. Additiv kann der Mischer mit vorgeschalteten Misch- und Homogenisiergeräten kombiniert werden. So kann Wasser schneller aufgenommen und die Bildung von Agglomeraten im Mischer verhindert werden.

AZO.[®]
LIQUIDS

Technische Daten

Typ	Nutzvolumen Liter	Abmessungen mm (L x B x H*)	Gewicht kg**	Ankerrührwerk U/min.	Dissolver U/min.
DL 160K	160	1200 x 1200 x 2300	980	9 - 46	300 - 1500
DL 320K	320	1400 x 1400 x 2850	1100	12 - 58	300 - 1500
DL 640K	640	1600 x 1600 x 3150	1250	9 - 47	300 - 1500
DL 1300K	1300	2000 x 2000 x 3600	1700	8 - 40	300 - 1500
DL 1900K	1900	2200 x 2200 x 3900	2520	7 - 33	300 - 1500
DL 3200K	3200	2400 x 2400 x 4350	3200	6 - 29	300 - 1500
DL 5100K	5100	2700 x 2700 x 4550	4700	4 - 21	300 - 1500
DL 8200K	8200	3200 x 3200 x 4900	11200	4 - 21	300 - 1500

*H = bei geschlossenem Deckel

** max. mit allen Optionen

Temperierung:

Kühlen 4 - 25 °C

Heizen 25 - 95 °C

Werkstoff:

nicht produktberührend:

AISI 304

1.4301

produktberührend:

AISI 316L / AISI316Ti

1.4404; 1.4435 / 1.4571

Abmessungen

