



Wendelknetter im Hygienic Design von DIOSNA

Maximieren Sie Ihre Teigqualität – schonend und zuverlässig

Der Wendelknetter der Hygienic Design Linie (WH-Serie) ist die neueste Entwicklung der Hygienic Design Serie. Das Design des Kneters basiert auf den Richtlinien der European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG).

Dieser Wendelknetter ist in einer offenen Bauweise mit Edelstahlprofilen konstruiert. Diese Merkmale garantieren einen kurzen und optimierten Reinigungsprozess und eine Reduzierung von Ablagerungen. Die Oberflächen sind hygienisch optimiert, um eine mikrobielle und partikuläre Verunreinigung des Backgutes zu verhindern.

- **Ideal für alle Arten von Teigen, Massen und Riegeln**
- **Schonende Teig- und Zutatenverarbeitung**
- **Optimale Integration in bestehende Produktionslinien**
- **Einfache Reinigung und reduzierte Stillstandszeiten**
- **Erhältlich mit fahrbarem Wechselbottich oder direkter Mittenentleerung**

➔ **DIOSNA.COM**
BETTER FOR DOUGH



Hygienic Design

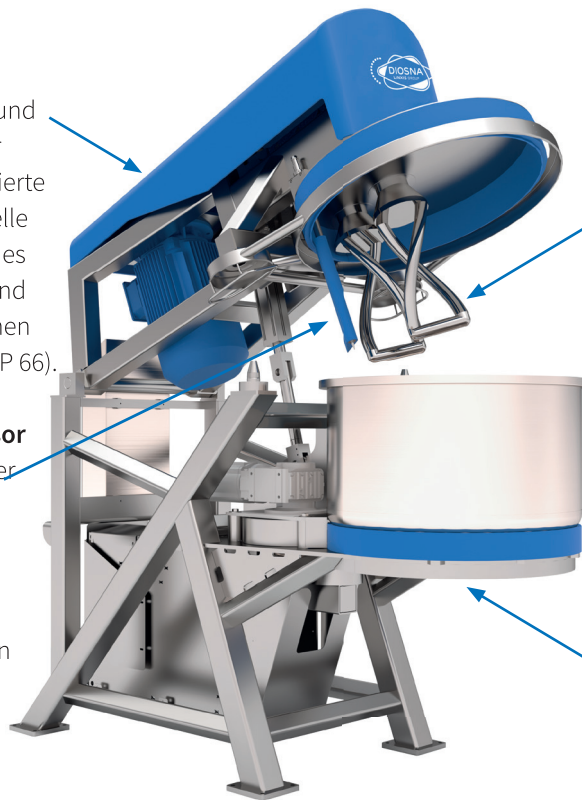
Offenes Design, Edelstahlprofile und eine Reduzierung der Flächen für Ablagerungen. Hygienisch optimierte Oberflächen vermeiden mikrobielle und partikuläre Verunreinigung des Endprodukts. Offene Bauweise und elektronische Antriebe ermöglichen eine vollständige Waschbarkeit (IP 66).

Abstreifer und Temperatursensor

Optimale Teigausbeute bei idealer Temperaturkontrolle.

Bis zu 3000 kg/h

Teigausbeute bis zu 3000 kg/h. Produktion mit kleineren Chargen führt zu einer besseren und kontrollierbaren Produktqualität.



Wendel-Werkzeuge

Die beiden gegenläufigen Wendel-Werkzeuge ermöglichen die effizienteste Durchmischung und einen optimalen Energieausgleich im System, was sich in kürzeren Knetzeiten, niedrigeren Teigtemperaturen, keinem Kühlmantel und einer höheren Teigaufnahme (bis zu 3% mehr) widerspiegelt.

Mittententleerung

Teigentleerung optimiert, abnehmbarer Bodenabstreifer für leichtere Reinigung und Wartung. Die zentrale Entleerung ermöglicht eine schnelle und direkte Förderung des Teiges in Edelstahlwannen oder auf Förderbänder – ganz ohne Anheben und Kippen.



Falten statt Dehnen

Leistungsstarke, aber schonende Verarbeitung durch Falten für perfekte Teigentwicklung



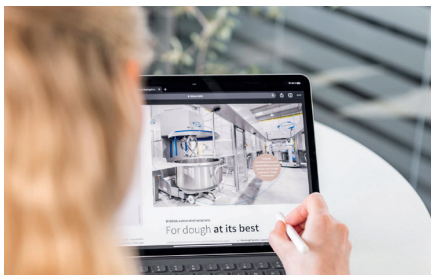
Trockenere und glattere Teige

Weniger Mehl zum Bestäuben erforderlich und bessere Krumenqualität



Reduzierte Stillstandszeiten

Reduzierte Stillstandszeiten und Verschmutzungsgefahr durch diese spezielle Konstruktion



Sie haben weitere **Fragen?** Dann **kontaktieren Sie uns!**

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH

Am Tie 23 · 49086 Osnabrück · Deutschland

Tel. +49 541 331040

Fax +49 541 33104805

info@diosna.de · www.diosna.com

Made in Germany

DIOSNA ist ein weltweit anerkannter deutscher Hersteller und spezialisiert auf Knetmaschinen und Vorteiganlagen. Wir werden besonders für unsere Kompetenz in der Teigtechnologie geschätzt. Als lebenslanger Partner definieren wir Premiumqualität als unseren Standard – seit mehr als 135 Jahren. Wir fertigen unsere Maschinen und automatisierte Systeme in Deutschland und liefern sie in die ganze Welt.

➔ **DIOSNA.COM**
BETTER FOR DOUGH

A company of **LINXIS GROUP**

