

MIXATÖREN

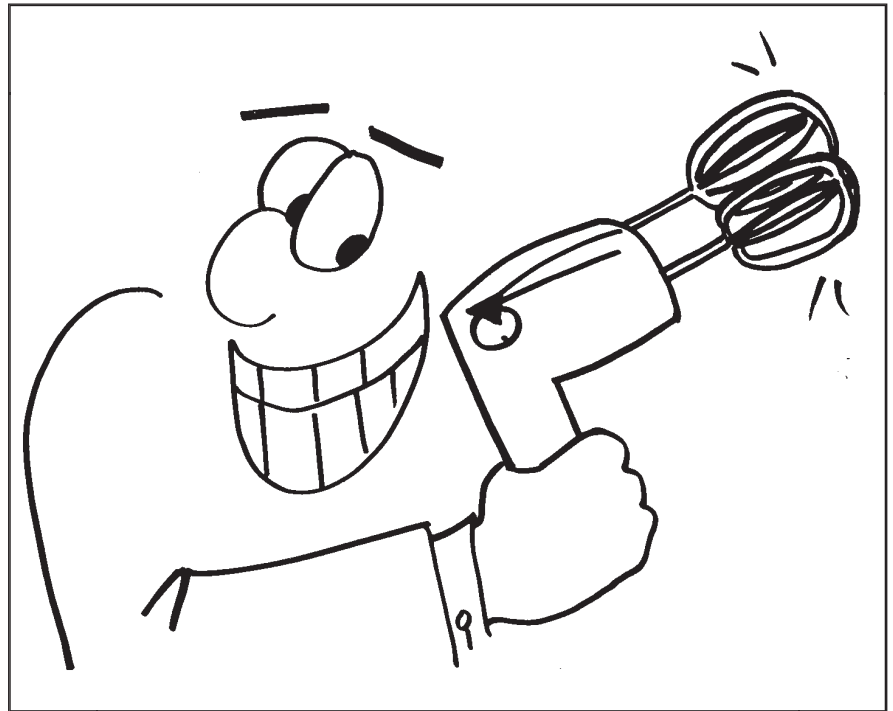
Nytt, Blandat & Filtrerat

Oregelbundet utgiven av BERGIUS TRADING AB • Mars 2008
Box 4091 • 181 04 Lidingö • Tel 08-731 58 00 • Fax 08-767 29 93 • www.bergius.se

WILL IT BLEND – THAT IS THE QUESTION ?

Om du gillar prylar i köket och andra kul grejer – gå nu in på www.willitblend.com. Surfa igenom några "varierande" produktblandningar. Du finner här festlig reklam om en bra köksmixer. Surfa lite till och du ser hur spelkort kan blandas väl, kanske även röstkortet i det stundande valet "over there". Presentationen visar hur allt möjligt (och omöjligt) med hög torrhalt kan mixas rejält. So, give it a look! Torrt skämt men ganska kul att se.

Till oss ställs ofta samma fråga. Will It Blend? Har ni en maskin som kan blanda den här formuleringen, den här produkten? Dessutom till rätt kvalitet och inom rimlig tid. Svaret är ganska enkelt – det mesta är ju möjligt! Man måste dock ha i minnet att "willitblend-mixern" ger ett effektuttag på ca 0,8 kW/liter. Det innebär att en "teoretisk" maxstorlek för den typen av mixer i köket skulle ligga på knappa 3 liter – därutöver skulle säkringen lösa ut. Omsatt till effektivitet i en industrimixer, för säg 500 liter – behöver Du för motsvarande



TS-haltiga uppgifter en mixer på minst 200 kW. Det du ! För att ditt företag inte skall dra för höga energikostnader eller onödig tidsspillan, har vi i regel ett "ja" som svar på frågan "will it blend"? Speciellt i storskalig volym och/eller vid svårare reologiska fall. Har du hög kvalitet,

energi- och tidsbesparing som ledstjärna och inte vill "tulla" på målen så är vi med våra utvalda tillverkare med i matchen. Investeras det inte tillräckligt i utveckling och effektivitet tappar du konkurrenskraft. Finns det något du vill uppgradera? Fråga oss!

easyFairs®

Food & Pharma Production show
9 -10 april Malmö

**OMRÖRNING
BLANDNING
DISPERGERING**

bergius

www.bergius.se

FOOD PROCESSING & PHARMA PRODUCTION

9-10 april Malmömässan i Malmö

Besök oss i monter 309. Där kan du ta del av det senaste inom mixing för just din industri.

Vi kommer bl.a visa Lightnin Lab-Master, magnetkopplade Sterimixer® samt Ystrals "multi-purpose" mixer som du kan läsa om i detta nummer. Lättast att få tag på biljett är om du laddar ner biljett via vårans eller mässans hemsida.

**Beställ
entrébiljett
www.bergius.se
MONTER 309**

easyFairs®

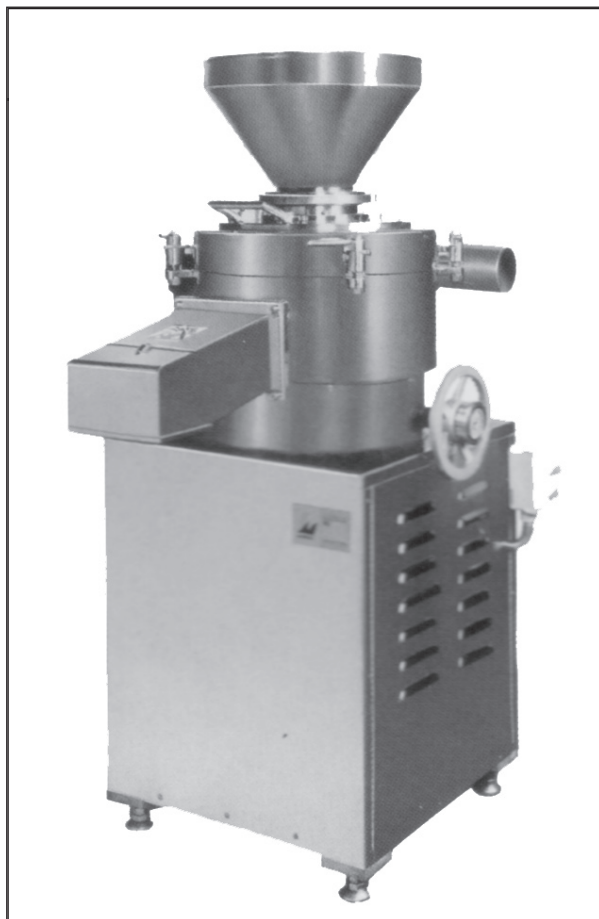
Food & Pharma Production show

9 -10 april Malmö

Börja producera äkta Wasabi !

Japanska Masuko Sangyo Co. Ltd som vi börjat samarbeta med har utvecklat en intressant kvarn- och malningsteknik både för våta och torra processer. Med mer än 150 olika kombinationer av kvarnhjul – av kolloid typ – kan man med Masuko Sangyos konstruktioner komma ner till "delar av mikron" i partikelstorlek. Även när endast en passage önskas igenom maskinen. Stabiliteten i enheten innebär att "kvarnstenarna" tillåts gå extremt nära varandra. För att tillåta extra kraftig bearbetning (uppehållstid) är verktygen (ja, säg stenarna) försedda med finurliga spår som vid snabb rotation även suger åt sig extra kylluft. Det för att dämpa den häftiga temperaturutvecklingen. Likaså är materialen i "stenarna" helt fria från porer och porositeter och vätska kan ej penetrera in i ytan. "Antibacterial grinders" är något som Masuko fått patenterat. Konventionella kolloidkvarnhjul har porositeter på upp till 40% av ytan.

SUPERMASSCOLLOIDER är ett exempel på vertikal konstruktion där en pre-mix satsas i en större trätt ovanpå kammaren. Maskinerna finns i effektområden från 1,5 kW (50 kg/h) upp till 160 kW (ca 2 – 5 ton/h), be-



roende på uppgift och produkt som skall framställas. Alla enheter är genomgående i syrafast (utom kvarnhjulen såklart) och levereras främst till processer inom läkemedel och livsmedel. Nu kan du börja göra "egen" Wasabi ! On Mass – med Masukos

Supemasscolloider. Eller varför inte slät senap, jordnötssmör och mandelmassa? Kolla mer på www.masuko.com eller kontakta oss.

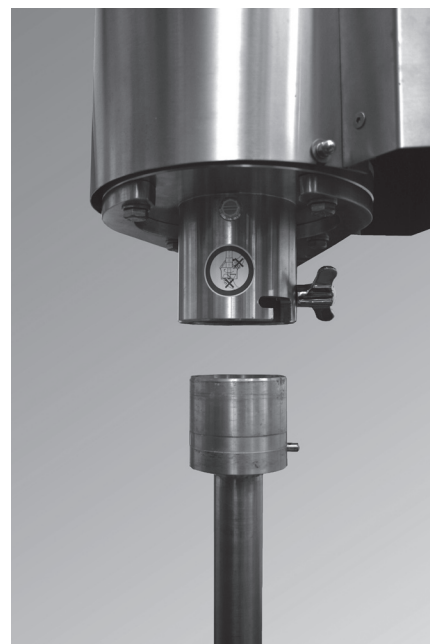
Växla lätt till rätt

– nytt system med utbytbara mixerskaft.

Ystral GmbH har lanserat ett nytt system med växlingsbara mixerskaft för volymer i området från ca 100 till 2000 liter. Systemen kallas X100 och X200 och finns för 3 olika effektval inom respektive grupp. Blandarskaften är utformade så att de med ett enkelt handgrepp kan tas bort eller fästas på drivenheten. Det gör arbetet enklare om man snabbt vill byta eller behöver ändra uppgift för maskinen. Ex. vis om klumpbildande pulver avses att mixas in kan ett skaft med jetstrålehuvud bytas till ett med Dispermixerhuvud. Ett verktyg vars stator är försedd med slitsar som i kombination med roterns periferihastighet bearbetar sönder klumpar

och agglomerat. Skaften finns i både GMP- och industriutförande. Samt att varianter även finns för ATEX miljö.

X100 och X200 är som mest lämpliga när mixern avses att fästas i höj- och sänkbara stativ. Det underlättar växling av skaft då enheten kan placeras på lämplig arbetshöjd.



Ystral X100 med snabbkoppling

Tätningsslöst och tankvärt

– magnetkopplad Sterimixer® säkrar värdet på din produkt.

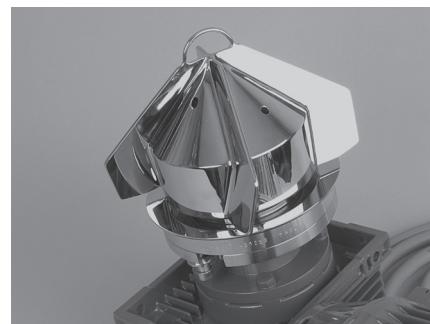
Samarbetet med Roplan och Steridose products har utvecklats väl vilket vi på Bergius är glada över. Roplans styrka är bl.a en omfattande kunskap om hårda och slitstarka material. Den kunskapen är en viktig ingrediens för att ge dig som användare en säker och riskfri drift.

Lagertappen i tanken är en viktig detalj i de miljöer Sterimixern oftast används i. Något som är värt att tänka på när du är sugen på att välja "magnetkopplat".

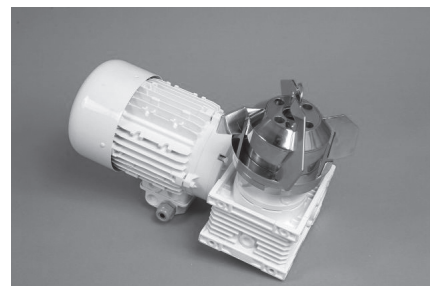
Ingen axelgenomföring eller mekanisk tätning erfordras. Drivningen sker utifrån tankbotten, med – just det, magneter. Magnétique! Du behöver ej fundera över spärrvätska med dito system och inte heller oroa dig om att något skulle läcka. Infästningsplattan har ingen genomföring och tätsvetsas i tankbotten. Genom bottenplaceringen och rörorganets utformning kan

mindre restmängder hanteras jämfört med vad som är möjligt med en toppmonterad omrörare.

Sterimixer® finns i ett flertal storlekar med två impellertyper. SMA är den superseptiska modellen, våta delar slipat och polerat till $Ra < 0,2 \mu m$. SMO är för mindre kritiska installationer med ytfinhet $Ra < 0,5 \mu m$. SMO impellern är mera öppen jfr med SMA och klarar lägre driftsnivå utan torrgång. Å andra sidan är SMA utformad med kanaler mellan lagringen och impellerbladens sug sida vilket ger en effektivare vätskehastighet över lagret. Något som i vissa media och förhållanden medför att SMA är mest lämplig. Lagertappar är dock lika och impellertyper kan senare växlas om förutsättningar ändras. Nyttja oss som bollplank för den här typen av frågor. På så sätt får du rätt mixer på rätt plats.



Impeller SMA



Impeller SMO

Svarsfax 042- 15 64 62

Bergius Trading AB,
Box 22 145
250 35 Helsingborg
www.bergius.se

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

Vänligen meddela ändrad adress!

Sänd mig info om:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Omrörare | <input type="checkbox"/> Filtersystem |
| <input type="checkbox"/> Dispergeringsmaskiner | <input type="checkbox"/> Självrensande filter |
| <input type="checkbox"/> Intensivblandare | <input type="checkbox"/> Tätningsslösa omrörare |
| <input type="checkbox"/> Ultraljudshomogenisering | <input type="checkbox"/> Knådare och pastablandare |
| <input type="checkbox"/> Statiska mixrar | <input type="checkbox"/> Kvarnar för pulver |

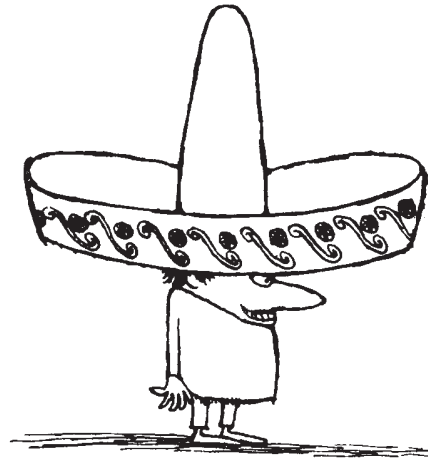
TERMISK BLANDNING

- North Texas Red "en chili värd att laga"

för ca 10 personer

Receptet av kocken Francis X Tolbert (flerfaldig vinnare i Chilitävlingar) är här något mildare.

Läs igenom innan du börjar;



- Tag en Tequila och starta en CD med Hank Williams. Det ger det rätta perspektivet.
- Rensa torkade piri piri(1 st), ancho (1 st)- och chipotlepeppar (1 st).
- Täck med vatten och koka under lock 15 min, låt kallna.
Rensa och hacka under tiden 3 st gröna Jalapenos.
- Skölj händer och peta inte i näsan det närmaste dygnet.
- Bryn mjukt i olja åtta grovhackade vitlöksklyftor i en stor stekpanna och lägg i en stor gryta.
- Öka värmen och stek köttet (3 kilo oxkött – fintärnat) i pannan lite åt gången och lägg i grytan.
Var omsorgsfull men rör så köttet bryns på alla sidor. Kräver både tålamod och tequila.
- Rör ihop 1/2 kopp med 50/50 mjöl/chilipulver och rör ner i grytan med kött och vitlök.
- Sila av den kokta pepparn (spara vattnet). Mosa till pasta och lägg i grytan med Jalapenos.
- Häll i pepparvattnet, 2 koppar oxbuljong. På med ljust öl så köttet täcks med 5 cm. Koka upp.
- Smula ngn matsked koriander, spiskummin, oregano. 2 nypor socker. Sjud svagt, rör då & då.
- Håll grytan på svag värme 2 h minst! Köttet skall börja falla isär. Om lös sås, red av med lite buljong och mjöl. Låt stå någon min. Skeda bort lite fett på ytan.
Servera med gott bröd i mängd och ljust öl. Äkta Chili innehåller inte tomat, lök, bönor men det kan serveras som tillbehör med guacamole, bönröra, sallad, lime, färsk koriander.