

MIXATÖREN

Nytt, Blandat & Mixat

Oregelbundet utgiven av BERGIUS TRADING AB • Oktober 2018
Box 221 45 • 250 23 Helsingborg • Tel 042-25 03 60 • www.bergius.se

Stor aktivitet i år för processtekniker – besök Göteborg och Processteknik 9-11 oktober

På Svenska Mässan i Göteborg är det åter dags för tre dagars mässa. Även i år går Processmässan parallellt med Scanautomatic och är riktad till branscher där någon form av process och produktförädling utförs. Har du redan under försommaren hunnit med "Die Grosse Messe" i Frankfurt så kan vi intyga att i Göteborg slipper du både trängsel och långa avstånd mellan hallarna – samt att de säljare du träffar här är mindre stressade och ger dig mer tid för teknikfrågor. I vår monter finner du det senaste inom blandning, dispergering och homogenisering. De större nyheterna du kan se kommer från ESCO-Labor, Lightnin och Ystral, vilket du redan här kan få försmak av. Hälsa på i monter E03:02 och ta en rejäl titt! Du är lika välkommen med spörsmål om våra andra produkter som Winkworth, Statiflo, Microfluidics m.fl. även om de inte basuneras ut lika stort denna gång. Mässbiljett kan du ladda ner via www.bergius.se. Välkommen att testa oss om du inte gjort det tidigare!

PROCESSTEKNIK

Välkommen till vår monter – **E03:02**

Mer av allt – i samma paket

Bergius lanserar nu **ESCO-Labor AG's** produkter i Skandinavien. ESCO-Labor ligger nära Basel och har i 30 år utvecklat och tillverkat avancerade system för "mixing" i pilot- och labbskala. De är i första hand till för svåra blandningsuppgifter inom läkemedel, kosmetik och kemteknisk industri. Systemen med genomskinliga glastankar är mycket lämpliga vid utveckling och beredning av emulsioner till viskösa pastor och krämer när produkten skall kylas, värmas, tryck- eller vakuumsättas, pH- och tempregleras. Vill du kontrollera processen optimalt finns olika tillvalspaket för övervakning och styrning. Glaskärlet (< 20 lit.) ger även en praktisk visualisering av vad som händer i tanken/reaktorn. GMP- och Atex-utförande väljs efter krav och syrafasta kärler finns som alternativ.

Välkommen att se mer på www.bergius.se. Eller se ett ESCO-Labor system "live" i monter E03:02 på Processmässan i Göteborg.



EL1-pm med mantlad glastank 1 liter arbetsvolym.

Kompaktare omrörning

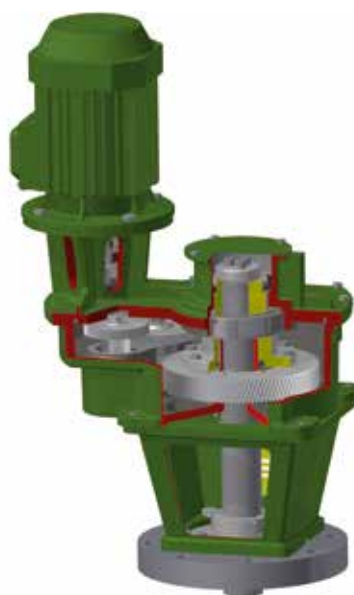
Lightnins lansering av den nya omrörarmodellen "Compact Series" har mottagits väl av marknaden. Compact möter med samma grundmodell i ett fåtal storlekar, ett brett spektra av olika varvtal och effekter för varierande applikationer och behov. Modellen är som namnet lyder – mer kompakt. Drivenheten tar helt enkelt mindre plats men bibehåller Lightnins alla kända fördelar som karakteriserar varumärket, exempelvis oljefälla för smörjmedlet, 100.000 driftstimmar för lager enligt AGMA L10, robust växelhus med kraftig lagring utan extra lagerbock för axeln. Nominella varvtal från 13 – 155 RPM, vilket täcker de flesta blandningsuppgifter. Det är ju syftet och uppgiften för omröraren som styr vårt val av propellertyp i kombination med storlek och varvtal. Compact series förses självklart med Lightnins högeffektiva propellrar, där vi som sagt väljer utformning och hastighet beroende på avsedd uppgift, produktens reologi och era önskemål.

Ladda hem broschyren för Compact Series eller kom in med en förfrågan till oss. Står du i begrepp att investera i en ny anläggning eller att effektivisera en befintlig så är det värt att fråga oss. Tänk på att det är i processteget (blandning / beredning) som du kan fixa till en bättre vinst för företaget – kortare beredningstider, förbättrad kvalitet, repeterbarhet, inga reklamationer och färre kassationer. Listan kan göras lång på vad du kan tjäna in med effektiviserad blandning i din process.

En annan grej:

De personer som får Mixatören har någon gång i yrkets vägnar varit i kontakt med oss i just frågor som berör blandning, omrörning och dispergering. Genom att sända ut Mixatören vill vi dels ge gratis kunskap om själva ämnet samt ge tips och uppdateringar om våra produkter. Du som får Mixatören kan känna trygghet i att vi följer gällande

> Lightnin®



Flänsmontage för tryckkärl.



Montage för öppen tank.

Mer kompakta fakta:

8 modellgrupper med fler olika axelstorlekar

Motoreffekter: Från 0,75 upp till 55 kW

Varvtal: 13 – 155 rpm

Materialval: Kolstål, SS304, SS316L

Flänsat utförande: 6 bar(g) vid 121 °C

lagar och regler för dataskydd av personuppgifter.

Mer om vår personuppgiftspolicy kan du läsa på vår hemsida: www.bergius.se/wp-content/uploads/Personuppgiftspolicy.

Vill du inte ha Mixatören i framtiden, kan du sända ett NEJ som rubrik till info@bergius.se.

Höstdessert

När Ystralblandare kör ihop en rejäl mängd ketchup varje timma hos ett känt svenskt märke, ger det oss uppslag till höstens recept! Solmogna tomater innehåller en fantastisk mängd pektin – att använda i ädelt förtjockande syfte. Tomatpannacotta – de´du!

1. Ta fram husets bästa dispergator eller införskaffa en, du kan få tips av oss...
2. Ta fram 5 torkade fikon, 1 dl strösocker, en vaniljstång, en burk finkrossade tomater, 1,5 dl vispgräddde samt 5 tsk kallt vatten med agar agar (för vegetarian) eller gelatin.
3. Dispergera fikon och tomater till en hyfsat slät smet. Skrapa ur vanilj och ha i allt, stång med socker i kastrull. Låt puttra 15 min tills fikonen löst upp sig. Slå i grädden. (Gräddmängd kan ev. ökas något efter smak).

4. Lyft ur vaniljstången. Rör ut eller blötlägg den förtjockare du valt och läs på förpackningen om mängder för att få en gelande konsistens, pektinet ger inte allt. Rör efter någon minut ner gelbildaren i tomatmeten noga, så att det blir väl blandat.
5. Häll upp i portionsglas och ställ i kyl minst 3 timmar. Garnera med mandelhack som du rostat i socker med en nypa salt och lägg på ett par myntblad. Lycka till!



Ny Microfluidizer ger mer kapacitet för GMP produktion



Nya M815 Biopharma Series är avsedd för att möta ökat krav på kapacitet utöver de befintliga pilot- och labbmodellerna. M815 erbjuder samma prestanda som det förväntas av en Microfluidizer och med kvalitet och tillgänglighet som för Microfluidics övriga utrustningar. Processorer från Microfluidics ger konsekvent repeterbarhet och uppskalning – stora fördelar som gäller i lika hög grad för M815. Kapaciteten är strax över 1 lit/m vid 2050 bar, vilket är ett vanligt mått för t.ex bioraktor- och kliniska batcher på upp till 100 liter. Minsta volym att hantera för utrustningen är 200 ml.

Via en kontrollpanel övervakas alla viktiga processparametrar. Som tillval finns en så kallad CFR-transmitter för att få data överförda till central processtyrning. Ett komplett "överlämnande paket" ingår i leveransen som innefattar alla nödvändiga certifikat för cGMP krav. FAT protokoll med kalibreringsintyg av ingående komponenter, erforderliga yt- och materialcertifikat och underlag för att underlätta IQ/OQ. Läs även, eller ladda ner, prospekt på M815 från vår hemsida, se under fliken nyheter.

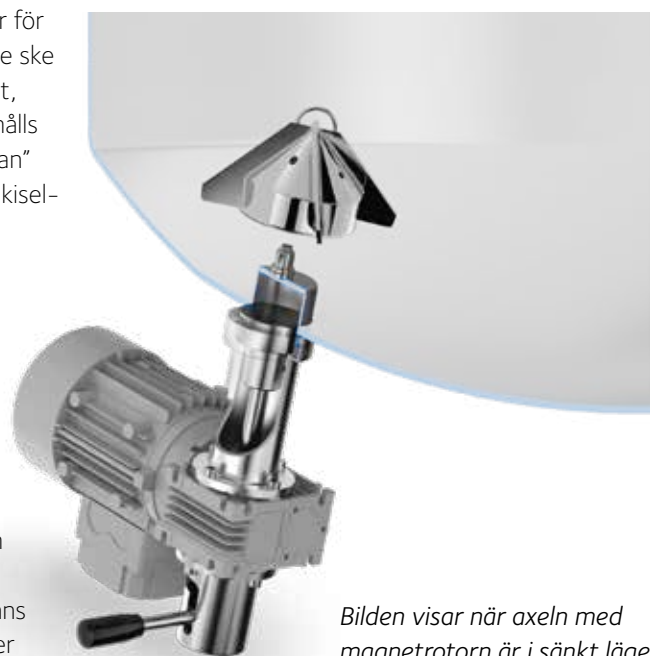
Lyft inte i onödan – nytt verktyg för din gamla eller nya Sterimixer

För att säkra att rengöringsrutiner följs, kan den magnetkopplade impellern i tank vara föremål för att tas ur för disk eller sterilisering. Det beror på bakomliggande hygienkrav och hur systemet är invaliderat, så det kan skilja mellan olika användningsfall. Dock, ju högre hygienkrav som råder för anläggningen, desto troligare är det att rengöring och inspektion måste ske med impellern urtagen. I vilket fall som helst är det ett kritiskt moment, då drivenheten under tanken först måste lossas, så att impellern inte hålls kvar av magneterna när den skall tas ur. Drar magneterna hårt i "snurran" är det väldigt lätt att det går snett vid urplocket och ett av de spröda kisel- eller wolframlagren (*) spricker.

Steridose® nya magnetsänke löser detta problem och skjuter ner drivenheten från tankfästet i linje med drivaxeln / magnettrissan tills magnetkraften upphör. Drivenheten med den roterande magneten sitter kvar i fästet, endast förskjutet (sänkt) och man kan säkert ta ur impellern. Det innebär att man slipper lyfta ner drivenheten – i vissa fall kan de väga 50 kg (läs ATEX modeller) – och förhoppningsvis gynnar magnetsänket ergonomin för ditt rengöringsarbete. Andra fördelar med det är att du undviker repor och slag på drivenhetens ytbehandling samt att motorkablar ej behöver friläggas. Se dock till att du slagit av huvudbrytaren! Magnetsänket finns för alla Sterimixers och som tillval på nya omrörare. Även äldre modeller kan lätt förses med "sänket". Kontakta oss för råd i frågan – ange gärna modell och serienummer på din Sterimixer.

(*) I nästa nummer av Mixatören får du info med "torra fakta" om ett nytt lagermaterial till din Sterimixer kallat Dri-amond™

 **STERIDOSE**®



Bilden visar när axeln med magnetrotorn är i sänkt läge.

bergius
MIXING TECHNOLOGIES
www.bergius.se

