

[Natur kapiert, Natur kopiert]



Sind Sie fit für BIONIK... sind Sie fit für Innovation in der modernen Lebensmittelverarbeitung?

Stand 1/2022

Sind Sie fit für Functional Food.... sind Sie fit für die Zukunft?

Technisches Datenblatt für Bio-Kolloid-Homogenisierer (für Selbstvermarkter)

Made in Germany

Artikel-Nr.: B-2091d

... effizient, hoch innovativ, kostensparend & wartungsfrei... Was wollen Sie mehr?

Artikelbezeichnung: BORMIA Bio-Kolloid-Homogenisierer

Permanentverfahren für organische und technische Flüssigkeiten

Komponenten: Bio-Kollid-Homogenisierer (BIONIK bzw. Naturtechnik)

Material: Edelstahl V4A, DIN 1.4571 (lebensmitteltauglich) - strahlungsfrei d. h. radioaktivitätsfrei zertifiziert.
4 Edelstahl-Spiralen (Edelstahl V4A) 2 x rechtsdrehend und 2 x linksdrehend. Material: V2A 1.4319-NS-CWC

Leistung/tech.Daten: Max. 10 bar

Druck: optimal 2,5 Bar. Mehr Druck sollte nicht auf organische Flüssigkeiten ausgeübt werden... Druckerhöhung bewirkt keinen höheren Durchfluss!

Durchlass: Ca. 900 Ltr./h (ca. 15/ltr/min. Wasser, bei 2,5 Bar)... abhängig von der Viskosität der Flüssigkeiten und der konstanten Druckleistung!

Hinweis: Druckregelung der Pumpe über ein Potensiometer oder elektr. Druckregulierung auf 2,5 Bar fixieren... Der Druck vor dem Homogenisierer ist abhängig von der Viskosität der behandelten Produkte. Auch das Endergebnis im Produkt ist abhängig von der Genauigkeit der Druckregelung!

Bei höheren Durchflusswünschen mehrere Geräte parallel schalten, oder Artikel B-2090 verwenden.

Temperatur: Für Kalt- und Warmdurchfluss geeignet. Komplett geschweißte Geräte auf Anfrage möglich.

Anschluss: vgl. Bild. DIN 11851, NW 15 mit Mutter, Milchgewinde mit Schnellverschraubung (nur auf Anfrage). Ansonsten **Standardauslieferung** in 3/8 Zoll Schaubgewinde.

Btte lebensmittelechte Silikonschläuche oder V4A Verrohrung verwenden!

Dichtungen: EPDM 70 -Dichtungen bis (Lebensmittelzulassung KTW, FDA, W270, DVGW etc.)

Wartung: wartungsfrei. Achtung: Max. Stückchengröße 1mm sonst Verstopfungsgefahr.

HYGIENZERTIFIKAT der DVGW:
Das vorliegende Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung den Bestimmungen der DVGW, KTW, FDA, NSF, W270, SVGW und ÖVGW.
Lebensmittelzulassung
FDA 21 CFR 177.1550

Einbauempfehlung: Vertikal oder horizontal

WICHTIG: Das Bormia-Verfahren nur mit Schnecken- oder Impellerpumpe bedienen... hochtourige Kreiselpumpen zerstören Bio-Photonen (Strukturkräfte) in organischen Flüssigkeiten... nach der Behandlung keine Kreiselpumpen verwenden... das wirkt kontraproduktiv!

Abmessungen: 40 mm x 40 mm x 500 mm (Durchm, Breite, Länge)

Gewicht: ca. 2,5 kg

Preis: Preis auf Anfrage

Lizenzvereinbarung: Nach Abstimmung/Vereinbarung und vertraglicher Absprache.

Hinweis 1: Kolloidalisierender, d. h. energetisch aufbauender Permanent-Homogenisierer für Flüssigkeiten aller Art und Konsistenz. Max. Stückchengröße 1,5 mm. Kolloidbildung bedeutet, dass die zu mischenden Einzelflüssigkeiten durch ein vielfaches rhythmisches Umstülpen in einen homogenen Zustand überführt werden. Die harmonische (re.& li.) Verwirbelung rollt die einzelnen Bestandteile (auch Fette) ineinander, 'verschmelzt' sie zu einem stabilen rückmischungs-freien, gesteigert bioverfügbaren Verbund. Stellen Sie sich diesen Vorgang wie das Umdrehen/Umstülpen eines Strumpfes von innen nach aussen während des Verwirbvorgangs vor. Alle Bestandteile gehen mehrfach durch einen real entstehenden Nullpunkt/Kreuzungspunkt. Durch diesen Vorgang wird das Produkt ineinander gerieben, neu und natürlich strukturiert. Struktur ermöglicht Stabilität... Stabilität maximiert das MHD des Endproduktes.

Wirkung auf Milch und ähnliche Produkte: Die pasteurisierte und mit dem Bio-Homogenisierer behandelte Milch ist in der üblichen Kühlkette weit länger geschmacklich stabil, als die mit konventionellen Verfahren pasteurisierte Milch. Sie erhält einen sahnigen Geschmack (SAHNE'MILCH[®]). Sie wird bis zum MHD-Ende nicht stichig. Der Rahm verhält sich natürlich 'aufrahmend', verklebt nicht mehr und ist durch einfaches Schütteln sofort wieder homogen verteilt. Ähnlich verhält sich die unpasteurisierte Milch. Sie kann durch mikrobiologische Impfungen (Yogurt-, Kefir- u. ä. Mikroorganismen) in eine mikrobiologisch gewünschte Richtung geführt werden (vgl. Hinweis 3).

Wirkung auf Reis-, Soja-Milch etc.: Die Produktion von Reis-, Soja-, Mandel-, Hafer- und Dinkel-Milchprodukten etc. kann im Prozessablauf stark vereinfacht werden. Durch den Kolloid-Homogenisierer sind Qualitätssteigerung, höhere Produktionseffektivität und entsprechend erhebliche Kostenreduktionen möglich.

Hinweis 2: Es ist mir als langjähriger Bio-Getränkentwickler gelungen 'unpasteurisierte Fruchtkonzentrate' herzustellen und, unter Zuhilfenahme von natürlichen Zusätzen und dem Einsatz des Kolloid-Homogenisierers, über Jahre geschmacklich stabil zu halten. Einfach köstliches und trendy RAW'FOOD. Muster für hausinterne Tests können auf Anfrage geliefert werden!

Hinweis 3: Die Verwendung unpasteurisierter (**RAW'FOOD**) Fruchtkonzentrate mit Pasteurisationsmilch und der Einsatz des Bio-Homogenisierers, ergeben neue, wohlschmeckende und weit stabilere Produkte. Diese Ergebnisse sind auch mit gefriergetrockneten zerkleinerten Früchten (Fruchtmilch) und anderen Mixturen zu erzielen. Auch die Rohmilch läßt sich mindestens doppelt so lange haltbar machen und eröffnet ein weites Feld von probiotischen Produkten! Innovative Anwender erhalten mit dem Kolloid-Homogenisierer eine hochwirksame natürliche Kolloid-Technologie, um neuartige und seit langem angedachte Produktideen z. B. auch mit Molke zu verwirklichen: **Probiotische, RAW-FOOD bzw. Functional-Food-Produkte sind Zukunftstrend!!!**

Anwendungsbereiche:

Der Bormia Bio-Homogenisierer ist ideal für Getränkeinnovationen jeglicher Art! Für Molkereien & Direktvermarkter, um sich mit neue Milchprodukten im Markt neu zu positionieren. Auch Molke als 'Functional Food' in innovative Frucht-Mix-Getränke (aus dem Kühlregal) zu überführen, ist nun möglich.

Verwendung des Bio-Quellwassergenerators:

Der Bormia Bio-Quellwassergenerator ist ideal für Lebensmittelhersteller, die die MHD-Qualität ihrer Produkte durch Verwendung von langzeitstabilem Wasser maximieren wollen. Auch die Verwendung bei Reinigungsmaßnahmen (*Keimhemmung**) ist sinnvoll, senkt Kosten und erhöht die Produktsicherheit. Brauereien & Getränkehersteller veredeln die geschmackliche Qualität ihrer Getränke durch höheren Stoffauszug (Malz & Maische). Auch der Brauprozess wird optimiert, da Mikroorganismen mit vitalem Wasser besser funktionieren, schneller und stabiler arbeiten. Es liegt z. B. ein Bericht von einem Braumeister über das verbesserte Auslösungsverhalten bei der Maische (VZ 45) vor. Bemerkenswert ist auch die Bormia-Behandlung nach der Druckfiltration, da Bormia filtrierte Flüssigkeiten (energetische Druckschädigung) restrukturiert, erneuert, Kolloidalität herbeiführt und eine direkte Abfüllung des Bieres ermöglicht (Zwischenlagerung adé)! Die Bormia-Anwendung spart überall Zeit- & Geldaufwand. Studieren Sie hierzu bitte auch unsere zellbiologischen und bio-physikalischen Untersuchungen:
***druckgeschädigtes Leitungswasser ist ein idealer Keimherd**

Reinigung:

Konventionelle Reinigung oder auch einfaches Bio-Spülmittel reichen, um Fette zu binden und zu entfernen... Danach bedarf es lediglich noch Wasser und Zeit.

Hinweis & Empfehlungen:

Der Bio-Quellwassergenerator und der Bio-Homogenisierer funktionieren nach dem gleichen Prinzip - sie sind unterschiedlich und zweckdienlich aufgebaut! Wir können hier leider nicht alle Anwendungsbeispiele aufführen. Verstehen Sie aber bitte, dass eine Naturtechnologie nach anderen Kriterien abläuft, als konventionelle Technologie. Mit dem Bormia Bio-Quellwassergenerator und dem weiterentwickelten Bio-Homogenisierer erhalten Sie - bei sachgemäßer Anwendung - eine **sichere Technologie** mit qualitativ vielfältigen Innovationsmöglichkeiten für Ihr Produktportfolio. Ein 'Lebendiges Wasser' ist ein viel-dimensional anderes Wasser als ein druckgeschädigtes und/oder ein mit technischen Konzepten/Methoden manipuliertes Leitungswasser. Sehr viele MHD-reduzierende Probleme in der Lebensmittelverarbeitung treten auf, weil ein druckgeschädigtes Wasser oder technisch manipuliertes Wasser verwendet wird. Ergebnisse wie unerwünschte Keimbildung u.v.a.m. gehören mit der Anwendung des Bormia-Verfahrens der Vergangenheit an! Sie können auch für ein z. B. mineralisch eingestelltes Brau-Wasser mit dem Bormia-Verfahren den verlorenen Kolloidstatus wieder herstellen, um immer einhergehenden Vitalitätsverluste am Wasser (d. h. biologischen Struktureigenschaften) zu kompensieren. Diese Naturtechnologie kann das! Lesen Sie hierzu bitte meinen u. a. Artikel "Flächenphysik, das unbekannte Wesen"

Testgeräte:

Testanlagen (NW 40 und 1 1/4" Schraubgewinde) auf Anfrage! Für Direktvermarkter steht eine kleine Versuchsanlage zur Verfügung. Sprechen Sie uns an...

Zusammenfassung:

Wie Sie in unseren Ausführungen lesen, handelt es sich bei Bormia Produkten (Bio-Kolloid-Quellwassergenerator & Bio-Kolloid-Homogenisierer) um ein universell anwendbares Naturprinzip. BIONIK, damit ist echte Naturtechnik gemeint, korrespondiert mit der Natur und kann weit mehr als konventionelle Manipulationstechnik! **BIONIK stellt damit viele bisherigen Erfahrungen, Denkmuster, Meinungen und die damit verbundenen Begrenzungen auf den Kopf!** Freuen Sie sich auf einen neuen Möglichkeitsspielraum in der gesamten Lebensmittel- und Verarbeitungstechnologie... für Ihren zukünftigen neuen Kunden! BIONIK erzeugt zudem keine undurchsichtigen Kollateralschäden! Unsere Produkte reduzieren Keime während der Produktion und im Produkt und erhöhen die Bioverfügbarkeit aller Inhaltsstoffe. ... Machen Sie Ihre Wünsche und Ideen durch zeitgemäße Produktinnovationen wahr und sichern Sie Ihre Zukunft am Markt.

GARANTIE:

Die 3 Jahre Garantie auf Bormia-Geräte wird aktiviert, wenn Sie uns ein Installationsfoto Ihrer Anlage mit Ihrer Kundennummer zuschicken.

Bitte betreiben Sie alle Bormia-Anlagen ohne weitere techn./informatische Manipulationen. Das Bormia-Verfahren wird dadurch stark eingeschränkt.

Kommunizieren Sie mit uns über Ihre anstehenden Produktinnovationen mit dem Bormia, um unsachgemäße Handhabung zu vermeiden... wir betrachten uns als Ihr Partner für die erfolgreiche Verwendung dieser Zukunftstechnologie.

Servicevertrag:

Wir bieten zu jeder Anlage einen **Rundumservice** an, der Ihnen a) ein 24 Std. Service für Ersatzgeräte garantiert und Ihnen b) bei Weiterentwicklungen des Verfahrens automatisch ein aktuelles Gerät zur Verfügung stellt.

Hinweis 4:

Bitte am Montageort keine toxischen Putzmittel, Müll, Chemie o. ä. lagern, da diese Schwingungen eingesaugt werden.

Anwendungshinweis:

Den BIO-Homogenisierer nur mit Schnecken- oder Impellerpumpen betreiben! Zwischen Pumpe und Homogenisierer ein Nanometer einbauen, das die Pumpe konstant mit 2,5 bar steuert. So erzeugen Sie den optimalen Betriebsdruck für beste Ergebnisse. Nach der Bormia-Behandlung keine hochtourigen Kreiselpumpen mehr verwenden... das wirkt kontraproduktiv.

Zum weiteren Verständnis dieser Inhalte lesen Sie bitte beigefügten Fachartikel

Veröffentlichungen:

Zum weiteren Verständnis dieser Inhalte lesen Sie bitte beigefügten Fachartikel oder studieren Sie folgende Veröffentlichungen

[wiss. Zertifizierung](#)

[Natur-Prinzip \(6 Min. Video\)](#)

[Publikation I](#)

[Publikation II](#)

[e-book](#)

[Pressemitteilung](#)

[Pressemitteilung II](#)

[aus der Praxis \(Bier & Hanfmilch\)](#)

[Broschüre ... D & GB](#)

NATUR PUR[©] – BORMIA.DE[©] GUTE LAUNE TRINKEN[©]

N. K. J. Althoff, Zwischen den Wegen 27, 88696 Owingen, T. 07551 9472111, Fx. 07551 9472112

mail@bormia.de, <https://bormia.de>, St-Nr. 87101/49228

Bei Fragen kontaktieren Sie bitte Herrn Althoff... der gibt gerne weitere Auskünfte.

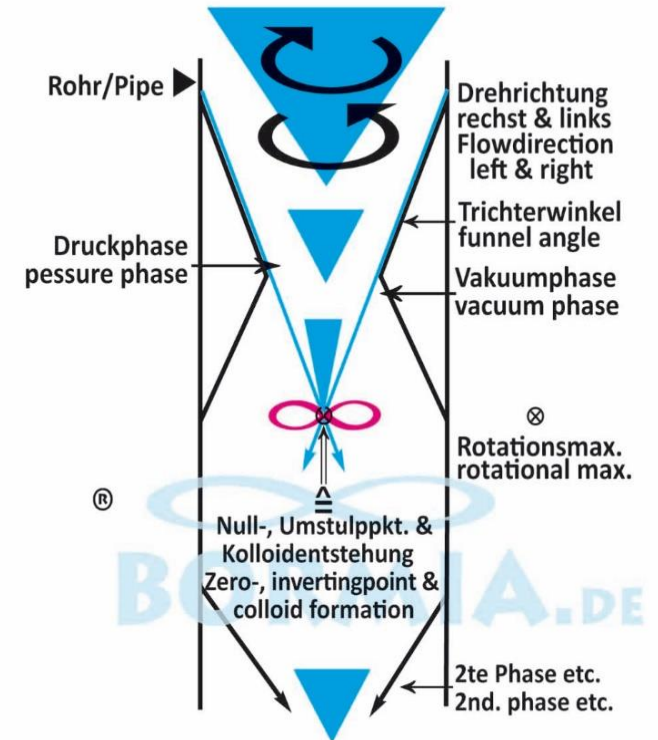
Das Bormia-Prinzip als Funktionszeichnung

Organische & kolloidbildende Homogenisation
Organic & colloidforming homogenization

Bormia®-Prinzip (Beschreibung)*
Bormia®-principle (description)

*
Zeichnung für Rechts-
& Linkszirkulation
Drawing for right-
& leftrotation

Fluid medium
Flussrichtung
Flowdirection



Fluidmedium kann sein: Wasser, Milch, Saft, Wein, Bier etc., Mixturen davon und techn. Flüssigkeiten!
Fluidmedium can be Water, milk, juice, wine, beer, etc. mixtures of it and also technical fluids.

