

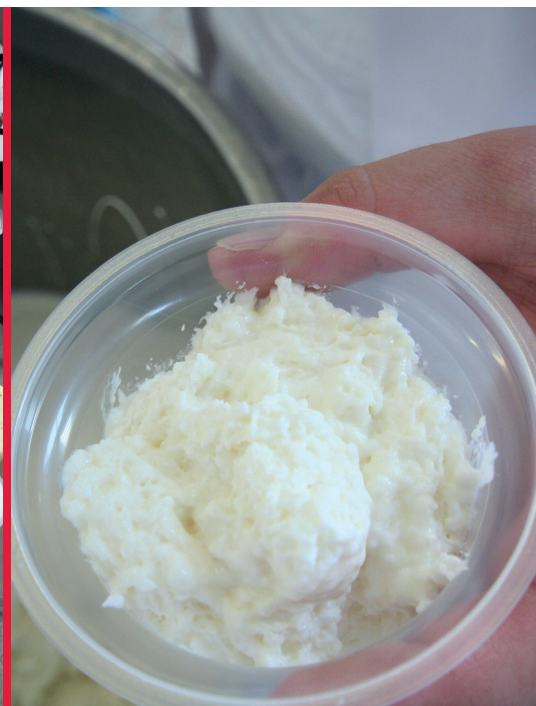
Food-Mixer

Gentle feeding with
reduced temperature rise

Discover the difference

Mixer for baked goods, mousse & creams, milk products and many more

beba is a reliable partner of the food industry since the 60s and supplies its products to many wellknown manufacturers.



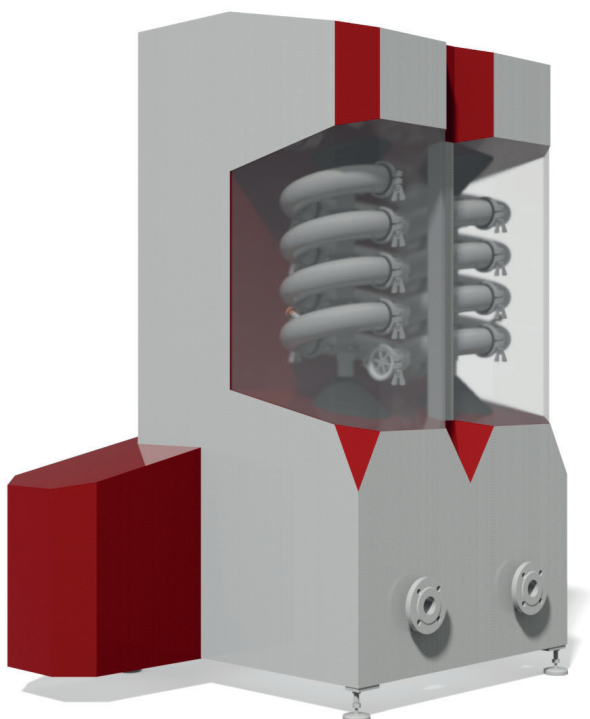
Special development at beba

THE DIFFERENCE BETWEEN THE CONVENTIONAL FOOD MIXERS IN THE MARKET AND beba COMES FROM THE SPECIAL DEVELOPMENT AT beba:

The mixing head has an oscillating mixing head known as „low-shear“ mixing, which ensures particularly gentle premixing of gas and the product. Depending on the mixing head speed „higher-shearing“ is possible without destroying the fruit pieces inside the raw slurry. A temperature rise is significantly reduced by the process of foam generation. The system offers a clear advantage even for temperature-sensitive products such as rich cream, chocolates and protein products. Due to no turning part inside the mixing head the beba principle guarantees a perfect gentle food mix for all kind of food where additional adding of gases is necessary.

DER UNTERSCHIED ZU DEN IM MARKT ÜBLICHEN FOOD MIXERN KOMMT AUS DER BESONDEREN ENTWICKLUNG BEI beba:

Im Mixkopf hat eine oszillierende Mischkammer, die auf besonders schonende Art für eine Mischung von Gas und Produkt ermöglicht, genannt „low-shear“- Bereich. Abhängig vom Mischkopfspeed und der Ausführung der flexiblen Mischwerkzeuge im Mischkopf ist eine höhere Scherung vom Produkt möglich. Diese erfolgt allerdings immer ohne die Zerstörung von ganzen Teile wie Fruchtstücken, Schokoladensplitz usw. Da kein drehendes Teil im Mischkopf ist, wird ein Temperaturanstieg durch den Prozess der Schaumherstellung fast ausgeschlossen. Das beba Oszillationsprinzip zur Herstellung von Aufgeschlagenen Lebensmitteln bietet einen deutlichen Vorteil gerade für temperatursensitive Produkte wie Fettcremes, Schokolade und Eiweißprodukte.



Complete systems for manufacturing products

THE BEBA OSCILLATING SYSTEM

Inline homogenisers from beba can be used for many different applications as they are able to handle and mix product ingredients in various targeted ways, for instance for dispersing, homogenising, emulsifying and breaking up liquid and semi-solid products.

The centrepiece is a oscillating mixing head, which works with fixed mixing tools inside the mixing head. In doing so the product is subject to extreme shear forces but without destroying the mixing medium. Due to this intense mixing concentrated in a small space it is possible in a short time to achieve optimum results as regards product homogeneity and refinement.

If the energy input is too intense in intermediate phases it is possible to reduce the rotational speed. If this measure proves insufficient, because the shear forces are still too high and the rate of output is too low, then beba's patented oscillating mixing head can be applied without the injection of gas. In this case the foaming action is switched off completely and the homogeniser is changed to performing a simple mixing operation.

DAS BEBA-OSZILLATIONSVERFAHREN

Inline-Aufschlag von beba bieten vielseitige Einsatzmöglichkeiten, indem sie das Produktgut gezielt fördern und vermischen können: Zum Dispergieren, Homogenisieren, Emulgieren und Zerkleinern flüssiger bis halbfester Produkte.

Das Kernstück bildet ein schnell oszillierender Mischkopf, der zwischen feststehenden Mischwerkzeugen das Produkt schonend aber intensiv vermischt. Dabei wird es keiner extremen Scherung ausgesetzt. Durch diese hochintensive Beanspruchung auf kleinstem Raum werden optimalste Produktergebnisse hinsichtlich Homogenität und Feinheit in kurzer Zeit erreicht.

Wenn bei Zwischenphasen der Energieeintrag zu intensiv wird besteht die Option, die Drehzahl zu vermindern. Reicht dies nicht aus, weil immer noch zu viel Scherung vorliegt und die Förderleistung zu gering wird, dann bietet beba die Möglichkeit den Oszillationskopf ohne Gaseintrag als Durchgangsmischer zu betreiben. Hier wird die Gaszuführung vollständig ausgeschaltet und der Mischkopf in einen reinen Mischbetrieb überführt.





DESIGN TYPES

beba oscillating mixing heads are low maintenance machines and are available in various designs and sizes, for example as hygienic pharmaceutical units, as food mixing machines or mobil lab units. Another advantage of using the TANDEM option in combination with the Powder Jet: higher flow speeds, and faster and better suction.

AUSFÜHRUNGSMÖGLICHKEITEN

Die oszillierenden Mischköpfe von beba sind sehr wartungsarm und in verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich, z. B.: hygienische Pharmaausführung, Lebensmittelausführung als feste Installation an einer Anlage oder auch mobile Laborausführung.



beba Technology GmbH & Co. KG,
Cloppenburg Strasse 21
49632 Essen / Oldbg.
info@beba-technology.de
0 54 34 / 92 46- 0

