[Natur kapiert, Natur kopiert]

BORMIA®
Bio-Kolloidalisierer - Bionik
... für flüssige Lebensmittel

Sind Sie fit für BIONIK... sind Sie fit für Innovation in der modernen Lebensmittelverarbeitung? **Stand 12/2024**

Sind Sie fit für Vital- & Functional Food.... sind Sie fit für die Zukunft? 1/4

BIONIK: NATUR-TECHNIK IST DIE ZUKUNFT!

Technisches Datenblatt für Bio-Kolloidalisierer

Artikel-Nr.:	**B-2090d**	**... effizient, hoch innovativ, kostensparend & wartungsfrei... Was wollen Sie mehr?**
Artikel-Bezeichnung:	**BORMIA BIO-Kolloidalisierer**	**Permanentverfahren für organische und technische Flüssigkeiten**
Komponeneten:	**Bio-Kolloidalisierer (BIONIK bzw. Naturtechnik)**	
Material:	**Edelstahl V4A, DIN 1.4571 (lebensmitteltauglich) - strahlungsfrei d. h. radioaktivitätsfrei zertifiziert.**	
	16 Edelstahl-Spiralen (Edelstahl V4A) 8 x rechtsdrehend und 8 x linksdrehend. Material: V2A 1.4319-NS-CWC	
Leistung/tech. Daten:	**Max. 10 bar**	
Druck:	**Bitte unterscheiden Sie zwischen Press- und Fließdruck! Beim Bormia-Varfahren sollte der Pressdruck nicht mehr als 2,5 Bar haben, da Kollateralschäden am Produkt**	

Einzelgerät

	entstehen! Fließruck ist diesbezüglich problemloser, sollte aber klar im Auge gehalten werden.
Durchlass:	**Bei 2,5 Bar ca. 3.600 Ltr./h (ca. 60/ltr/min. Wasser, bei 2,5 Bar). Bei höherem Fließdruck steiget sich der Durchlauf (abhänig von der Viskosität der Flüssigkeiten.) Bei höheren Durchflusswünschen mehrere Geräte parallel schalten.**
Temperatur:	**Für Kalt- und Warmdurchfluss geeignet. Komplett geschweißte Geräte auf Anfrage möglich.**
Anschluss:	**DIN 11851: NW 40 - Sondergrößen von NW 50, NW 60 möglich.**
Dichtungen:	**EPDM-Dichtungen im Gehäuse verbaut (Lebensmittelzulassung KTW, FDA und DVGW)**
Wartung:	**wartungsfrei**
Einbauempfehlung:	**Vertikal oder horizontal**
WICHTIG:	**Das Bormia-Verfahren nur mit Schnecken- oder Impellerpumpe bedienen… hochtourige Kreiselpumpen zerstören Bio-Photonen (Strukturkräfte) in organischen Flüssigkeiten… auch bei nachfolgender Weiterverarbeitung keine Kreiselpumpen verwenden… das wirkt kontraproduktiv!**
Abmessungen:	**70 x 70 mm x 500 mm (Durchm, Breite, Länge)**
Gewicht:	**ca. 9,5 kg**

DVGW

HYGIENEZERTIFIKAT 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

Preis:	**Bitte nehmen Sie diesbezüglich Kontakt mit uns auf**
Lizenzvereinbarung:	**nach Absprache.**
Hinweis 1:	**Kolloidalisierender, d. h. kollateralschadenfreis Permanentverfahren für Flüssigkeiten aller Art und Konsistenz. Max. Stückchengröße 1,0 mm. Kolloidbildung bedeutet, dass die zu mischenden Einzelflüssigkeiten durch ein vielfaches rhythmisches Umstülpen die im Vorfeld vermengten Flüssigkeit/en in einen homogenen Kolloidzustand überführt. Die harmonische Verwirbelung rollt die einzelnen Bestandteile (auch Fette) ineinander, 'verschmelzt' sie zu einem stabilen rückmischungsfreien Verbund. Stellen Sie sich diesen Vorgang wie das Umdrehen/Umstülpen eines Strumpfes von innen nach aussen während der Verwirblung vor. Alle Bestandteile gehen mehrfach durch einen real entstehenden Nullpunkt/Kreuzungspunkt. Durch diesen Vorgang wird das Produkt natürlich strukturiert. Struktur ermöglicht Stabilität... Stabilität maximiert das MHD des Endproduktes.**
Wirkung auf Milch und ähnliche Produkte:	**Die pasteurisierte und mit dem Bio-Kolloidalisierer 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) und wird bis zum MHD-Ende nicht stichig. Der Rahm verhält sich natürlich 'aufrahmend', ist durch einfaches Schütteln sofort wieder homogen verteilt und klebt nicht am Rand. 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 Bio-Kolloidalisierer 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 BORMIA Bio-Kolloidalisierers,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 der unpasteurisierten (RAW'FOOD) Fruchtkonzentrate mit Pasteurisationsmilch und der Einsatz des Bio-Kolloidalisierers ergeben neue, wohlschmeckende und stabile Produkte. Diese Ergebnisse sind wahrscheinlich auch mit gefriergetrockneten zerkleinerten Fruchtpulvern und entsprechenden Mixturen zu erzielen. Der Anwender erhält mit dem Bormia Bio-Kolloidalisieres eine Naturtechnologie, um neuartige Produktideen zu verwirklichen: D. h. probiotische, RAW-FOOD bzw. Functional-Food-Produkte.**

Anwendungsbereiche: **Der Bormia Bio-Kolloidalisierers ist ideal für Getränkeinnovationen jeglicher Art. Für Molkereien & Direktvermarkter, um sich mit neue Milchprodukten im Markt neu zu positionieren. 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 Trinkwasser 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 weit 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. Bedeutsam ist auch die Bormia-Behandlung nach der Filtration, da Bormia die druckgeschädigten filtrierten Flüssigkeiten restrukturiert, erneuert, Kolloidalität herbeiführt und eine direkte Abfüllung des Bieres ermöglicht! Die Bormia-Anwendung spart viel Zeit- & Geldaufwand. Studieren Sie hierzu bitte auch unsere zellbiologischen und biophysikalischen Untersuchungen...:
https://bormia.de/portfolio/zellbiologische-untersuchungen/ *** druckgeschädigtes Leitungswasser ist idealer Keimherd**
**** Der Autor ist Brauer und hat das Verfahren durch praktische Arbeit entwicket und berichtet hier über seine Erfahrungen und Erfolge.**

Reinigung: **Konventionelle Reinigung oder einfaches Bio-Spülmittel reicht, um Fette zu binden und zu entfernen...**

Hinweise & Empfehlungen: **Der Bio-Quellwassergenerator und der Bio-Kollodalisierer verfahren 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-Kolloidalisierer erhalten Sie - bei sachgemäßer Anwendung eine sichere Technologie mit qualitativ ungeahnten Innovationsmöglichkeiten. Ein 'Lebendiges Wasser' ist ein viel-dimensional anderes Wasser als ein druckgeschädigtes und/oder ein mit technischen Konzepten/Methoden manipuliertes Leitungswasser. Sehr viele Probleme in der Lebensmittelverarbeitung treten deswegen auf, weil ein druckgeschädigtes Wasser oder technisch manipuliertes Wasser verwendet wird. Ergebnisse wie unerwünschte Keimbildung, Stabilitäts-, MHD-Probleme 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 die, mit derartigen Manipulationen am Wasser immer einhergehenden Vitalitätsverluste (d. h. biologischen Eigenschaften) zu kompensieren. Unsere 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-Quellwassergenerator & Bio-Kolloidalisierer um ein universell**

anwendbares Naturprinzip. BIONIK, damit ist echte Naturtechnik gemeint, korresponiert mit der Natur! Sie kann weit mehr als konventionelle Maniputions-technik! BIONIK stellt damit viele bisherigen Erfahrungen, Denkmuster, Meinungen und die damit verbundenen Begrenzungen auf den Kopf!
Freuen Sie sich auf einen neuen und kreativ-freudigen Möglichkeitsspielraum in der gesamten Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungstechnologie…
freuen Sie sich beispielsweise daran, dass der Bio-Quellwassergenerator 'Lebendigem Wasser' zur Keimreduktion in der Produktion und im Produkt und der Bio-Kolloidalisierer 'Funktional Food' für den Kunden der Zukunft ermöglicht! BIONIK erzeugt zudem keine undurchsichtigen Kollateralschäden…
Machen Sie Ihre Wünsche und Ideen bezüglich zeitgemäßer Produktinnovationen wahr.

Der Bio-Kolloidalisierer für: functional-, raw-, super- und vital-food... Wie Milch und Milch-Mix-Getränke, Hafer-, Reis-, Hanf- und Mandelmilch, Bier, filtrierte Li 4/4

filtrierte Limonaden jeder Art...

Anwendungshinweis: **Den BIO-Kolloidalisierer nur mit Schnecken- oder Impellerpumpen betreiben! Zwischen Pumpe und Kolloidalisierer 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 unserer Inhalte forden Sie bitte unten angegebene Informationen direkt bei uns an:

Wissenschaftliche Zertifizierungen

Inhaltsangabe aus unserem e-book:

Gebot 1: Die lebendige Natur ist durch nichts zu verbessern

Gebot 2: Natur ist und war immer schon einfach! Beachte die Mini-Max-Formel des Wassers

Gebot 3: Natur kapiert, Natur kopiert – bionische Technik ist unsere Zukunft!

Gebot 4: Verstöße gegen die Naturgesetze haben schlimme Folgen – auch beim Wasser!

Gebot 5: Leben kommt vom Lebendigen und nicht vom Toten!

Gebot 6: Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile!

Gebot 7: Die Qualität der Frische ist die Welt des Lebendigen!

Gebot 8: Wir sind Wasser und mit Allem, das Wasser in sich trägt, untrennbar verbunden!

Gebot 9: Du bist das, was Du isst und trinkst!

Gebot 10: Leben bedeutet Vielfalt – Standards bedeuten das Gegenteil!

Wissenschaftliche Ergebnisse

Internationale Publikationen, Veröffentlichungen (div. Artikel),

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

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

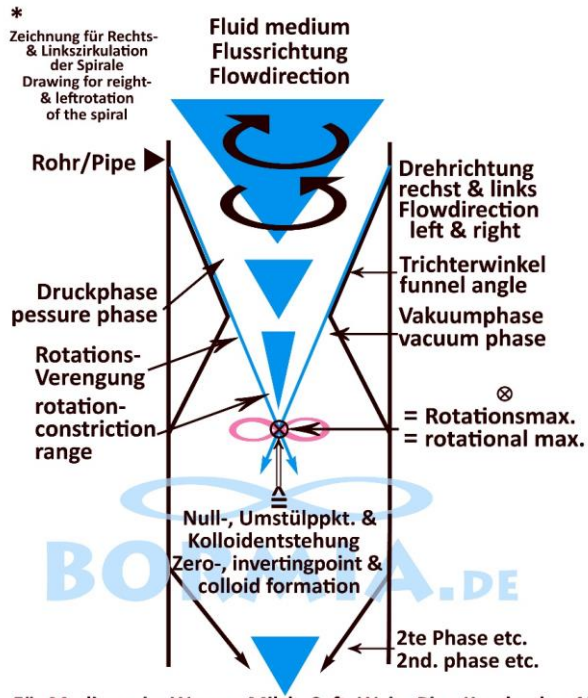
mail@bormia.de, https://bormia.de , St-Nr. 87101/49228

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

Das Bormia-Prinzip als Schemazeichnung

BORMIA Bio-Kolloidalisation & Mischer ®
BORMIA Bio-Colloidalization & Mixer

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



Für Medien wie: Wasser, Milch, Saft, Wein, Bier, Kombucha, Alternativmilch, Limo, etc., Mixturen davon & techn. Flüssigkeiten.

Fluidmedium can be: Water, milk, juice, wine, beer, soft drinks etc. mixtures of it & also technical fluids.

Copyright Bormia.de 2024