

PLACER PARA TODOS LOS SENTIDOS

El placer gastronómico no está únicamente ligado al sabor. El aspecto, la textura, cómo la comida se deshace al masticar o se derrite en la boca también contribuyen en gran medida a la aceptación de un producto. Por eso, el oscilador Beat-Mix® ha sido diseñado para conseguir mezclas y espumas homogéneas para preparar productos alimenticios de gran calidad.



Beat-Mix®: DAMOS UN AIRE NUEVO A SUS PRODUCTOS.

Ya se trate de yogurts o salsas, pasteles o caramelos masticables: el Beat-Mix confiere a sus productos un volumen controlado de forma óptima. El BeatMix dispone de una unidad de control, gracias a la cual se puede determinar la cantidad y mezcla. Desde la aireación hasta el volumen de espuma máximo, con el BeatMix se puede determinar cada nivel de la saturación de gas con gran precisión, al tiempo que se garantiza la producción continua. El cabezal de mezcla del BeatMix puede templarse, de manera que incluso preparados que únicamente reaccionan de forma óptima bajo determinadas temperaturas, pueden procesarse fácilmente en tan sólo un ciclo.

Beat-Mix® TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA.

En un mercado que vive de las innovaciones, el BeatMix abre nuevos caminos totalmente inexplorados. El esmerado procesamiento de los preparados iniciales pone a nuestro alcance soluciones hasta hoy inimaginables. Los efectos de color y textura, junto con las sorprendentes experiencias en la degustación se traducen en un auténtico placer para el paladar. Es más, la construcción aséptica le permite utilizarlo con todo tipo de alimentos.

ADECUADO PARA EL USO CON TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- Productos de pastelería
- Productos lácteos
- Productos de confitería



Precisión Logística S.L.U.

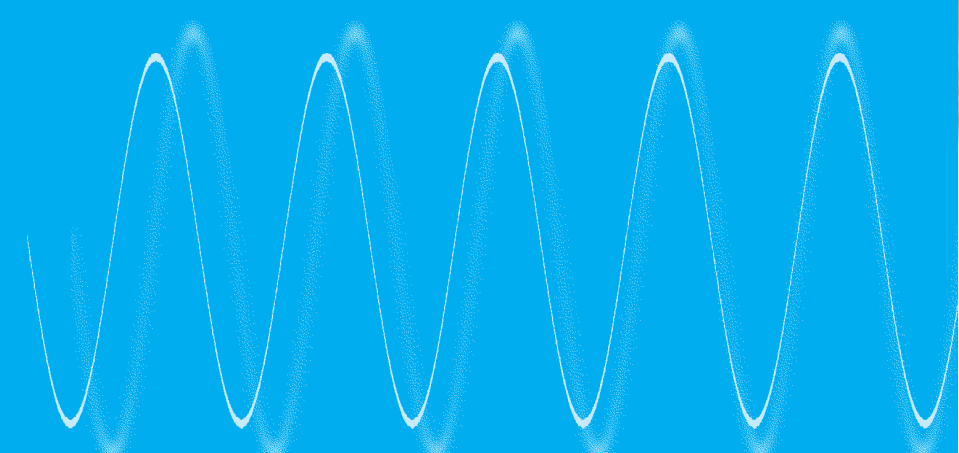
P.E Nuevo torneo.
C/Astronomía, 1. Torre 4.
Pt 11 Módulo 8
41015 (Sevilla, España)
Tel: (+34) 625 14 19 67
info@precisionlogistica.com
www.precisionlogistica.com



beba Mischtechnik GmbH

Bartmannsholte 21
49632 Essen / Oldbg.
Tel.: 0 54 34 - 92 46 - 0
Fax: 0 54 34 - 92 46 - 29
www.beba-mischtechnik.de

ÚNICO EN EL MUNDO: EL PRINCIPIO *Beat-Mix*® PARA UNA MEZCLA DE PRECISIÓN

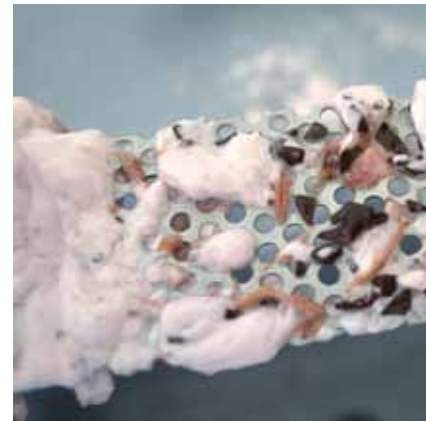


...tecnologías de mezcla innovadoras

beba
MISCHECHNIK

LA NUEVA FORMA DE OBTENER MEZCLAS HOMOGÉNEAS: MEZCLADO, NO AGITADO

Patentado y único en el mundo: el sistema de aireación del mezclador de espuma Beat-Mix® se basa en un proceso de oscilación completamente nuevo y dinámico. Este sistema permite homogeneizar los preparados con el gas gracias a los movimientos oscilantes de alta frecuencia y la inercia de la masa. El proceso Beat-Mix® no utiliza el principio del rotor-estator convencional (con todos sus consabidos inconvenientes), lo que se traduce en una mejora de la calidad de la espuma y un aumento del volumen de la misma.



Beat-Mix®: LA FORMA INNOVADORA DE OBTENER MEZCLAS HOMOGÉNEAS

El principio Beat-Mix® es el resultado de años de trabajos de desarrollo y miles de pruebas. En este tiempo se ha demostrado que la idea de obtener mezclas y espumas mediante oscilación tiene futuro en muchos ámbitos del sector de la producción de alimentos. Allí donde los sistemas convencionales no pueden avanzar más, el Beat-Mix® todavía tiene un gran potencial. Beat-Mix® es sinónimo de máxima espuma bajo las condiciones más duras.

FLEXIBLE, VERSÁTIL Y DE USO UNIVERSAL:

El Beat-Mix® puede aplicarse en la industria de alimentos, siempre que se desee homogeneizar líquidos mediante la inducción de gases para transformarlos en espumas, mezclas o emulsiones. Tanto en frío como en caliente: el cabezal se puede templar y permite la aplicación de procesos que hasta ahora requerían muchos procedimientos adicionales muy complicados. El montaje del mezclador es muy flexible, gracias a los cabezales intercambiables, y el sistema de alimentación doble hacen de él una herramienta indispensable para la producción de espuma.

MEZCLA QUE LE COLOCA A LA CABEZA DE LA COMPETICIÓN

La mezcla, aireación y ventilación con Beat-Mix® abre nuevos caminos por explorar. La mezcla mediante oscilación trata las sustancias con un esmero especial. Los ingredientes extra que se añaden no quedan destrozados, al contrario de lo que sucede con el principio rotor-estator. Sin embargo la espuma consigue una consistencia excelente. El Beat-Mix® permite optimizar los productos existentes y crear nuevas recetas.

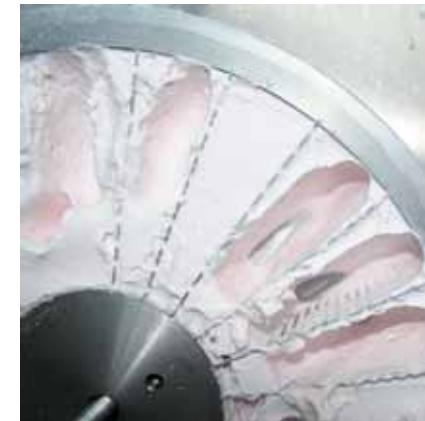
MODELOS: DOS TIPOS, 6 TAMAÑOS, FLEXIBILIDAD SIN LÍMITES.

El Beat-Mix® dispone de dos cabezales de mezcla cada uno disponible en tres tamaños.

La COPA: un cabezal en forma de copa en el que las mangas de aireación se colocan en forma de estrella. El cabezal se puede abrir fácilmente y las mangas se pueden extraer sin esfuerzo.

El TUBO: un cabezal vibrador en forma de anillo, en el que se puede insertar un componente de aireación. El montaje del cabezal y la aplicación es extremadamente fácil y se hace en un pis pas.

El complemento se puede dividir en dos ciclos. La combinación de cabezal y aplicación de mangas permite muchas variaciones y flexibiliza en gran medida el sistema.



FÁCIL DE USAR, MANTENIMIENTO SENCILLO, PRODUCCIÓN EFICAZ.

En los mezcladores de espuma, que funcionan según el sistema rotor-estator, es necesaria una hermetización entre la atmósfera y la presión del sistema en el cabezal de mezcla, un cierre de anillo deslizante de doble acción. Además en los sistemas tradicionales debe dotarse a las ondas giratorias del mezclador de un sellado especial, para evitar que se ensucie la espuma. Estos sellados deben someterse a un mantenimiento periódico o cambiarse con regularidad, lo que se traduce en intervalos de mantenimiento cortos en el que la máquina tiene que estar sin funcionar y la producción parada. No obstante esta intensidad de mantenimiento con el Beat-Mix® pertenece ya al pasado.



UNA CONSTRUCCIÓN ÚNICA CON VENTAJAS ÚNICAS

- Aireación del producto con delicadeza
- Mínima fuerza de corte
- Sistema de cámara de mezcla doble: que permite airear productos diferentes y con densidades diferentes con un mismo sistema
- Limpieza in situ CIP
- Templable
- Preparación de productos completamente nuevos añadiendo por ejemplo virutas de chocolate o trocitos de fruta



VENTAJAS EN EL COSTE INCLUIDAS:

Los costes de adquisición del Beat-Mix® son menores que en un mezclador de rotor-estator con un rendimiento comparable. Gracias a la menor necesidad de mantenimiento y los periodos de funcionamiento ininterrumpido más prolongados, se reducen considerablemente los costes de uso.

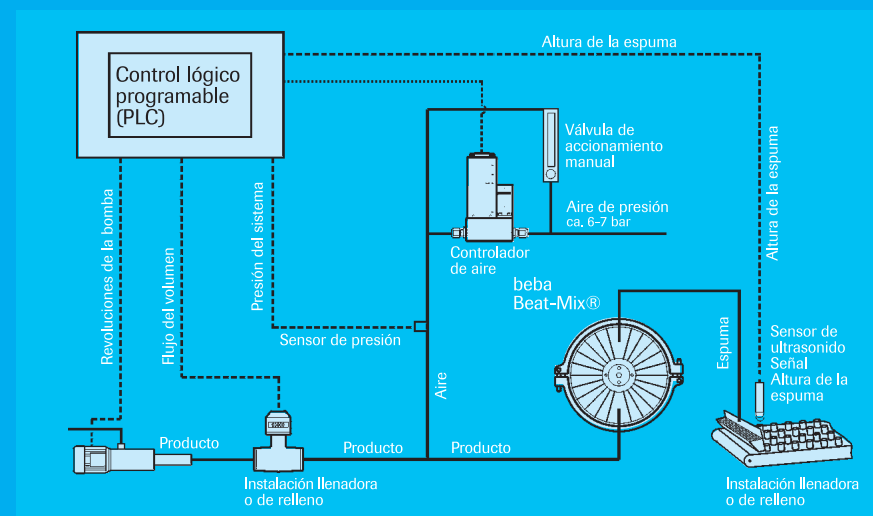


SERVICIO COMPLETO DE MANOS DE UNA SOLA EMPRESA

beba Mischtechnik GmbH es la proveedora de este sistema. Nuestros ingenieros planifican, configuran, y construyen los componentes sueltos y el equipo de mezcla.

beba Mischtechnik GmbH ofrece un concepto de servicio amplio para equipos de mezcla: mantenimiento, servicios y reparaciones.

EJEMPLO DEL SISTEMA BEAT-MIX®



GAMA DE POTENCIA:

- Tipo 350050-500 l/h
- Tipo 6000500-1500 l/h
- Tipo 9000700-2000 l/h