

# Daniatech klar med ny High Shear Vacuum Mixing

Efter SiccaDanias overtagelse af Daniatech fortsætter produktudviklingen af kvalitetsmixere, hvilket giver stigende international efterspørgsel. Kom og oplev vores nye mixergeneration på FoodTech messen i Herning på stand M9676

Daniatech har, i tæt samarbejde med Packo Pumps, Belgien, udviklet en patenteret, energioptimeret High Shear Vacuum Mikser. Denne komplimenterer kundernes stigende krav om reduceret Total Cost Ownership (TCO).

- Med brug af Computer Fluid Dynamic (CFD) har vi energioptimeret vores High Shear, således kunden opnår et reduceret strømforbrug på mellem 20-30%. Selv med et internt recirkuleringsflow i selve mikseren, på mellem 700-1100 m<sup>3</sup>/t, er vores løsning så støjsvag, at mikseren i de fleste tilfælde kan installeres i selve produktionen uden yderligere indkapsling. Vores løsninger tilpasses kundens applikationer, og de produkter vi leverer, har alle fællesnævnerne: strøm besparelse og et reduceret foot-print på omkring 30%, siger Claus Patscheider, Key Account Director, Daniatech by SiccaDania.

I forhold til de mere traditionelle High Shear Mikser, tilbyder Daniatech en langt mere simpel og robust teknologi med fokus på et minimum af reservedele. Teknologien er opbygget med et bevist valg af standard reservedele, som i princippet kan købes af slutbrugeren selv.

## Unikt design – reducerer brug af stabilisator

Med stigende fokus på bedre udnyttelse af ingredienser, er et homogent og stabilt produkt uden øget brug af stabilisator og emulgator i højsædet.

- Grundet den unikke udformning og tætte tolerancer i vores High Shear, har vi en dokumenteret effektforøgelse på den homogeniseringseffekt, der tilføjes produktet. Vi har kunder, der med vores løsning har mulighed for at reducere deres brug af stabilisator med 20% -



Patenteret High Shear Device, med fokus på 20-30% energi besparelse

en direkte kostreduktion, uden de går på kompromis med produktkvaliteten, siger Claus Patscheider.

## Næste generation klar

Den nuværende teknologi rummer applikationer som

- Infant Milk Formula (IMF)
- Food applikationer som fiskeolie, pandekagedej samt mayonnaise
- Standardisering af mælk samt premix af mælkebaseret drikkevarer
- Koncentrat til soft-drinks og juice
- Liquid PET food

Men her stopper det ikke. Daniatech lancerer nu en innovativ produkttyndhed på FoodTech 2018 i Herning – den næste generation af High Shear Vacuum Mikser;

- Vi er stolte over, at den nye dynamiske rotor nu er en realitet. I et tæt udviklingssamarbejde med Packo Pumps, er vi klar til at tilbyde vores kunder denne patenteret løsning. Den dynamiske rotor gør det muligt at ændre position på rotoren – således man i det ene øjeblik kan tilføre produktet store shear kræfter (+50.000-s) – og i det næste løfte rotoren, således man opnår et frit flow gennem statoren. Dette sikrer en fordobling af det normale recirkuleringsflow i mikseren. Er mikseren udstyret med en køle/varmekappe, sikrer det frie og høje flow gennem rotoren desuden en effektiv energioverførsel. Løsningen er optimal til fødevarerapplikationer – hvor grundbestanddelen er en vand/olie eller olie/vand emulsion tilsat skrøbelige partikler, som i henhold til kundens formulering ikke må forvandles til puré, slutter Claus Patscheider

Den omtalte løsning giver mulighed for at tilføre produktet en høj mekanisk påvirkning, samt en skånsom og blid behandling i en og samme enhed. Typiske applikationer er BBQ og lignende saucer, forskellige dips samt enkelte Home and Personal Care produkter (HPC), hvor diverse større fragmenter skånsomt blandes sammen med en homogen grund-slurry. ■

For yderligere oplysninger se [www.daniatech.com](http://www.daniatech.com) eller mød os til produktlancering af den nye dynamiske High Shear Device, på stand M9676, FoodTech 2018, Herning fra den 13. til 15. november.

### SiccaDania Group - FAKTA

- 100% danskejet virksomhed
- Ejers af udvalgte nøglemedarbejder i virksomheden samt en enkelt større investor.
- Leverer processudstyr relateret til forarbejdning af flydende produkter, inddampning, spray og flash tørring, fluid beds, UHT, membranfiltrering samt High Shear Mixing.
- En betydelig spiller på det globale marked for processudstyr til mejeri-, fødevarer-, ingrediens og stivelsesindustrien
- Overtog i foråret 2018 Daniatech, som komplementerer produktporteføljen indenfor mejeri, fødevarer samt soft-drink og juice industrien.

### Kontakt:

+45 31496544

Email:

[claus.patscheider@daniatech.com](mailto:claus.patscheider@daniatech.com)

Niels Bohrs vej 31

DK-8660 Skanderborg

[www.daniatech.com](http://www.daniatech.com)

**Daniatech**  
SiccaDania 

## Join the EVOLUTION



Daniatech by SiccaDania sets new standards for efficient mixing solutions

[www.daniatech.com](http://www.daniatech.com)