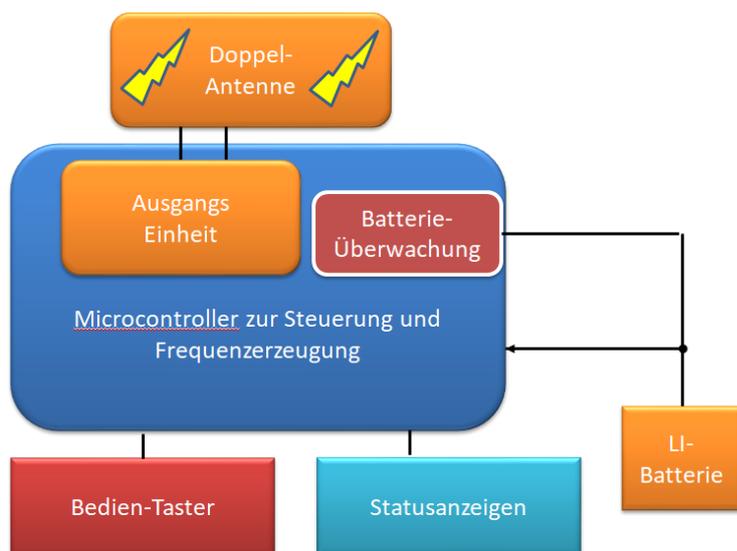


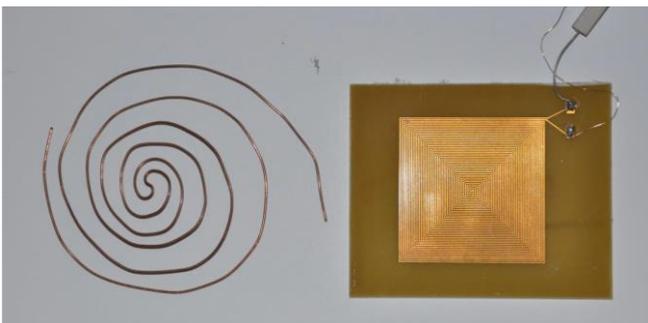
Cellavital Optimierer zur Energetisierung von Wasser und Lebensmitteln

Technischer Aufbau Funktionsschema Elektronik



Doppelantenne

Bei der Antenne handelt es sich im Prinzip um 2 ineinander liegende Bifilar-Spulen, die rechtwinklig ausgeführt in 2 Ebenen liegen.



Mit der runden Variante der Bifilar-Spule (archimedische Spirale) beschäftigte sich bereits Nikola Tesla. Die besondere Wirkung des PHYvital optimizers wird durch die Invertierung des Signals auf die 2. Sendeantenne erreicht.

Frequenzen

Technisch betrachtet, liegen an der Doppel-Antenne Frequenzen im niederfrequenten Bereich unterhalb von 30 kHz an.

Es wird jeweils eine Einzelfrequenz generiert, die über einen Zeitraum von ca. 10 s ausgesendet wird. Danach die nächste Frequenz usw.

Sind alle Einzelfrequenzen abgespielt, so beginnt der Zyklus erneut.

Für die beiden Programme „Wasser“/„Lebensmittel“ werden unterschiedliche Einzelfrequenzen verwendet.

Frequenzen Wasser

12xx,xx Hz

26xx,xx Hz

38xx,xx Hz

54xx,xx Hz

93xx,xx Hz

Frequenzen Nahrungsmittel

23xx,xx Hz

46xx,xx Hz

85xx,xx Hz

146xx,xx Hz

246xx,xx Hz

Anwendungsdauer

Die Standard-Anwendungsdauer bei Wasser und Nahrungsmitteln beträgt ca. 1,5 Minuten. Diese Zeitdauer ist für die Restrukturierung und den kurzfristigen Verbrauch ausreichend.

Erklärungsversuch

Durch die Anregung des Mediums (Wasser, Nahrungsmittel,...) werden Microstrudel, Microwirbel bzw. Microzirkulationen erzeugt. Die grösste Ausdehnung ergibt sich bei Vorliegen der Resonanz. Durch die Veränderung der Frequenz erfolgt der Aufbau eines neuen Wirbels bzw. Strudels, wobei der bzw. die vorher erzeugten Wirbel in ein Abklingverhalten übergehen. Gleichzeitig beeinflussen sich die vorhandenen Wirbel gegenseitig.

D.h. ab dem 2. Umlauf der Einzelfrequenzen befinden sich 5 verschiedene Resonanzen bzw. Wirbel/Strudel im Medium.

Dies führt zu einer Veränderung des ursprünglichen Zustandes des Mediums.

Eine Vielzahl von Testpersonen beschrieben das behandelte Wasser als harmonischer, geschmacklich verändert und von einer „öligeren“ Konsistenz. Zudem lag der subjektive Geschmacksunterschied in direkter Abhängigkeit mit der Härte des Wassers.

Dies lässt die Vermutung zu, dass sich eine molekulare Veränderung des Kalks, möglicherweise auch anderer Elemente und Moleküle ergibt und sich gleichzeitig die Oberflächenspannung verändert.