



P.L.P. LIQUID SYSTEMS s.r.l

Sp21 N.303 29018 Lugagnano Val D'Arda (Piacenza) Italy

Tel. +39.0523.891629 - Fax +39.0523.891013

info@plp-systems.com



Omogenizzatori ed Emulsionatori > Fusori | Blenders and mixers > Blenders

FUSORI E MISCELATORI | BLENDERS AND MIXERS

Il sistema di miscelazione automatizzato per batch MAB, ha il vantaggio di poter essere adeguato e progettato per le esigenze richieste dal cliente. A seconda del prodotto da miscelare il sistema può essere sviluppato con diversi accorgimenti.

CAMPI DI UTILIZZO

- IND. ALIMENTARE
Per soluzioni liquide, per creme e paste.
Dispersione di aromi, emulsioni e coloranti.
- IND. MANGIMISTICA
Per soluzioni liquide, per creme e paste.
Dispersione di aromi, emulsioni e coloranti.
- IND. COSMESI
Per soluzioni liquide, per creme e paste.
Dispersione di aromi, emulsioni e coloranti.
Preparazione di tinture, shampoo, gel, pasta dentifricia etc.

The automated batch mixing system MAB, has the advantage to satisfy special requests from the customer.

APPLICATIONS

- FOOD IND.
For liquid solutions, creams and pastries.
Dispersion of aromas, emulsions and colours.
Preparation of liquid sauces and pastes, essential oils.
- FEEDMILLING IND.
For liquid solutions, creams and pasters.
Dispersion of aromas, emulsions and colours..
- COSMETICSIND.
For liquid solutions, creams and pasters.
Dispersion of aromas, emulsions and colours.
Preparation of dyes, shampoos, gels, toothpaste etc.

