

**Sede legale:**

PLP LIQUID SYSTEMS s.r.l. Via Kennedy, 6
29017 Fiorenzuola d'Arda (Piacenza)
P.IVA/CF 01373620333

**Sede operativa:**

PLP LIQUID SYSTEMS s.r.l. Via 1° Maggio, 4 - 29018 Lugagnano Val d'Arda (Piacenza)
Tel. +39.0523.891.629 | Fax +39.0523.891.013
info@plp-liquidsystems.net | www.plp-liquidsystems.net

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..

- COSMETICS IND.

For liquid solutions, creams and pasters.
Dispersion of aromas, emulsions and colours.
Preparation of dyes, shampoos, gels, toothpaste etc.

