



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

Sede operativa:
P.L.P. 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



[Altro > Grassatrivi per pani di strutto](#) | [Other > Fat blender for solid fats](#)

GRASSATRICI PER PANI DI STRUTTO | FAT BLENDER FOR SOLID FATS

Le grassatrici per pani di strutto per l'impiego di mangimi e più specificatamente per l'alimentazione suina, sono le più idonee e razionali per l'aggiunta dello strutto ai mangimi bilanciati durante la miscelazione.

Sono costituiti da una vasca in acciaio inox, riscaldamento mediante resistenze elettriche piane poste sotto al fondo, coibentazione con lana di roccia e lamierino protettivo, pompa di dosaggio ad ingranaggi, spruzzatore a pressione da posizionare sulla vasca miscelatrice e quadro elettrico di gestione.

Il dosaggio dell'olio può essere eseguito da un temporizzatore, oppure tramite misuratore di portata per una maggiore precisione.

The machine is used for feed production, or more specifically for pig feed, and suitable for the addition of fat to balanced feed during mixing

They are made up of a stainless steel vat, heating through base electrical resistances, insulated with mineral wool and protective lamination, gear dosing pump, pressure sprayer to be positioned on the mixer and electrical control box.

The dosage of oil can be carried out by a timer, or with a flow meter for greater accuracy.



GCT 560



GCT 240

Varianti Prodotto - Product Variants

Tipo - Type	Capacità - Capacity	Dosaggio - Dosing	Potenza - Power
GCT 240	240 LT	Temporizzato - timer	3.5 kw
GCT 560	550 LT	Temporizzato - timer	6.5 kw
GCC 240	240 LT	con contaltri - by flow meter	3.5 kw
GCC 560	550 LT	con contaltri - by flow meter	6.5 kw