



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



Spruzzatori > Motorizzati | Sprayers > Motorized

SMOG / DISPERSORE | SMOG / DISPERSER

SMOG

Usando il sistema di nebulizzazione SMOG è possibile aggiungere liquidi di varia natura direttamente nel miscelatore senza un eccessivo consumo di energia. La nebulizzazione avviene tramite l'azione di centrifugazione e dall'aria fornita dall'anello soffiante. Con tale sistema non si richiedono elevate pressioni dei liquidi, si evita il bloccaggio causato da particelle solide come avviene negli ugelli tradizionali, si ottiene un'ottima omogeneizzazione liquidi-polvere. In oltre grazie al particolare disegno dell'iniettore, si evitano intasamenti e di conseguenza diminuiscono gli interventi di manutenzione. Tramite lo spruzzatore motorizzato SMOG è possibile la nebulizzazione contemporanea di liquidi vari come gli oli, i grassi, l'acqua, i melassi, il glucosio, gli aromi, le cere, le resine, ecc..

DISPERSORE

Il DISPERSORE, Viene montato sotto ai miscelatori con i coltelli a diretto contatto con le farine, la velocità di rotazione dei coltelli è di 2800 rpm in modo tale da rompere i grumi che si possono formare con la spruzzatura dei liquidi. La posizione sotto al miscelatore inoltre aiuta a sporcare meno le pareti del mixer anche grazie alla speciale valvola posizionata all'estremità dell'iniettore che ne evita lo sgocciolamento quando il liquido non supera una determinata pressione.

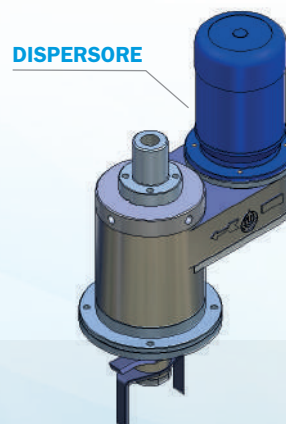


SMOG

Using the SMOG sprayer it is possible to add liquids of various types directly into the mixer without excessive energy consumption. The nebulization happens by way of the centrifugal action and with the air supplied through the blower ring. With such a system higher levels of liquid pressure are not required, blockages caused by solid particles such as those experience with traditional nozzles are avoided, an optimal liquid – powder blend is achieved. Furthermore, thanks to the special design of the injector, clogging is avoided and, in therefore, the need for maintenance is reduced. Using the SMOG motorized sprayer, it is possible simultaneously to nebulise various liquids such as oil, fats, water, molasses, glucose, flavours, waxes, resins, etc...

DISPERSER

The DISPERSER, is mounted underneath the mixers with the blades in direct contact with the flour, the speed of rotation of the knives is at 2800 rpm in order to break up the clots which might form with the spraying of liquids. Furthermore this position under the mixer helps to reduce dirtying the walls of the mixer, thanks also to the special valve positioned at the end of the injector which avoids dripping as long as the liquid does not exceed a defined pressure.





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



Spruzzatori > Motorizzati | Sprayers > Motorized

SMOG / DISPERSORE | SMOG / DISPERSER

Tipo - Type	Mounting	Range	Assist	Kw	Note
SMOG	TOP/SIDE	0-30 lt/min	air blower	1.1	any liquid and pressure
microSMOG	TOP/SIDE	0-20 lt/min	air blower	0.12	any liquid and pressure
pecoSMOG	TOP/SIDE	0-20 lt/min	steam	0.12	viscous liquid
DISPERSORE	SIDE/UNDER	5-35 lt/min		2.2	any liquid in mixer

MICROSMOG

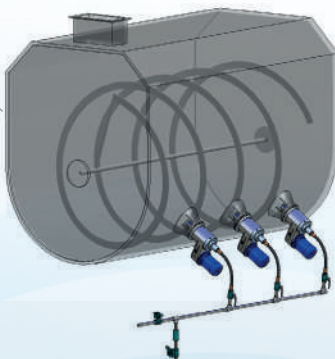


MICROSMOG MONTATO
Mounting example of the MicroSMOG



ESEMPIO DI MONTAGGIO DEL DISPERSORE

Mounting example of the Dispenser



MicroSMOG con azionamento a motore pneumatico
MicroSMOG with pneumatical motor

