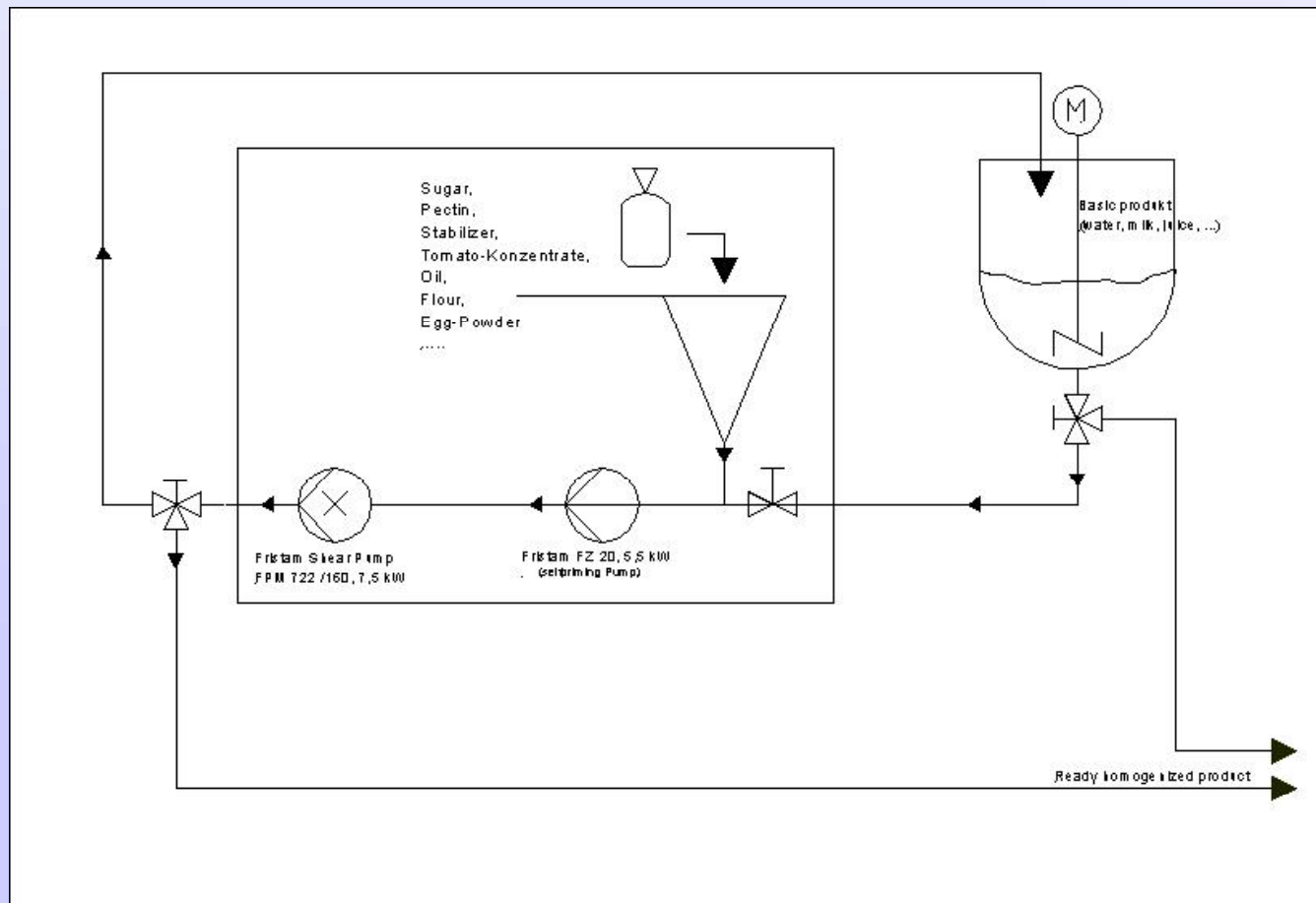


Mikser proszków FRISTAM ...



... Uniwersalne rozwiązanie procesu rozpuszczania proszków i cieczy w mediach bazowych

Mikser proszków FRISTAM: schemat działania



Zastosowania miksera proszków

FRISTAM:

Mleczarstwo:	➤ Rozpuszczanie stabilizatorów w fermentowanych napojach mlecznych: żelatyna w jogurcie, mleko w proszku, śmietanka w proszku, guma guarowa.
	➤ Rozpuszczanie składników w mieszankach mlecznych: na lody, napoje czekoladowe i owocowe itp.
Przemysł spożywczy:	➤ Produkcja ketchupu pomidorowego, sosów, zup, rozpuszczanie emulsji skrobi, oleju w wodzie itp.
Przemysł napojów:	➤ Rozpuszczanie minerałów / witamin/ pektyn, gumy ksantanowej, aromatów w koncentratach soku.
Przemysł chemiczny:	➤ Rozpuszczanie proszków w cieczach, np. teflonu w oleju, rozpuszczanie cieczy w cieczach np. dodatków w olejach silnikowych i przekładniowych.