



Maquinaria y equipos industriales destinados a la industria cosmética, farmacéutica y alimentaria.

La preparación industrial de los productos cosméticos, farmacéuticos y alimentarios, requieren la elección de la maquinaria más adecuada para el proceso que se desea realizar. Cualquiera que sean los aparatos de producción con destino a otras fabricaciones, requieren la intervención de un sistema de mezcla, tanto para el tratamiento discontinuo como continuo, así como una serie de controles más o menos automáticos, tales pueden ser p.e. de temperatura, de presión, de vacío, de velocidades de agitación, etc. Estos controles a su vez pueden ser manuales o automáticos, o bien en algunos casos se puede llegar a un sistema mixto. IPROCOSA le facilita todo lo necesario desde el proyecto a la realización y puesta en marcha de su futura instalación.



Dentro de toda nuestra gama de productos le ofrecemos:

- Mezcladores procesadores para la fabricación de cremas, así como fusoras.
- Equipos para la fabricación de líquidos y geles.
- Equipos para la mezcla de polvos y colorantes.
- Envasado de los productos elaborados y aerosoles con equipos PAMASOL.
- Agitadores, dispersores, emulsionadores y molinos coloidales en discontinuo o en línea.
- Equipos especiales para la fabricación de productos viscosos y colorantes.
- Conjuntos de servicios auxiliares de fabricación tales como el tratamiento térmico del agua, vacío, aire comprimido, redes de distribución agua limpia y tratada.
- Sistemas eléctricos de control, programación e informática con destino al proceso y personalizado según sus necesidades.



Nuestro Departamento de Ingeniería le ofrecerá el proyecto más adecuado a su proceso, incluyendo la instalación y limpieza del mismo, aplicando la tecnología más actualizada, según la normativa actual vigente y sus necesidades.