



M I C 2 . 0
100% CUSTOMIZE



le nostre proposte:

SCB 2.0: sala sciroppi preparazione bibite gasate, piatte, the

DIC 2.0: dissolutore in continuo

DAB 2.0: dissolutore a batch

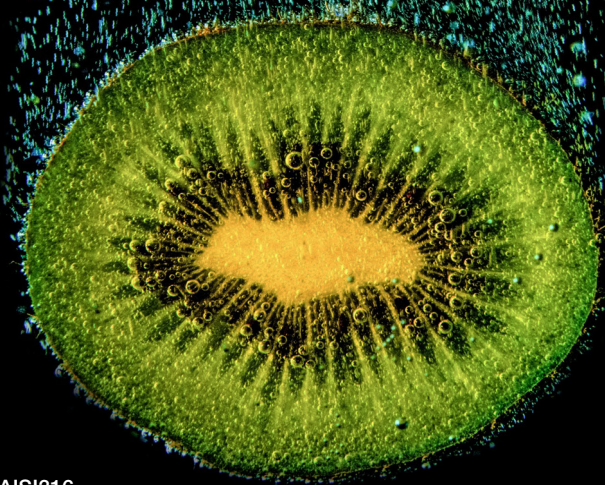
PAS 2.0: pastorizzatore

PMPM 2.0: preparatori mix proof multivia

MDCA 2.0: microelementi dosaggio aromi colori

CIP 2.0

PRE 2.0



materiale AISI 304 - AISI316

capacità da 50 l/h a 10.000 l/h

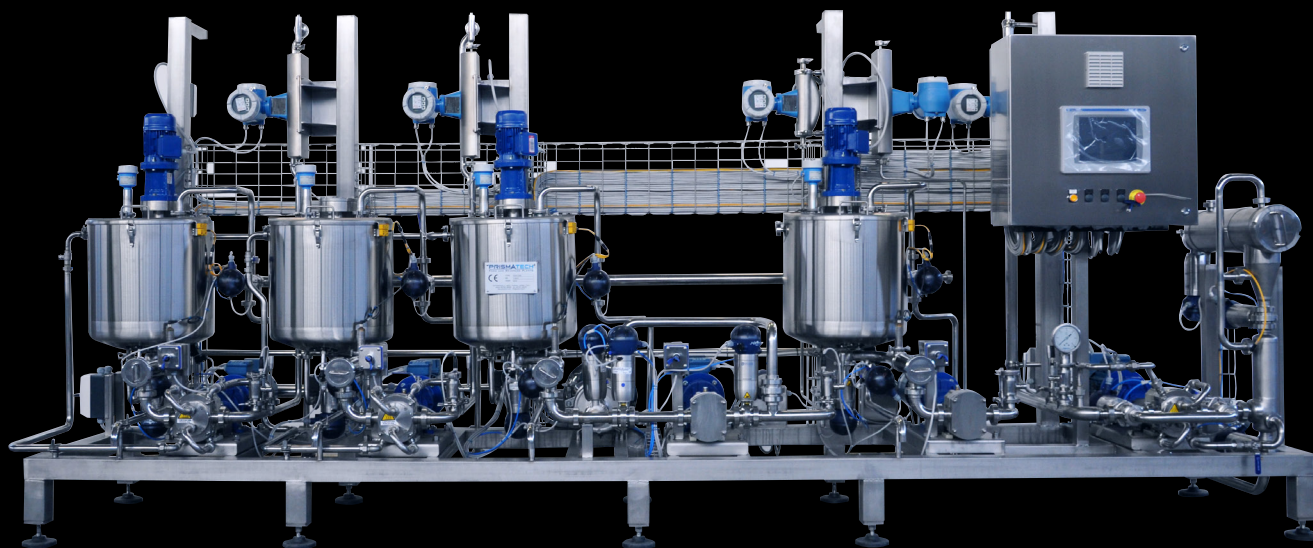
prodotti trattati microelementi, acido citrico, colore, aromi, gomma arabica

caratteristiche costruttive monoblocco, unita' indipendenti

caratteristiche tecniche controllo delle concentrazioni, delle temperature, dei dosaggi e delle velocità dei fluidi, tempi di sanificazione verificati, ricette personalizzabili, dosaggio in linea

automazione full automatic, (PLC con touch screen), registrazione e acquisizione dati, psw di accesso a livelli, comunicazione tramite rete ethernet/profibus, teleassistenza, inserimento ricette personalizzate, software by Prisma Tech

accessori celle di carico, pesa per microelementi, tramogge di dosaggio



Il sistema di dosaggio "D Series" permette l'iniezione misurata di microelementi nel prodotto finito come acido citrico, taurina, colori e aromi.

Il sistema, oltre a garantire la precisione del dosaggio, si presta ad essere utilizzato diversi settori, assicura il completo recupero dei microelementi evitando gli sprechi, non stressa né altera le caratteristiche degli elementi. Come tutta la linea Prisma Tech, il sistema è di facile utilizzo, è flessibile e permette la condivisione di dati.

PRISMA TECH
FOOD AND BEVERAGE PLANTS