



SAT 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

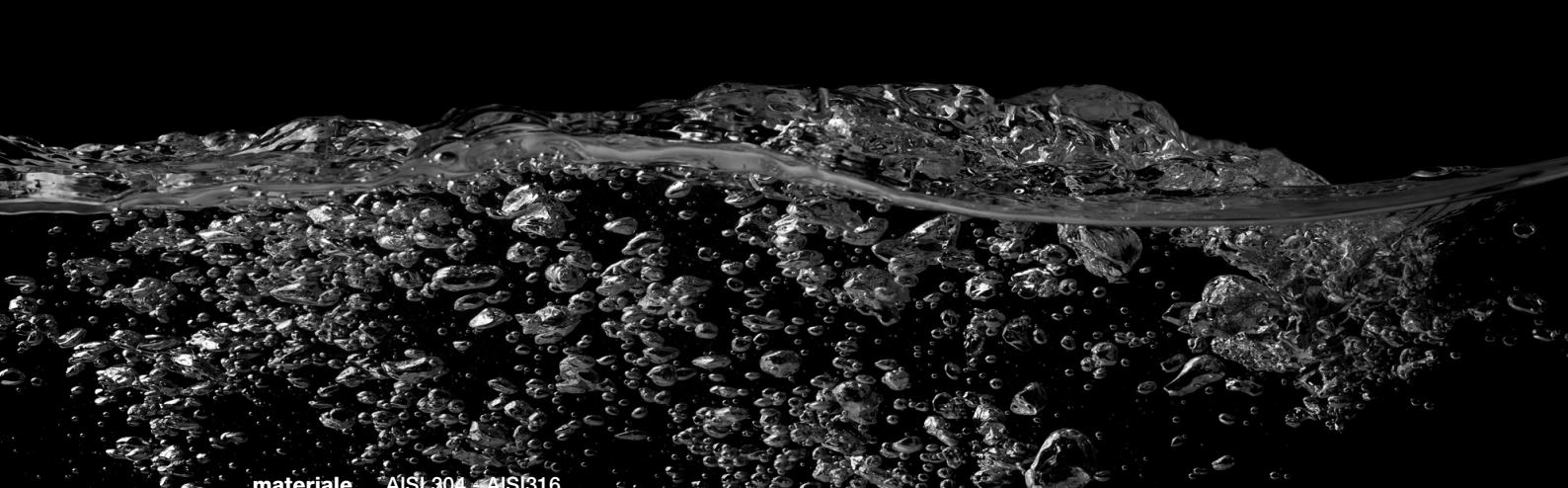
PAS 2.0: pastorizzatore

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 4.000 l/h a 40.000 l/h
prodotti trattati	acqua
confezionamento	a freddo
precisione dosaggio	+/- 0,1 brix, +/- 0,2 g/liter CO ²
opzioni costruttive	sistema di dosaggio massico/volumetrico
caratteristiche tecniche	dosaggio H ₂ O e CO ² , static mixer by Prisma Tech, tank di stoccaggio in pressione, recupero CO ² , deareazione H ₂ O
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	dosaggio aromi in linea, raffreddatore H ₂ O, integrated system cleaning in place (CIP)



Grazie al saturatore "SAT" è possibile ottenere un bilanciamento perfetto dell'acqua gasata. La precisione dei dosaggi, delle temperature e del sistema di miscelazione Prisma Tech permette di ottenere un prodotto perfetto, dando allo stesso tempo al cliente la possibilità di scegliere come personalizzare il proprio prodotto, impostando parametri come la percentuale di CO² o le dimensioni delle bolle che si desiderano ottenere. Con il Saturatore "SAT" si ottiene la massima precisione di dosaggio e piena assimilazione di CO² nell'acqua, elementi che garantiscono una lunga durata del gasato, anche dopo l'apertura della bottiglia.

I saturatori "SAT" sono progettati e costruiti per garantire il minor consumo di energia, materie prime, un'alta efficienza e durata nel tempo.

PRISMA TECH
FOOD AND BEVERAGE PLANTS