

**SSB 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**



<b>materiale</b>	AISI 304 - AISI316
<b>capacità</b>	da 500 l/h a 60.000 l/h
<b>prodotti trattati</b>	bibite gasate - bibite piatte - the
<b>confezionamento</b>	a freddo - a caldo - ultra clean - asettico



La sala sciroppi è l'insieme delle macchine utilizzate per la produzione di bibite gasate, piatte e the. Solitamente è composta da un dissolvente per lo zucchero, un pastorizzatore/sterilizzatore, preparatori, PRE 2.0 e CIP, ma sono tante le varianti di composizione di questa linea di preparazione succhi. Grazie ad una grande esperienza è possibile consigliare ed aiutare il cliente nella configurazione migliore della sala sciroppi.

Le nostre SCB 2.0 garantiscono qualità, affidabilità, gestione intuitiva e risparmio delle risorse. Grazie ad una costante ricerca e sviluppo degli impianti Prisma Tech garantisce delle macchine sempre al passo con i tempi e sempre più efficienti.

**PRISMA TECH**  
FOOD AND BEVERAGE PLANTS