



DAB 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 1.000 l/h a 15.000 l/h
prodotti trattati	soluzione zuccherina
confezionamento	a freddo - a caldo
precisione dosaggio	+/- 0,02 brix
temperatura di dissoluzione	20-95° C
concentrazione massima	82 BX
caratteristiche costruttive	monoblocco
caratteristiche tecniche	completo recupero del prodotto
automazione	full automatic, (PLC con touch screen), manuale, semiautomatico, registrazione e acquisizione dati, psw di accesso a livelli, comunicazione tramite rete ethernet/profibus, teleassistenza, inserimento ricette personalizzate, software by Prisma Tech
accessori	coclea meccanica, coclea pneumatica, serbatoio di stoccaggio, porta sacco, silos zucchero, integrated system cleaning in place (CIP), celle di carico, rifrattometro



Nella preparazione di bevande piatte, gasate e succhi di frutta, la preparazione della soluzione zuccherina gioca un ruolo fondamentale. Il dissolutore a Batch DAB 2.0 e Series Prisma Tech ne permette una produzione personalizzabile e regolabile in funzione della produzione finale. Sono disponibili diverse versioni, da quella manuale a quella automatica, con controllo in uscita della soluzione o attraverso celle di carico.

Le caratteristiche principali di questo prodotto sono la flessibilità e la facilità di utilizzo. Implementando altri accessori, come l'elevatore a coclea di zucchero, si possono ottenere ottimi risultati di produzione.

PRISMA TECH
FOOD AND BEVERAGE PLANTS