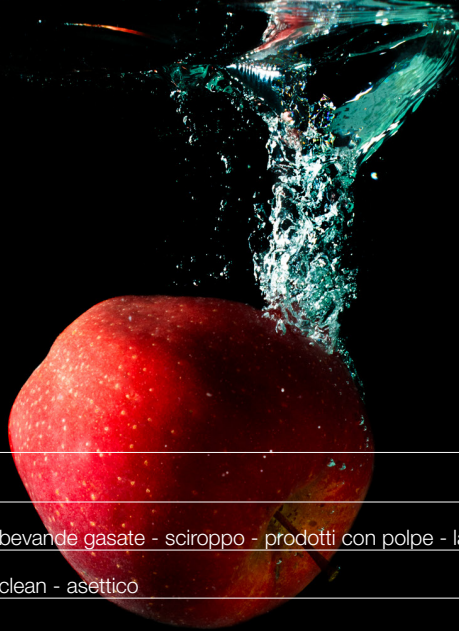


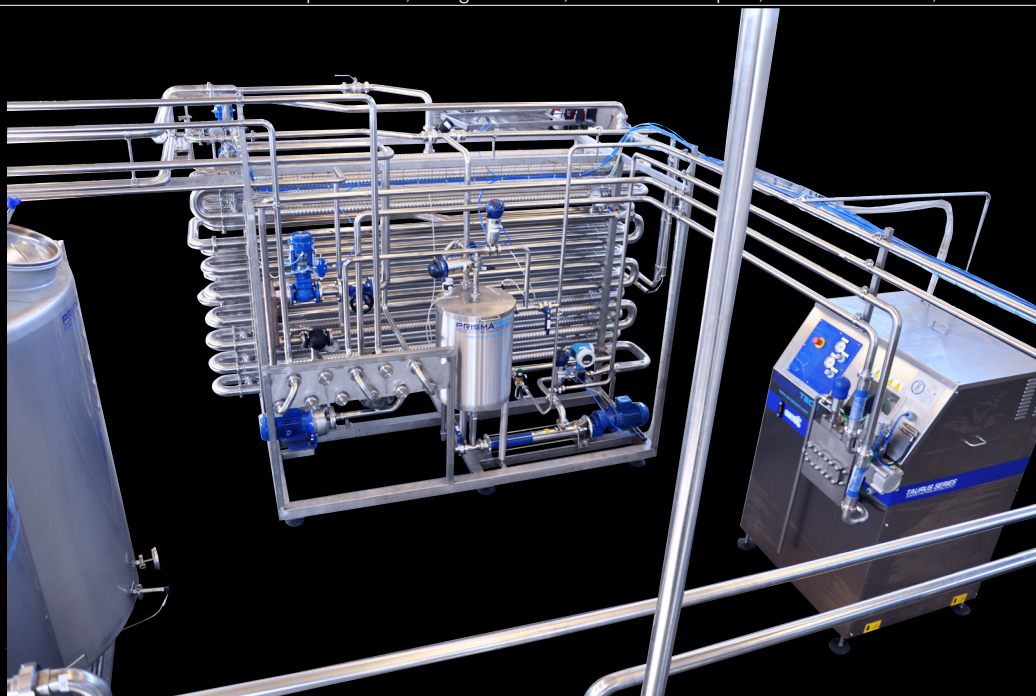
**PAS 2.0**  
**100% CUSTOMIZE**



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>	bevande piatte - succhi - bevande gasate - sciroppo - prodotti con polpe - latte - birra - bevande alcoliche
<b>confezionamento</b>	a freddo - a caldo - ultra clean - asettico
<b>precisione temperature</b>	+/- 0,5° C
<b>caratteristiche costruttive</b>	monoblocco
<b>opzioni costruttive</b>	monotubo - multitubo (corrugato, liscio) - a piastre (standard - passaggio largo - free flow)
<b>caratteristiche tecniche</b>	recupero energetico, controllo temperature, facile comunicazione con altre macchine
<b>automazione</b>	automatico (plc con touch screen), registrazione e acquisizione dati, password di accesso a livelli, comunicazione tramite rete ethernet/profibus, teleassistenza, inserimento ricette personalizzate, programma by Prisma Tech
<b>accessori</b>	deareatore con recupero aromi, omogenizzatore, serbatoi di recupero, serbatoi asettici, sistema cip integrato



Il pastorizzatore/sterilizzatore garantisce un trattamento microbiologico perfetto per ottenere un prodotto di qualità e di lunga durata. Gli studi e l'esperienza consolidata nel tempo da Prisma Tech hanno permesso di costruire una macchina performante dal punto di vista energetico, affidabile, di facile utilizzo, che garantisce il miglior trattamento termico del prodotto senza stressarlo.

Il pastorizzatore/sterilizzatore Prisma Tech può essere usato per il prodotto finito, per lo sciroppo e per la soluzione zuccherina.

**PRISMA TECH**  
FOOD AND BEVERAGE PLANTS