



PROTOTECH
FOOD PROCESS ENGINEERING



Il liquido di governo nel settore **caseario**

Importanza e innovazione negli impianti Prototech

Prototech progetta e produce impianti specifici per il trattamento del liquido di governo, **elemento fondamentale per preservare la qualità di prodotti delicati come mozzarella e formaggi a pasta filata**. Sono costituiti da due unità: per la dissoluzione della salina concentrata e stoccata; per la preparazione della soluzione diluita e calibrata, pronta per il dosaggio al confezionamento. **Gli impianti sono progettati per essere montati su skid**

e dotati di apparecchiature per la gestione e il controllo di dissoluzione e distribuzione del liquido alle utenze.

La calibrazione dei dosaggi avviene tramite ricette personalizzabili, fruibili da pannello di bordo o da remoto. **Integrano un sistema CIP, sono concepiti secondo Industria 4.0 e con tecnologie a Realtà Aumentata** e permettono di tracciare il processo rendendolo disponibile per la produzione.

