

Tecnologie di processo per il settore **DAIRY**



Vasca di rassodamento
per mozzarelle e burrate



Impianti di pastORIZZAZIONE HTST



CIP - Cleaning in place



Impianto di Trattamento del Liquido di Governo



Tecnologia Robotica

La significativa evoluzione che ha interessato il settore lattiero/caseario negli ultimi anni, dovuta all'**esigenza del consumatore di alimentarsi in modo più sano e controllato**, ha imposto l'uso di tecnologie innovative, evolute e sempre più affidabili.

Le soluzioni di processo che Prototech propone al mercato dairy adottano **i principi dell'Hygienic Design** per garantire la massima sicurezza e qualità nei processi di trasformazione alimentare:

- **Tecnologia smart 4.0**
- **Sistemi di recupero energetico**
- **Supervisione a Realtà Aumentata**
- **Robotica integrata**



PROTOTECH
FOOD PROCESS ENGINEERING

