



# PROTOTECH

FOOD PROCESS ENGINEERING

## UNA ECCELLENZA INGEGNERISTICA DI ASCOLI PICENO AL SERVIZIO DEL SETTORE LATTIERO / CASEARIO

**P**rototech sposa una visione industriale che **antepone l'efficienza e l'innovazione tecnologica al semplice risparmio**, offrendo alle aziende casearie strumenti per un netto miglioramento del valore aggiunto. **L'attenzione alla sostenibilità economica è un pilastro della sua progettazione**, tramite l'implementazione dei sistemi di recupero energetico e l'adozione dei principi dell' **Hygienic Design**, per la massima sicurezza e qualità alimentare.

In un mercato che esige prodotti più sani e controllati, l'ingegneria di processo fornita da Prototech, si configura come la risposta tecnologica indispensabile per le imprese che intendono innovare, automatizzare e **garantire un futuro di crescita e competitività nel settore lattiero/caseario**.



Vasche di rassodamento  
per mozzarelle e burrate

