



PROTOTECH

FOOD PROCESS ENGINEERING

SPECIALISTI NELL'INGEGNERIA DEI PROCESSI AL SERVIZIO DEL SETTORE LATTIERO / CASEARIO

Fare ingegneria dei processi nel settore Alimentare, per noi della Prototech significa studiare attentamente come le materie prime vengono trasformate in prodotti finiti attraverso processi fisici, chimici o biologici, per poi utilizzare queste informazioni nella **progettazione di soluzioni tecnologiche innovative** e tali da garantire elevate performance produttive nelle operazioni unitarie e in quelle di processo globale. In sintesi per fare ingegneria dei processi, è necessario **invertire la visione operativa del bisogno**, partendo non dalla macchina e dal suo impiego nel processo, ma dall'analisi di tutti gli elementi e fenomeni che partecipano e sovrintendono allo stesso, ponendo la massima attenzione alle necessità del cliente.

Nella progettazione sviluppiamo **soluzioni ingegneristiche innovative**, tenendo in massima considerazione **la sostenibilità aziendale, la fattibilità tecnologica e l'ecocompatibilità**.

Diamo poi vita allo sviluppo del progetto, garantendo il rispetto dei massimi standard qualitativi indispensabili nel settore food.

La realizzazione dell'impianto viene effettuata con la massima cura del dettaglio e con la massima igiene, fondamentale nel settore lattiero/caseario.

L'installazione è naturalmente "chiavi in mano".

Ma il viaggio non finisce qui: una volta effettuata l'installazione **diventiamo tuoi partner tecnologici e, grazie alla Realtà Aumentata**, i nostri interventi di manutenzione post-vendita, saranno immediati e predittivi anche da remoto, **azzerando i tempi di fermo macchina**.

Tecnologia per il tuo futuro!

