

انسخ من هنا للمزيد من التفاصيل



SCAN HERE
for more information

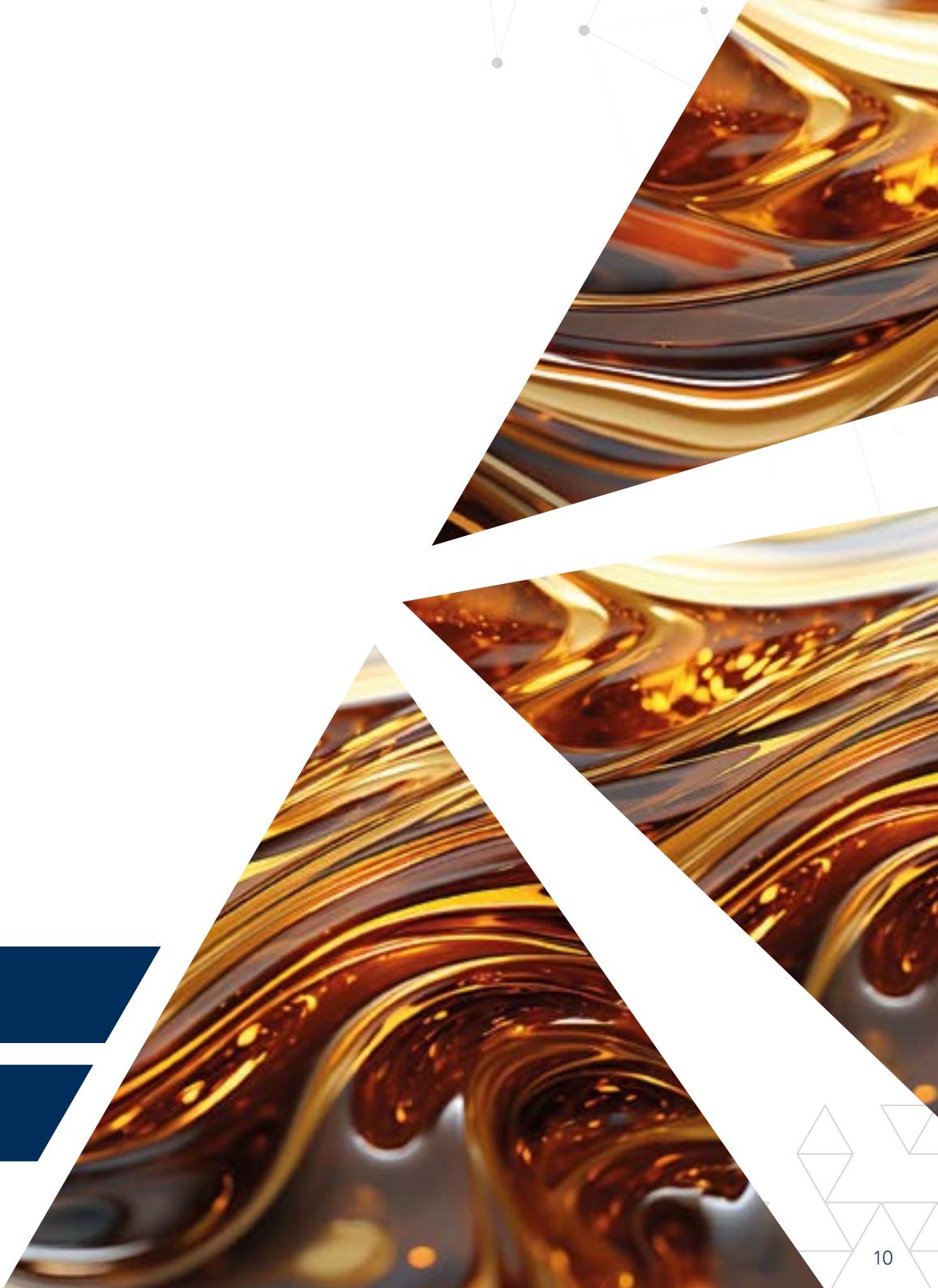
S-LINE

SYRUP ROOM

خط تحضير الشراب لإضافات المشروبات والكокتيلات وقواعد المشروبات

SYRUP ROOM

SYRUP PREPARATION LINE FOR TOPPINGS, COCKTAILS, AND DRINK BASES





S-LINE SYRUP ROOM

SYRUP PREPARATION LINE FOR TOPPINGS, COCKTAILS, AND DRINK BASES

CUSTOM-DESIGNED MODULAR SOLUTIONS

The S-LINE Syrup Room includes highly scalable and versatile systems that meet different volumes and production requirements for the preparation of syrup toppings, cocktail syrups, and drink bases. Each plant is custom designed to adapt to the customer's specific needs, thus providing consistent results and high-quality products.

CUTTING-EDGE TECHNOLOGIES

S-LINE integrates advanced technologies, offering high performance during all stages of the production process:

- SOLVI-TECH Continuous or batch sugar dissolver
- THERMO-TECH Sugar solution pasteurisation
- MICRO-TECH Micro-ingredients dissolving system
- MULTI-TECH Syrup preparation and storage tanks
- PRISMA-CONTROL Automation tools for control and monitoring

QUALITY AND SAFETY

The S-LINE systems are made of resistant materials and equipped with state-of-the-art components, complying with the highest Made in Italy quality and safety standards. Each installation undergoes strict inspections to guarantee excellent results, long-term reliability and a low environmental impact. PRISMATECH-branded machines are MOCA and CE certified, ensuring full compliance with European food safety and machinery regulations.

HIGH-ENERGY AND WATER EFFICIENCY

S-LINE solutions are designed to optimise energy and water consumption employing innovative resource recovery and management technologies.

S-LINE SYRUP ROOM

خط تحضير الشراب لإضافات المشروبات والكوكتيلات وقواعد المشروبات

حلول مصممة حسب الطلب وبشكل من

يشتمل خط S-LINE لتحضير الشراب على أنظمة قابلة للتطوير بدرجة عالية، ومرنة لتلبية متطلبات الإنتاج المختلفة، سواء لتحضير إضافات المشروبات، أو شراب الكوكتيل، أو قواعد المشروبات. يتم تصميم كل مصنع بشكل مخصص ليتكيف مع احتياجات العميل، مما يضمن تحقيق نتائج متسقة ومنتجات ذات جودة عالية.

أحدث التقنيات

يشمل S-LINE تقنيات متقدمة توفر أداءً عالياً في جميع مراحل عملية الإنتاج:

- تقنية سولفي تيك لإذابة السكر بطريقة مستمرة أو على دفعات
- تقنية ثيرمو تيك لبسترة محلول السكر
- تقنية مايكرو تيك لإذابة المكونات الدقيقة
- تقنية مالتي تيك لتحضير وتخزين الشراب
- تقنية بريزما كونترول لأنظمة العمليات والمراقبة

الجودة والسلامة

تُصنع أنظمة S-LINE من مواد مقاومة وتكنولوجيا متقدمة، وفقاً لأعلى معايير الجودة والسلامة الإيطالية. تخضع كل منشأة لفحوصات صارمة لضمان تحقيق أفضل النتائج، والموثوقية طويلة الأمد، وتقليل التأثير البيئي. كما أن جميع معدات بريسماتك حاصلة على شهادات CE و MOCA، مما يضمن الامتثال الكامل للوائح الأوروبية الخاصة بسلامة الأغذية والمعدات.

كفاءة عالية في استهلاك الطاقة والمياه

تم تصميم حلول S-LINE لتحسين استهلاك الطاقة والمياه من خلال تقنيات استعادة الموارد المتقدمة، مما يتيح تقليل الفاقد إلى أقصى حد وتحقيق الاستدامة.



AUTOMATED HYGIENE AND CLEANING

Each machine is designed to be easily accessible and compatible with the Clean-In-Place system (CIP) for a safe process without the need for manual intervention. With PRISMATECH's SANI-TECH system, sanitising is automated, guaranteeing the highest standards of hygiene as well as optimised operating time and costs.

INTEGRATION WITH SPECIALISED LINES

The S-LINE Syrup Room can be seamlessly integrated with other PRISMATECH lines, ensuring a smooth production continuity:

- A-LINE Water Line | Water Treatment Plants
- D-LINE Beverage Line | Soft drink production line
- E-LINE Alcohol Line | Alcoholic beverages production line

التنظيف والصيانة الآلية

تم تصميم كل آلة لتكون سهلة الوصول ومتغيرة مع نظام **CIP** للتنظيف الآلي، مما يضمن عملية تعقيم فعالة وآمنة دون الحاجة إلى تدخل يدوي. بفضل نظام **SANI-TECH** من بريسماتك، تتم عملية التعقيم تلقائياً، مما يحقق أعلى معايير النظافة مع تحسين وقت التشغيل وخفض التكاليف.

التكامل مع الخطوط المتخصصة

يمكن دمج **D-LINE** بسلاسة مع خطوط بريسماتك الأخرى لضمان استمرارية الإنتاج دون انقطاع، ومنها:

- خط معالجة وإنتج المياه
- خط تحضير لمشروبات الغازية والعصائر
- خط معالجة الكحول

MATERIALS	FINAL PRODUCTS	FILLING	PACKAGING	MINIMUM FLOW RATE	CONSTRUCTION OPTIONS	AUTOMATION LEVELS
AISI 304L	TOPPINGS	COLD	BRICK CARTONS	500 L/H	MODULAR	AUTOMATIC
AISI 316L	COCKTAIL SYRUPS	HOT	PET		SKID-MOUNTED	SEMI-AUTOMATIC
	ICE-CREAM SYRUPS	ULTRACLEAN	GLASS		ON ADJUSTABLE FEET	
	SEMI-FINISHED PRODUCT SYRUPS		CANS	MAXIMUM FLOW RATE 60,000 L/H (FINISHED PRODUCT)	CUSTOM	MANUAL
	SYRUP BASE FOR SOFT DRINKS		BAG-IN-BOX			
	SYRUP BASE FOR ALCOHOLIC BEVERAGES		IBC			