

انسخ من هنا للمزيد من التفاصيل



SCAN HERE
for more information

S-LINE

SYRUP ROOM

خط تحضير الشراب لإضافات المشروبات والكوكتييلات وقواعد المشروبات

SYRUP ROOM

SYRUP PREPARATION LINE FOR TOPPINGS, COCKTAILS, AND DRINK BASES



THERMO-TECH
PASTEURISER

MULTI-TECH
PREPARATION TANKS

SOLVI-TECH
SUGAR DISSOLVER

MICRO-TECH
MICRO-INGREDIENTS

SANI-TECH
CLEAN-IN-PLACE (CIP)

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 مرن

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 عاليًا في جميع مراحل عملية الإنتاج:

- تقنية سولفي تيك لإذابة السكر بطريقة مستمرة أو على دفعات
- تقنية ثيرمو تيك ليسترة محلول السكر
- تقنية مايكرو تيك لإذابة المكونات الدقيقة
- تقنية مالتى تيك لتحضير وتخزين الشراب
- تقنية بريزما كونترول لأتمتة العمليات والمراقبة

الجودة والسلامة

تُصنع أنظمة S-LINE من مواد مقاومة وتكنولوجيا متطورة، وفقًا 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 وMOCA، 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 ومتوافقة مع نظام CIP للتنظيف الآلي، مما يضمن عملية تعقيم فعالة وأمنة 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 وإنتاج المياه
- خط تحضير لمشروبات الغازية والعصائر
- خط معالجة الكحول

MATERIALS

AISI 304L
AISI 316L

FINAL PRODUCTS

TOPPINGS
COCKTAIL SYRUPS
ICE-CREAM SYRUPS
SEMI-FINISHED PRODUCT SYRUPS
SYRUP BASE FOR SOFT DRINKS
SYRUP BASE FOR ALCOHOLIC BEVERAGES

FILLING

COLD
HOT
ULTRACLEAN

PACKAGING

BRICK CARTONS
PET
GLASS
CANS
BAG-IN-BOX
IBC

MINIMUM FLOW RATE

500 L/H

MAXIMUM FLOW RATE

60,000 L/H (FINISHED PRODUCT)

CONSTRUCTION OPTIONS

MODULAR
SKID-MOUNTED
ON ADJUSTABLE FEET
CUSTOM

AUTOMATION LEVELS

AUTOMATIC
SEMI-AUTOMATIC
MANUAL