



QUALTECH[®]

PASTEURISATEUR HTST

Économies d'énergies substantielles

Notre programme PASTO+ gère l'ensemble de l'opération. Du préchauffage jusqu'à l'assainissement, notre système propose des options pour la gestion de la sélection et du changement des silos selon l'alternance de matières premières, l'ajout de liquides ainsi que l'ajout ou l'élimination des graisses afin d'assurer la standardisation des ingrédients.

Le programme permet également la gestion des destinations d'envoi du produit à partir d'une liste de recettes.

- Nos systèmes rencontrent avec les normes 3A et PMO CFIA/MAPAQ.
- Applications: jus, lait, yogourt, sirop d'érable et bien plus !
- Contrôle des opérations faciles via un écran tactile.
- Contrôle en cascade spécial pour compenser l'encrassement après de longues heures de fonctionnement.
- Temps mort minimal durant l'installation
- Démarrage rapide par notre équipe d'experts.

24/7
SERVICE
D'URGENCE
1.888.339.3801

INFO@QUALTECH.CA
QUALTECH.CA