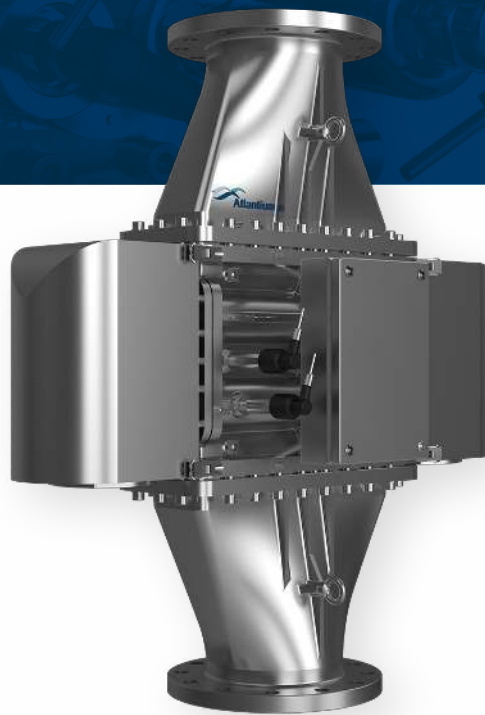




Distintivamente diferente.
Simplemente funciona.



***La desinfección de jarabe simple
es cualquier cosa menos simple.***

Tras dominar el proceso de purificación del agua utilizando su vanguardista tecnología UV HOD™, Atlantium presenta una solución innovadora para el tratamiento de jarabes simples. El jarabe simple diluido es susceptible al desarrollo de diversos microorganismos resistentes al calor causando cambios en el sabor y el color, reduciendo la vida útil del producto, e incluso provocando intoxicaciones alimentarias. Las soluciones estándar, como la pasteurización, utilizan mucha energía, tardan mucho en calentarse, aumentan el riesgo de caramelización del producto y son ineficaces para eliminar los organismos resistentes al calor.

Presentamos la revolucionaria solución UV de Atlantium para jarabe simple.

Nuestro sistema de protección UV para jarabe simple lo ayuda a evitar que el sabor y el olor cambien y a evitar retiros de productos y daños a la reputación de su marca.

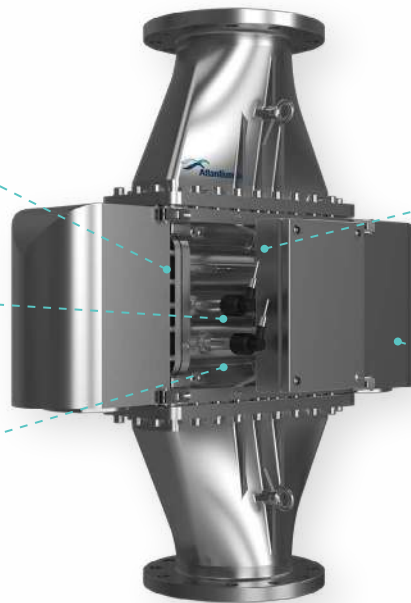
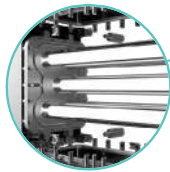
Sensores de salida de lámpara dedicados



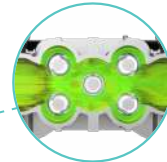
Dos sensores UVT integrados



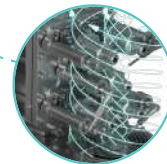
Lámparas MP especiales



Diseño único de cámara y lámpara



Sistema de dispersión del calor



El diseño distintivo e innovador de Atlantium no sólo tiene un aspecto diferente, sino que también consigue un rendimiento muy superior al de otras soluciones.

Nuestro sistema UV HOD™ proporciona una desinfección del 100 % incluso de los microorganismos más resistentes.



Permite alcanzar los más altos niveles de calidad de la industria de bebidas. Los jarabes simples varían significativamente en sus niveles de UVT y ° Brix debido a las diferentes concentraciones de azúcar. Tratar el jarabe sin tener en cuenta estas variaciones perjudicaría la calidad del producto final.



El sistema UV HOD™ de Atlantium trata de forma inteligente jarabes con diferentes niveles de ° Brix, UVT bajo y temperatura, ofreciendo una respuesta en tiempo real a los cambios en los parámetros. Nuestras lámparas UV de media presión están equipadas con sensores individuales que suministran la dosis correcta de forma constante y garantizan que no se produzcan cambios en el sabor o el olor.



Fiable

Rendimiento constante

Mantenimiento reducido

Monitoreo y control inteligentes



Fácil funcionamiento

Un 50 % menos de huella en comparación con los sistemas tradicionales

Reduce los requisitos de CIP

Automático, escasa necesidad de mano de obra



Sostenible


Baja huella de carbono

Sin productos químicos

Amigable con el medioambiente

Al servicio de la industria alimentaria y de bebidas en todo el mundo

Jugos	Cervezas	Bebidas gaseosas	Agua embotellada	Productos lácteos
		Alimento	<p>The Healthy Hydration Company™</p>	



Asegúrese de que su marca esté a la altura de su reputación con resultados consistentes y de alta calidad y, al mismo tiempo, reduzca significativamente los costos. Únase a las marcas líderes de la industria que han elegido Atlantium para sus aplicaciones de tratamiento de jarabes simples, como Carlsberg Denmark, Berner Food & Beverages, etc.

***Distintivamente diferente.
Simplemente funciona.***