



Il core business della società PIETRIBIASI è la PASTORIZZAZIONE FLASH - HTST - per il trattamento termico in continuo del latte fresco o ricostituito.

Ogni impianto è progettato appositamente in base alla portata desiderata e ai diversi trattamenti termici richiesti dai vari prodotti finali e dalla loro durata di conservazione: latte imbottigliato, formaggi, prodotti fermentati e tutti gli alimenti liquidi a base di latte.

Il pasteurizzatore fa solitamente parte di una linea che può essere composta da un separatore, un omogeneizzatore, un deodorizzatore, una sosta lunga, un CIP bordo, e può avere diversi gradi di automazione. Il tutto in un'unica soluzione, integrata a livello meccanico, idraulico ed elettrico, testata a caldo prima della consegna, su piattaforme pronte all'uso.