



La bevanda o il succo preriscaldati e miscelati vengono introdotti nel pastorizzatore per essere sottoposti ad un veloce trattamento termico.

Dopo la pastorizzazione, il prodotto può essere raffreddato o passare al riempimento a caldo, secondo le specifiche del cliente e del prodotto.

Il pastorizzatore può essere dotato di scambiatore di calore a piastre standard per le bevande limpide, free flow per le bevande con più fibre o polpa, o tubolare per i succhi con pezzi di frutta o alta viscosità.