



Magnabosco S.r.l.



BREVETTATO



PATENTED

PASTORIZZATORE LATTE ALLA STALLA PAST-MATIK da 50 a 2.000 Lt/h

Magnabosco S.r.l. – Via Roma, 19 – 36030 Zugliano (VI) – Tel. 0445/330111 – Fax 0445/330110-222
e-mail: magnabosco@magnabosco.com



Magnabosco S.r.l.



NUOVO BREVETTO MAGNABOSCO: IL PASTORIZZATORE LATTE ALLA STALLA PAST-MATIK

Il latte da sempre ha avuto un'attenzione primaria per l'importanza che riveste nell'alimentazione di base delle popolazioni dato il suo apporto nutrizionale.

Per mantenere il livello qualitativo del latte e garantire la sua perfetta conservazione fino al momento del suo consumo, occorre però eseguire il processo di pastorizzazione garantendo anche i più alti livelli igienico-sanitari.

Questo processo collaudato da anni evita l'esigenza di trattamenti termici casalinghi come la bollitura, i quali bonificano sì il latte, eliminando microrganismi patogeni però danneggiano le qualità nutritive in quanto eliminano anche la flora benefica.

Siccome di questo problema si è preso coscienza solo quando il sistema di distribuzione di latte crudo aveva già raggiunto una larga diffusione, la soluzione migliore è abbinare agli impianti di distribuzione un pastORIZZATORE che mantenga i vantaggi della distribuzione in totale sicurezza alimentare.

Per questo la **MAGNABOSCO SRL** ha studiato e brevettato una nuova macchina semplice e nel contempo con tecnologia avanzata, di assoluta praticità, robustezza ed affidabilità che garantiscono una decisa azione di abbattimento della carica batterica patogena.

Sempre rispettando i vari parametri di portata e temperatura si ha la possibilità a richiesta di eseguire un trattamento di omogeneizzazione allo scopo di atomizzare e distribuire uniformemente i globuli di grasso impedendo l'affioramento della crema nelle fasi successive di conservazione.

Ci sono 8 versioni di pastORIZZATORI PAST-MATIK per produrre da 50 a 2000 Lt/h di latte.

Il **PAST-MATIK** è un monoblocco comprendente **anche** il sistema di riscaldamento (riscaldatore o caldaia) che può essere elettrico o a combustibile, mentre la fonte di acqua gelida per il raffreddamento (chiller o vasca refrigerante) è fornita come opzionale, in quanto può essere già presente negli impianti di mungitura.

Il **PAST-MATIK** è dotato sia di valvola di deviazione, che di registratore del ciclo di pastorizzazione, è completato dal pannello elettrico che comprende i termoregolatori ed i comandi ed è costruito secondo normativa CE.

L'impiego di questo innovativo pastORIZZATORE consente l'ottenimento di un latte di altissima qualità, **che conserva il valore nutritivo e le caratteristiche organolettiche proprie del latte fresco**, con la certezza di aver subito un trattamento igienico sanitario perfetto e risulterà così positivo al test di *perossidasi* e negativo al test di *fosfatasi*. Il latte pastorizzato verrà poi inviato alla temperatura di +4°C alla riempitrice per poi raggiungere i distributori di latte fresco pastorizzato.

Questa nuova macchina è stata sviluppata perchè richiesta da un grandissimo numero di allevatori che vogliono continuare a vendere il loro latte nei propri distributori.

Il PAST-MATIK è 8 volte innovativo:

1. E' rivoluzionario perchè permette ai produttori di latte di vendere nei loro distributori latte fresco pastorizzato, invece che latte fresco che il consumatore deve far bollire.
2. E' innovativo perchè introduce la pastorizzazione del latte appena munto.
3. E' unico perchè con una sola macchina si può riscaldare, raffreddare e pastorizzare il latte.
4. E' sicuro perchè controlla e registra completamente il ciclo di pastorizzazione.
5. È semplice e facile da usare perchè completamente automatico.
6. È vantaggioso perchè ha un prezzo incredibilmente allettante.
7. È brevettato per proteggere i clienti dalle imitazioni dei soliti furbi.
8. È "smart" perchè permette agli italiani in tutta sicurezza di gustare il buon latte appena munto al costo che solo la filiera corta può dare.

Magnabosco S.r.l. – Via Roma, 19 – 36030 Zugliano (VI) – Tel. 0445/330111 – Fax 0445/330110-222
e-mail: magnabosco@magnabosco.com