



Pasteurizer Sterilizer



Confezionamento

Packaging | Conditionnement | Envasado

Il programma di produzione di A DUE riesce a soddisfare tutte le necessità in termini di tecnologia di confezionamento:

- a freddo;
- a caldo;
- ultra clean;
- aseptico.

A DUE production plan can satisfy all technological packaging needs:

- cold;
- hot;
- ultra clean;
- aseptic.

Le programme de production de A DUE est en mesure de satisfaire toutes les nécessités technologiques de conditionnement:

- à froid;
- à chaud;
- ultra clean;
- aseptique.

El programa de producción de A DUE consigue satisfacer todas las necesidades en términos de tecnología de envasado:

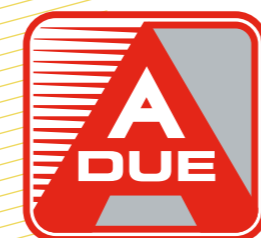
- en frío;
- en caliente;
- ultra clean;
- aséptico.



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas



A DUE S.p.A. - S.S. Cisa, 123 - 43045 Riccò (Parma) - Italy - www.adue.it
DIRECT LINE +39 0525 305411 - E-MAIL info@adue.it



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

PASTEURIZER STERILIZER



Gruppi di pastorizzazione per sciroppo finito, bibita finita, succhi di frutta.

Pasteurizing groups suitable for final syrup, finished drink, fruit juices.

Groupes de pasteurisation pour le sirop fini, la boisson finie, les jus de fruits.

Unidades de pasteurización para jarabe terminado, bebida terminada, jugos de fruta.



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas



Tecnologia

Technology | Technologie | Tecnología

La pastorizzazione è un processo di stabilizzazione microbiologica volto alla soddisfazione di due punti chiave:

- ottima qualità;
- lunga durata.

Grazie ad un trattamento termico mirato, si impedisce l'insorgere di processi deteriorativi causati da enzimi e microorganismi, preservando le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto stesso e conferendo a quest'ultimo una "shelf life" variabile da pochi giorni a diversi mesi. **Sanificabilità e scambio termico sono fondamentali sui quali A DUE sviluppa i propri progetti.**

The pasteurisation is a microbiological stabilisation process in order to satisfy two key points:

- very good quality;
- long shelf-life.

Thanks to a specific thermal treatment, any deteriorative processes, caused by enzymes and microorganisms, are prevented, keeping the chemico-physical and organoleptic features of the product and giving it a variable "shelf life" from few days to many months.

Sanitization and thermal exchange are principles on which A DUE develops its own projects.

La pasteurisation est un procès de stabilisation microbiologique pour satisfaire deux points clés:

- optimum qualité;
- longue durée.

*Grâce à un traitement thermique ciblé, les procès de détérioration, causés par les enzymes et les microorganismes, sont empêchés en gardant les caractéristiques chimico-physiques et organoleptiques du produit et conférant à ce dernier une "shelf life" variable de peu jours à plusieurs mois. **L'assainissement et l'échange thermique sont les fondements sur lesquels A DUE développe ses propres projets.***

La pasteurización es un proceso de estabilización microbiológica para satisfacer dos puntos fundamentales:

- optima calidad;
- larga duración.

Gracias a un tratamiento térmico con miras, se impide el surgir de procesos de desgaste causados por enzimas y microorganismos, preservando las características fisicoquímicas y organolépticas del producto y dando una "shelf-life" variable de pocos días a muchos meses. **Esterilización y intercambio térmico son fundamentos sobre los cuales A DUE desarrolla sus proyectos.**



Modularità

Modularity | Modularité | Modularidad

Grazie ad una progettazione modulare dei propri sistemi, A DUE garantisce l'integrabilità, in qualsiasi momento, di sistemi accessori quali:

- degasatori in vuoto con recupero aromi;
- omogeneizzatori;
- serbatoi recupero/ridosaggio prodotto;
- serbatoi asettici;
- CIP integrato.

Thanks to a modular design of its own systems, A DUE assures the integrability, in any moment, of auxiliary systems like:

- vacuum de-aerators with aromas recovery;
- homogenizers;
- product recovery / re-dosing tanks;
- aseptic tanks;
- integrated CIP.

Prodotti

Products | Produits | Productos

I pastorizzatori A DUE sono adatti per trattare qualsiasi tipo di bevanda, quali:

- CSD;
- sciroppi;
- bevande piatte;
- succhi e nettari;
- birra;
- latte;
- bevande alcoliche;
- prodotti contenenti polpe;
- prodotti ad alta viscosità.

A DUE pasteurizers are suitable to treat any type of drink, like:

- CSD;
- syrups;
- still drinks;
- juices and nectars;
- beer;
- milk;
- alcoholic drinks;
- products containing pulps;
- high viscosity products.

Les pasteurisateurs A DUE sont aptes à traiter n'importe quel type de boisson, comme:

- CSD;
- sirops;
- boissons plates;
- jus et nectars;
- bière;
- lait;
- boissons alcooliques;
- produits contenant pulpes;
- produits à haute viscosité.

Los pasteurizadores A DUE son adecuados para tratar cualquier tipo de bebida, como por ejemplo:

- CSD;
- jarabes;
- bebidas sin gas;
- jugos y néctares;
- cerveza;
- leche;
- bebidas alcohólicas;
- productos que contienen pulpas;
- productos de alta viscosidad.

Capacità

Capacity | Capacité | Capacidad

In 40 anni di presenza sul mercato, A DUE ha prodotto ed avviato più di 250 impianti, con capacità produttive variabili da un minimo di 1.000 l/h ad un massimo di 60.000 l/h.

In 40 years of presence on the business, A DUE has manufactured and started up over than 250 plants, having variable productive capacities between 1,000 l/h and 60,000 l/h.

Pendant 40 ans de présence sur le marché, A DUE a produit et démarré plus de 250 installations, avec des capacités productives variables de min. 1.000 l/h à max. 60.000 l/h.

En 40 años de presencia en el mercado, A DUE ha fabricado y puesto en marcha más de 250 instalaciones, con capacidades productivas variables de un mínimo de 1.000 l/h a un máximo de 60.000 l/h.

Scambiatori di calore TUBOLARI

TUBULAR heat exchangers
Echangeurs de chaleur TUBULAIRES
Intercambiadores de calor TUBULARES



Adatto al trattamento di prodotti viscosi, contenenti pezzi, polpe e fibre.
Suitable to treat viscous products, containing pieces, pulps and fibres.
Aptes au traitement des produits visqueux, contenant pièces, pulpes et fibres.
Adecuados para el tratamiento de productos viscosos, que contienen trozos, pulpas y fibras.

Configurazioni

Configurations
Configurations
Configuraciones

- monotubo;
- multitubo;
- spazio anulare.

- mono-tuyau;
- multi-tuyau;
- espace annulaire.

- mono-tube;
- multi-tube;
- annular space.

- monotubo;
- multitubo;
- espacio anular.

Tipologia scambiatore

Exchanger typology
Typologie de l'Echangeur
Tipología de Intercambiador

- corrugato;
- bugnato;
- liscio.

- ondulé;
- à bord adouci;
- plat.

- corrugated;
- bubbled;
- plat.

- corrugado;
- con concavidades;
- liso.

Caratteristiche

Features
Caractéristiques
Características

- materiali: AISI 304/316 e/o acciaio speciale;
- pressione fino a 100 Bar.

- matériels: AISI 304/316 et/ou acier spécial;
- pression jusqu'à 100 Bar.

- materials: AISI 304/316 and/or special steel;
- pressure up to 100 Bar.

- materiales: AISI 304/316 y/o acero especial;
- presión hasta 100 Bar.

Scambiatori di calore A PIASTRE

PLATE heat Exchangers
Echangeur de chaleur A PLAQUES
Intercambiadores de calor DE PLACAS

Adatto al trattamento di bevande limpide e/o gassate.
Suitable to treat clear drinks and/or soft drinks.
Apte au traitement de boissons limpides et/ou gazeuses.
Adecuados para el tratamiento de bebidas claras y/o con gas.

Tipologia piastra

Plate typology
Typologies des Plaques
Tipología de Placa

- standard;
- passaggio ampio;
- free flow.

- standard;
- passage large;
- "free flow".

- standard;
- large passage;
- free flow.

- estándar;
- paso amplio;
- "free flow".

Caratteristiche

Features
Caractéristiques
Características

- materiali: AISI 304/316 e/o acciaio speciale;
- pressione fino a 21 Bar.

- matériels: AISI 304/316 et/ou acier spécial;
- pression jusqu'à 21 Bar.

- materials: AISI 304/316 and/or special steel;
- pressure up to 21 Bar.

- materiales: AISI 304/316 y/o acero especial;
- presión hasta 21 Bar.



Automazione

Automation | Automation | Automatización

Grazie ai 40 anni di esperienza nel mercato beverage, A DUE ha sviluppato proprie filosofie di automazione e di controllo di processo, basate su principi quali:

- flessibilità;
- gestione intuitiva;
- controllo accessi;
- acquisizione dati;
- report operativi;
- condivisione dati tramite reti;
- integrabilità;
- tracciabilità.

I concetti di cui sopra vengono applicati alla programmazione di PLC, PC e sistemi di supervisione, i quali, opportunamente integrati tramite reti Profibus ed Ethernet, costituiscono la base per l'automazione completa dei sistemi di processo.

Thanks to its 40 years of experience in the beverage business, A DUE has developed its own automation and process control philosophies, based on principles like:

- flexibility;
- intuitive management;
- access control;
- data acquisition;
- operative reports;
- data sharing through nets;
- integrability;
- traceability.

The above concepts are applied to PLC, PC and supervision systems programming, which, opportunely integrated through Profibus and Ethernet nets, are the base for the complete automation of the process systems.

Grâce à 40 ans d'expérience dans le marché de boissons, A DUE a développé ses propres philosophies d'automatisation et contrôle de procès, basées sur des principes comme:

- flexibilité;
- gestion intuitive;
- contrôle des accès;
- acquisition des données;
- reports opératifs;
- partage des données parmi des réseaux;
- intégrabilité;
- traçabilité.

Les concepts ci-dessus, sont appliqués à la programmation de PLC, PC et systèmes de supervision, lesquels, opportunément intégrés parmi des réseaux Profibus et Ethernet, constituent la base pour l'automatisation complète des systèmes de procès.

Gracias a los 40 años de experiencia en el mercado del beverage, A DUE ha desarrollado sus propias filosofías de automatización y de control de proceso, basadas en principios como:

- flexibilidad;
- gestión intuitiva;
- control de accesos;
- adquisición de datos;
- informes operativos;
- compartición de datos mediante redes;
- integrabilidad;
- trazabilidad.

Los conceptos mencionados son aplicados a la programación de PLC, PC y sistemas de supervisión, los cuales, oportunamente integrados mediante redes Profibus y Ethernet, constituyen la base para la automatización completa de los sistemas de proceso.



L'offerta A DUE comprende sistemi di tele assistenza, upgrade software e soluzioni customizzate.

A DUE offer includes tele-assistance systems, software upgrade and customized solutions.

L'offre de A DUE comprend des systèmes de téléassistance, mise à jour des logiciels et solutions customisées.

La oferta A DUE incluye sistemas de teleasistencia, upgrade software y soluciones customizadas.