

# NEWS RELEASE



Tetra Pak lança novo pasteurizador inteligente para bebidas que combina com economia e ecologia

**A nova geração Tetra Therm Aseptic Drink, permite aos produtores de bebidas reduzir o consumo de água em mais de 80%, de energia em mais de 30% e de perdas de produto também em 30%, em comparação com outras soluções de mercado. Isso proporciona maior eficiência operacional e redução do impacto ambiental.**

Lund, Suécia (7 de Setembro de 2009) – A Tetra Pak, líder mundial em sistemas de processo e embalagens para alimentos, apresentou, a nova geração Tetra Therm Aseptic Drink, um equipamento muito flexível e rapidamente amortizável que permite processar uma ampla gama de bebidas. Com a introdução do sistema de automação avançada, esta nova versão garante eficiência operacional e desempenho incomparável em todo o ciclo de vida.

"Com o novo Tetra Therm Aseptic Drink, pretendemos que os nossos clientes trabalhem sem preocupações", diz Sam Strömerstén, presidente da área de negócio "Sistemas de Tratamento" da Tetra Pak. "Cada unidade pode ser personalizada para atender às necessidades específicas de um cliente em particular. Cada equipamento é pré-testado antes da entrega ao cliente, e o seu sistema de auto diagnóstico garante um ótimo rendimento em todos os momentos. "

Além do sistema de auto diagnóstico, esta nova geração de pasteurizadores - adequada para sumos e néctares, refrigerantes sem gás, bebidas de chá e água, incluindo as novas bebidas com ingredientes de valor acrescentado - incorpora uma ampla gama de atributos de automação. Por exemplo, esta unidade pode identificar automaticamente os desvios que ocorrem em parâmetros do processo, permitindo uma acção imediata por parte do operador para manter o funcionamento ideal. Também dá avisos automáticos de todas as necessidades de manutenção, evitando custos em paragens não planeadas.

O novo pasteurizador também é compatível com o sistema de controlo Tetra PlantMaster, que prevê funções adicionais "inteligentes" como a total rastreabilidade, histórico de funções, controlo de lotes e revisão de todas as acções prévias. Estes são aspectos importantes que reduzem o risco de erro humano e contribuem para a segurança alimentar.

O novo tanque de balanço, Permutadores de calor e o Desarejador, reduzem drasticamente o consumo de energia e água assim como o desperdício do produto. O consumo de energia é ainda mais reduzido, graças à capacidade melhorada de recuperação de energia, através de um circuito duplo de água quente.

"Com as soluções de produção Tetra Tetra Vertenso, a Tetra Pak reforça a sua oferta de sistemas para produção de bebidas, que não são apenas feitas á medida dos produtos do cliente, mas também as suas condições de produção, como os custos operacionais, a legislação ambiental e as exigências do mercado ", diz Sam Strömerstén.

# NEWS RELEASE

- Redução do consumo de água: O circuito fechado de arrefecimento de água do desarejador e o circuito fechado de água para a bomba de vácuo, reduz o consumo de água em mais de 80%.
- Redução do Consumo de energia: Melhor eficiência na recuperação e transferência de calor, através de um circuito duplo de água quente no Permutador de calor tubular, que pode reduzir o consumo de energia em 30%.
- Redução do desperdício de produto: As perdas do produto são reduzidas em mais de 30%, graças ao desenho do Tanque de Balanço e respectivo conjunto de Válvulas associado, e ao sistema de recuperação de produto em que este na tubagem de retorno, é encaminhado para o Tanque de Balanço, quando das paragens de produção. O controlo da fase mista produto / água, melhorado, controlado com precisão, reduz ainda mais o desperdício de produto
- Redução no impacto ambiental: este é o resultado de uma redução significativa no consumo de água e energia e redução do desperdício de produtos