

SISTEMA CIP

El Sistema de limpieza CIP (Clean in place) es un método de limpieza sistemática de las instalaciones que se debe considerar como parte integrante de la producción en la industria alimenticia.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



CARACTERÍSTICAS

Consiste en la circulación de agua caliente y disoluciones de productos químicos a través de los sistemas y equipos en contacto con el producto, que limpian, desinfectan y eliminan bacterias.

Su instalación no requiere desmontar ningún equipo ni tubería.



**Circulación de agua caliente.
Limpian desinfectan y eliminan bacterias.
Con panel de control fabricado en acero inoxidable.**

COMPONENTES

Tanques isoterms	Fabricados en Acero Inoxidable 2b AISI 304 con sensores de nivel
Bombas dosificadoras	Para la preparación de las soluciones de limpieza
Intercambiadores de calor tubular	Vapor/agua de capacidad adecuada para calentamiento de las soluciones
Sistema de regulación	Control de vapor
Bombas de envío	Soluciones a proceso
Manifold de válvulas neumáticas	Con cabezales de control C-Top para la distribución de las soluciones de limpieza en los diferentes circuitos de la línea de producción
Sondas de temperatura	Conductividad
Panel de control	Sistema IP-66 de acero inoxidable con PLC y variadores de velocidad para el control de las bombas del sistema