



I Приложение

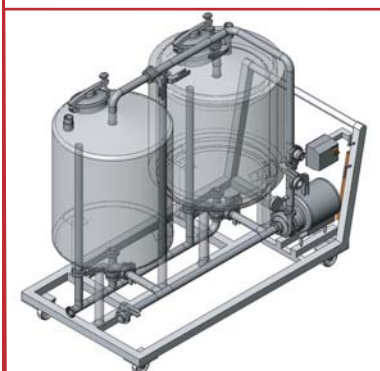
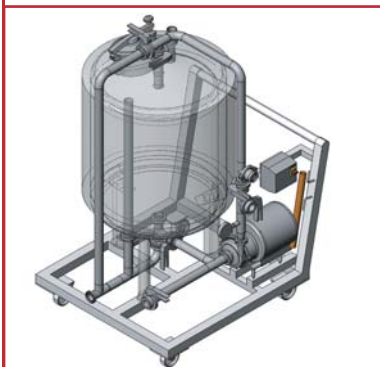
Гигиена является важнейшим фактором в процессах пищевой промышленности и считается одной из стадий производства. Некачественная мойка провоцирует контаминацию и влияет на качество конечного продукта. Для производства небольших масштабов, не требующих высокого уровня автоматизации, INOXPA разработала CIP станцию с ручным управлением для облегчения процесса мойки установок.

I Конструкция и характеристики

- 1 теплоизолированный резервуар на 300л из стали AISI 316 предназначен для подготовки моющего раствора.
- Возможен монтаж 1 резервуара из AISI 304 на 500л для восстановленной воды.
- Насос Hugiнох SE, 2.2Кw.
- Коллекторы из AISI 316 с ручными дисковыми затворами.
- Рама из AISI 304.
- Манометр на выходе из насоса.
- Пусковой аппарат и защита насоса.
- Испытано и проверено в нашем испытательном центре.

I Материалы

Детали, контактирующие со средой:	AISI 316L
Другие детали:	AISI 304
Торцевое уплотнение:	C/SiC/EPDM
Уплотнения, контактирующие со средой :	EPDM
Изоляция:	минеральная вата



I Технические спецификации

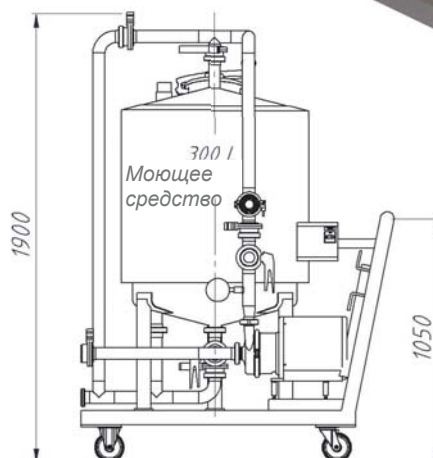
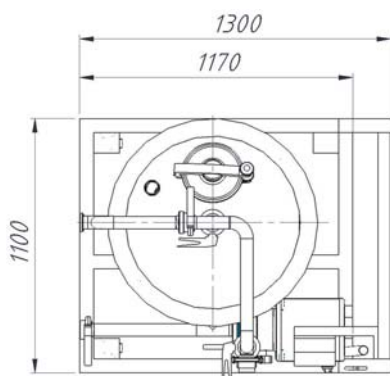
Мойка ёмкостей до	3000л
Подача моющего раствора:	10000 л/ч
Давление:	2 bar

I Опции

- Поршневым насос для дозирования концентратов.
- Электронагреватели внутри ёмкости.
- Контроль за температурой в ёмкости моющего раствора.
- Панель контроля из нержавеющей стали.
- Ёмкости на 200л и 500л позволяют мойку резервуаров на 2000л и 5000л.



Станция CIP, 1 ёмкость



Станция CIP, 2 ёмкости

