



I Applicazione

L'igiene è un fattore talmente essenziale nei processi alimentari che deve essere considerata come un ulteriore passaggio nel processo produttivo. Nei settori alimentari una cattiva pulizia può bloccare tutto un giorno di produzione ed influire direttamente nella qualità del prodotto finale, è per questo che, pensando alle piccole installazioni nelle quali non è necessario un alto grado di automazione, Inoxpa ha progettato un impianto CIP manuale per facilitare la pulizia degli impianti, eliminare le impurità e ridurre la quantità di batteri.

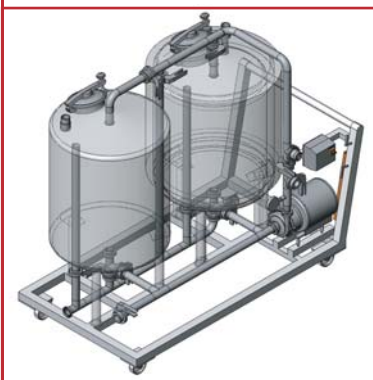
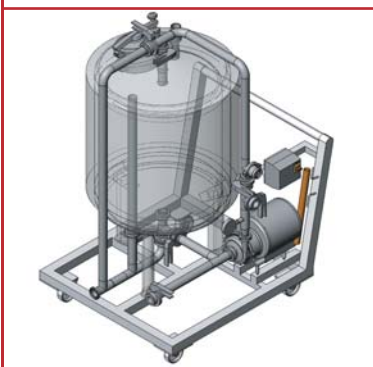
I Disegno e caratteristiche

Si compone dei seguenti elementi:

- 1 serbatoio AISI 316, isolato, da 300L per la preparazione della soluzione di lavaggio.
- C'è una versione che incorpora 1 serbatoio in AISI 304, da 500L per il recupero dell'acqua.
- Pompa di mandata Hyginox SE da 2.2Kw.
- Collettore costruito in AISI 316 con valvole a farfalla manuali.
- Basamento con ruote in AISI 304.
- Manometro nella mandata della pompa.
- Marcia/arresto e protezione della pompa.
- Collaudato e verificato in nostra installazione.

I Materiali

Parti in contatto con il prodotto	AISI 316
Altre parti	AISI 304
Tenuta meccanica della pompa	C/SiC/EPDM
Guarnizioni in contatto con il prodotto	EPDM
Isolamento	Lana di roccia



I Opzioni

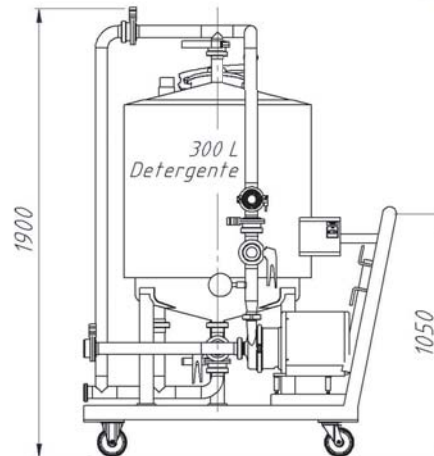
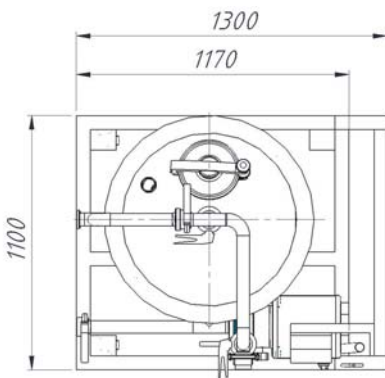
Pompa a pistoni per il dosaggio del concentrato di detergente.
 Riscaldamento con resistenza elettrica ubicata nel serbatoio
 Controllo di temperatura nel serbatoio del detergente.
 Quadro elettrico in acciaio inox.
 Volumi dei serbatoi da 200L e 500L che permettono il lavaggio di serbatoi da 2000L e 5000L rispettivamente.

I Specifiche tecniche

Permette il lavaggio di serbatoi	fino a 3000L
Portata di soluzione di lavaggio	10000 L/h
Pressione di lavaggio	2 bar



CIP manuale 1 serbatoio



CIP manuale 2 serbatoi

