



I Aplicación

La higiene es un factor tan esencial en los procesos alimentarios que debe ser considerada como un paso más en el proceso de producción. En los sectores alimentarios una mala limpieza puede estropear todo un día de producción e influir directamente en la calidad del producto final, es por eso que, pensando en las pequeñas instalaciones en las cuales no es necesaria un alto grado de automatización, Inoxpa ha diseñado un equipo CIP manual para facilitar la limpieza de estas plantas, eliminar las impurezas y reducir la cantidad de bacterias.

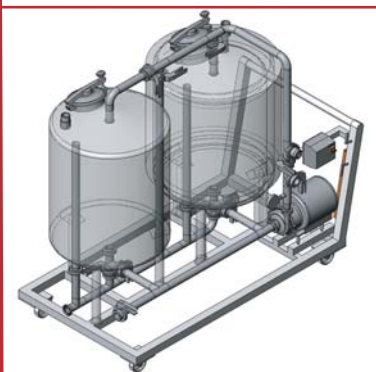
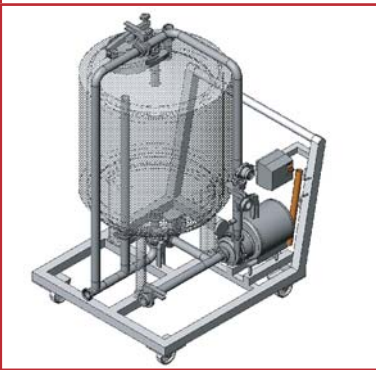
I Diseño y características

Consta de los siguientes elementos:

- 1 depósito AISI 316, aislado, de 300L para preparación de la solución de limpieza.
- Hay una versión que incorpora 1 depósito AISI 304, de 500L para recuperación de agua.
- Bomba de impulsión Hyginox SE de 2.2Kw.
- Colectores fabricados en AISI 316 con válvulas de mariposa manuales.
- Bastidor con ruedas en AISI 304.
- Manómetro en la impulsión de la bomba.
- Arrancador y protección de bomba en cofre.
- Probado y verificado en nuestras instalaciones.

I Materiales

Piezas en contacto con el producto:	AISI 316
Otras partes:	AISI 304
Cierre mecánico de la bomba:	C/SiC/EPDM
Juntas en contacto con el producto:	EPDM
Aislamiento:	Lana de roca



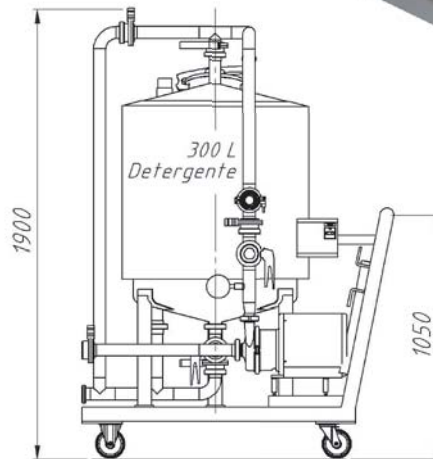
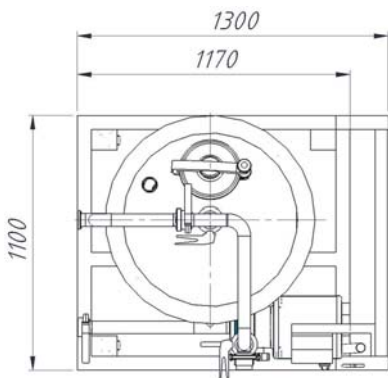
I Especificaciones técnicas

Permite la limpieza de tanques	hasta 3000L
Caudal de limpieza	10000 L/h
Presión de limpieza	2 bar

I Opciones

- Bomba pistón para dosificación del concentrado de detergente.
- Calentamiento por resistencia eléctrica ubicada en el depósito.
- Control de temperatura en el depósito de detergente.
- Cuadro eléctrico en acero inoxidable.
- Volúmenes de depósito de 200L y 500L que permiten la limpieza de tanques de 2000L y 5000L respectivamente.

CIP manual 1 depósito



CIP manual 2 depósitos

