



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:

Depósito AISI 304, aislado, de 500 L para preparación de la solución de limpieza.

Bomba de impulsión Estampinox EFI de 4 kW.

Coletores fabricados en AISI 316 con válvulas de mariposa manuales.

Bastidor con ruedas en AISI 304.

Presostato en la impulsión de la bomba.

Cuadro eléctrico en acero inoxidable con control de temperatura.

Probado y verificado en nuestras instalaciones.

Calentamiento con resistencia eléctrica en el depósito.

Soldaduras interiores sin quitar, decapadas y pasivadas.

I Materiales

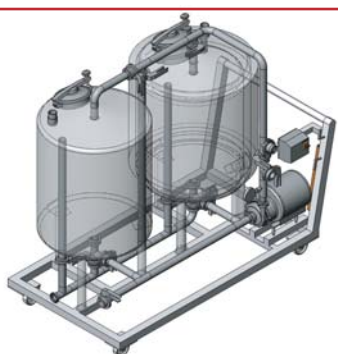
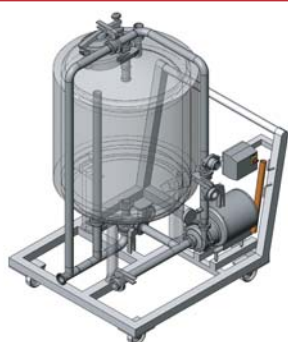
Piezas en contacto con el producto AISI 304 / AISI 316

Otras partes AISI 304

Cierre mecánico de la bomba C/SiC/EPDM

Juntas en contacto con el producto EPDM

Aislamiento Lana de roca



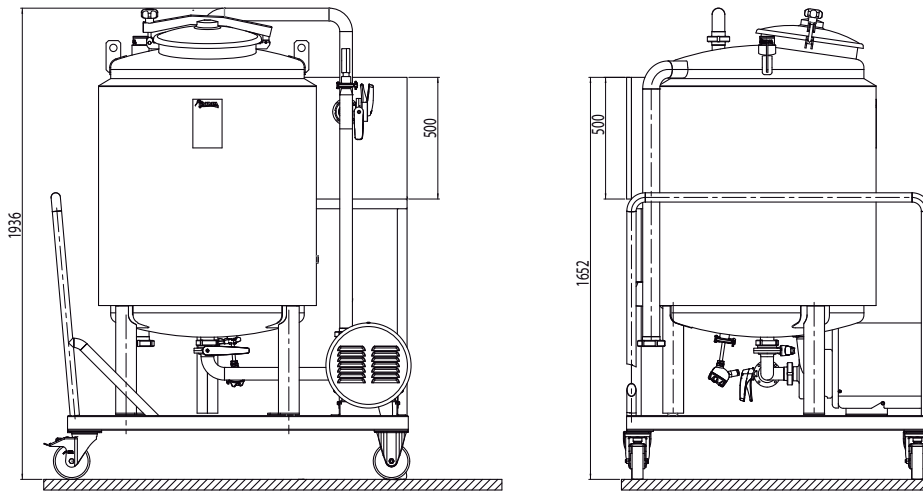
I Especificaciones técnicas

Permite la limpieza de tanques hasta 3000L
 Caudal de limpieza 10000 L/h
 Presión de limpieza 30 mcl

I Opciones

Bomba de pistón para dosificación del concentrado de detergente.
 Bomba de impulsión Hyginox SE-20 2.2 kW.
 Suplemento para depósito detergente en AISI 316.
 Filtro con tamiz 0.5 mm en retorno.
 Depósito agua 500 L simple AISI 304.
 Bomba de retorno CIP ASPIR A-80 3 kW.
 Detector de flujo.

CIP manual 1 depósito



CIP manual 2 depósitos

