

### **I Applicazione**

L'igiene è un fattore essenziale nei processi alimentari; per questo dovrebbe essere considerato parte integrante del processo di produzione. Nei settori alimentari una cattiva pulizia può rendere vana un'intera giornata di produzione e influire direttamente sulla qualità del prodotto finale. Per questo motivo, pensando ai piccoli impianti in cui è richiesto un certo livello di automazione, INOXPA ha progettato un sistema CIP automatico per facilitare la pulizia, eliminare le impurità e ridurre la quantità di batteri.

### **I Disegno e caratteristiche**

Il sistema comprende i seguenti elementi:

1 serbatoio isolato da 300 litri per la preparazione della soluzione per la pulizia.

Riscaldamento tramite resistenza elettrica ubicata nel serbatoio con regolazione della temperatura.

Livello continuo nel serbatoio tramite pressostato.

Pompa di mandata HYGINOX SE-28.

Collettori fabbricati con valvole a farfalla automatiche con attuatore pneumatico e CTOP+.

Telaio con ruote.

Quadro elettrico in acciaio inossidabile. Comprende schermo tattile SIEMENS da 5,7" e PLC con CPU SIEMENS S7-1200 con programmi.

Testato e verificato presso i nostri impianti.

Le valvole pneumatiche consentono di non commettere errori nelle fasi di lavoro del CIP come: invio di acqua di risciacquo, invio dell'agente chimico e suo recupero, risciacquo finale.

La combinazione delle valvole pneumatiche con il PLC garantisce il controllo dei tempi di ciascuna fase di lavoro, parametro importante per un corretto ciclo di pulizia.

Controllo automatico della temperatura.

Le funzioni opzionali come il dosaggio del prodotto chimico e il controllo della portata consentono di controllare altri due parametri importanti che garantiscono un corretto ciclo di pulizia, come la concentrazione dell'agente chimico (che può variare in base al prodotto utilizzato) e la portata, che può variare in funzione dell'impianto pulito.

Con questo sistema e alcune funzioni opzionali è possibile controllare i 4 parametri fondamentali che garantiscono il corretto svolgimento del ciclo di pulizia: temperatura, tempo, portata e concentrazione degli agenti chimici.



### I Specifiche tecniche

**Materiali:**

Serbatoio e collettori	AISI 316L (1.4404)
Tubi a contatto con il prodotto	AISI 316L (1.4404)
Telaio e altri componenti in acciaio	AISI 304 (1.4301)

Pompa di mandata Hyginox SE-28, 4 kW

**Tenuta meccanica:**

Parte giratoria	Grafite (C)
Parte stazionaria	Carburo de Silicio (SiC)
Guarnizioni	EPDM

Resistenza elettrica 18,5 kW

Isolamento del serbatoio Lana di roccia

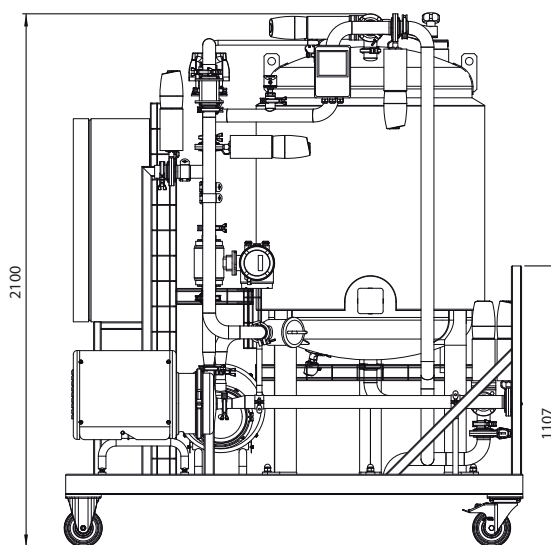
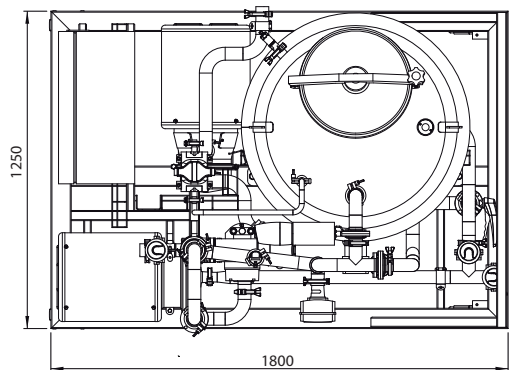
**Limiti operativi:**

Serbatoi da pulire	fino a 3.000 litri
Portata pulizia	10.000 litri/ora
Pressione di pulizia	3 bar

### I Opzioni

- Serbatoio AISI 304 per il recupero dell'acqua da 300 litri.
- Filtro in linea con valvola di ritegno e spioncino tubolare sulla linea di ritorno.
- Pompa di dosaggio della concentrazione di detergente con misuratore di conduttività.
- Rilevatore di flusso ubicato sulla linea di ritorno.
- Pompa di ritorno CIP, ASPIR A-80 3 kW.
- Controllo della portata con misuratore di portata elettronico e variatore di frequenza.
- Manometro sul lato di adduzione della pompa.
- Registrazione dei processi di pulizia.

### I Dimensioni del impianto CIP mobile automatico a 1 serbatoio



FT.CIPAuto.1.IT-1118

*I Dimensioni del impianto CIP mobile automatico a 2 serbatoi*

