



I Применение

Гигиена является настолько важным фактором процессов в пищевой промышленности, что ее следует считать одним из этапов производственного процесса. В пищевой промышленности некачественная мойка может негативно сказаться на результатах целого дня производства и непосредственно повлиять на качество готовой продукции. Именно поэтому, для небольших установок, в которых нет необходимости в высокой степени автоматизации, компания INOXPA разработала станцию CIP ручного управления для упрощения мойки этих установок, удаления загрязнений и сокращения количества бактерий.

I Конструкция и характеристики

Включает следующие элементы:

- 1 изолированный резервуар объемом 300 л для приготовления моющего раствора.
- Нагрев посредством электронагревательного элемента, расположенного в резервуаре, с регулировкой температуры.
- Поддержание постоянного уровня в резервуаре посредством прессостата и дисплея на контрольной панели.
- Коллекторы с ручными дисковыми затворами.
- Рама с колесами.
- Электрический шкаф из нержавеющей стали.
- Станция прошла испытания и проверки на нашем предприятии.

I Технические спецификации

Материалы:

Резервуар	AISI 316L (1.4404)
Трубопровод, контактирующий с продуктом	AISI 316L (1.4404)
Рама и другие элементы из стали	AISI 304 (1.4301)

Нагнетательный насос *Estampinox EFI 3, 4 кВт*

Торцевое уплотнение:

Вращающаяся часть	Керамика (Сer)
Неподвижная часть	Графит (C)
Прокладки	EPDM



I Технические спецификации

Электронагревательный элемент 18,5 кВт

Изоляция Минеральная вата

Предельные условия эксплуатации:

Резервуары, подвергающиеся мойке до 3 000 л

Расход мойки 10 000 л/ч

Давление мойки 3 бара

I Дополнительная комплектация

Резервуар из AISI 304, объемом 300 л, для сбора воды.

Встроенный фильтр с обратным клапаном и цилиндрическим смотровым стеклом на линии возврата.

Насос для дозирования концентрата моющего средства, с измерителем проводимости.

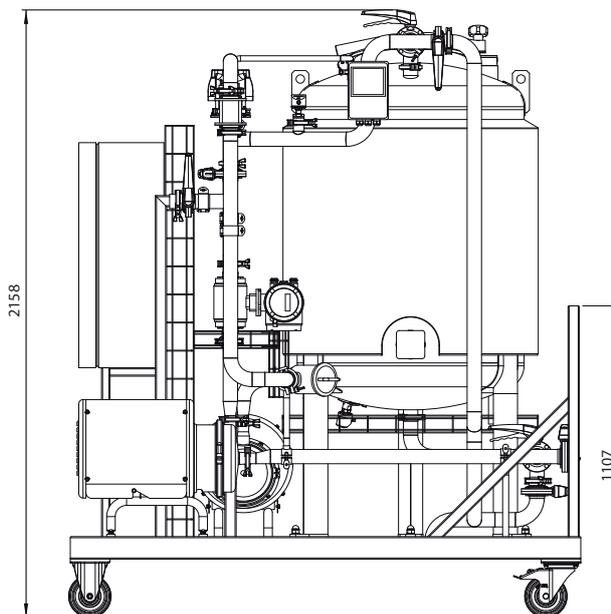
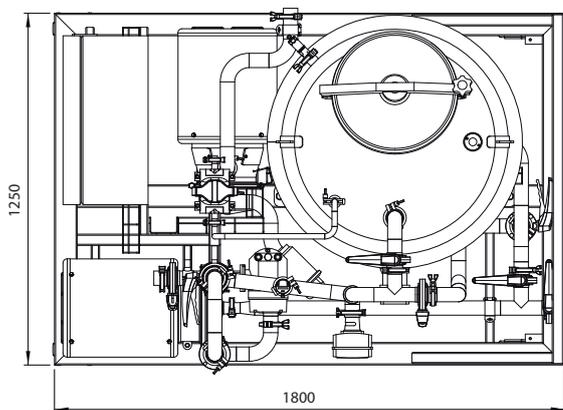
Датчик расхода, установленный на линии возврата.

Возвратный насос CIP, ASPIR A-80 3 кВт.

Ручной контроль расхода.

Манометр со стороны нагнетания насоса.

I Размеры станции CIP-мойки ручного управления с 1 резервуаром



I Размеры станции CIP-мойки ручного управления с 2 резервуарами

