



I Applicazione

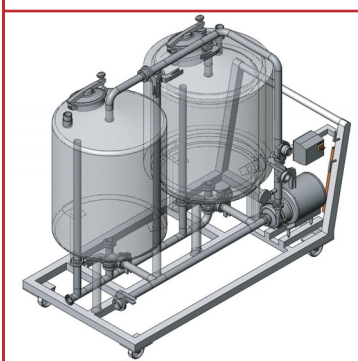
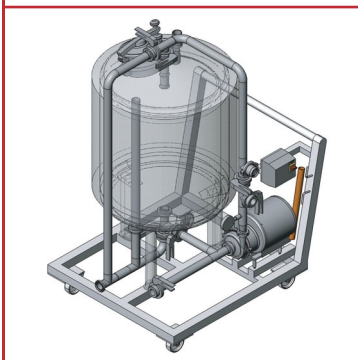
L'igiene è un fattore talmente essenziale nei processi alimentari che deve essere considerata come un ulteriore passaggio nel processo produttivo. Nei settori alimentari una cattiva pulizia può bloccare tutto un giorno di produzione ed influire direttamente nella qualità del prodotto finale, è per questo 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

Serbatoio AISI 316, isolato, da 500 L per la preparazione della soluzione di lavaggio.
 Pompa di mandata Estampinox EFI da 4 kW.
 Collettore costruito in AISI 316 con valvole a farfalla manuali.
 Basamento con ruote in AISI 304.
 Manometro nella mandata della pompa.
 Quadro elettrico in acciaio inox con controllo della temperatura.
 Collaudato e verificato in nostra installazione.
 Riscaldamento con resistenza elettrica ubicata nel serbatoio.
 Saldature interne senza asportazione, decapate e passivate.

I Materiali

Parti in contatto con il prodotto	AISI 304 / 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 Specifiche tecniche

Permette il lavaggio di serbatoi	fino a 3000L
Portata di soluzione di lavaggio	10000 L/h
Pressione di lavaggio	30 mcl

I Opzioni

Pompa a pistoni per il dosaggio del concentrato di detergente.

Pompa di mandata Hyginox SE-20 2.2 kW.

Supplemento per serbatoio detergente in Aisi 316.

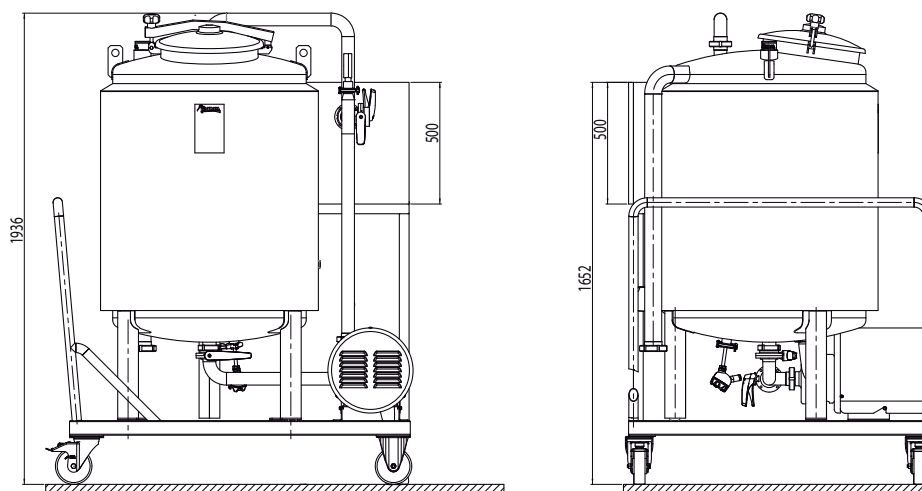
Filtro con setaccio da 0,5 mm nella linea di ritorno.

Serbatoio per l'acqua da 500lt a parete semplice in Aisi 304.

Pompa di ritorno CIP, ASPIR A80 3 kW.

Sensore di flusso.

CIP manuale 1 serbatoio



CIP manuale 2 serbatoi

