



I Application

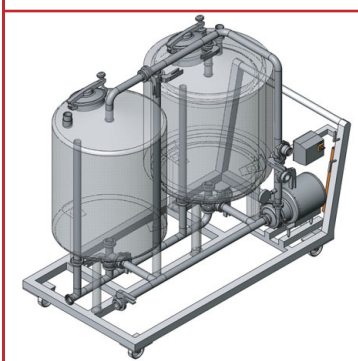
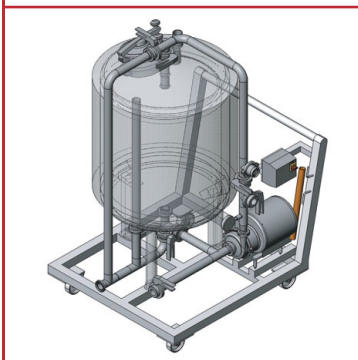
L'hygiène est un facteur essentiel dans les industries alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Le nettoyage doit être considéré comme une étape importante du processus de production car, un nettoyage inadéquat provoque la contamination du produit et affecte sa qualité. INOXPA a conçu un skid de CIP manuel pour les petites usines, où un niveau élevé d'automatisation n'est pas nécessaire, afin de faciliter le nettoyage, éliminer les impuretés et réduire la quantité de bactéries.

I Conception et caractéristiques

Cuve isolée AISI 304 (500L) destinée à la préparation de solutions de nettoyage.
 Pompe d'envoi de la solution ESTAMPINOX EFI (4 kW).
 Collecteurs AISI 316 avec vannes papillon actionnées manuellement.
 Châssis AISI 304 avec roulettes.
 Manomètre à la sortie de la pompe.
 Armoire électrique en acier inoxydable avec contrôle de la température.
 Testé et vérifié dans nos installations.
 Chauffage électrique dans la cuve.
 Soudures intérieures décapées et passivées.

I Matériaux

Pièces en contact avec le produit	AISI 304 / AISI 316
Autres pièces	AISI 304
Garniture mécanique de la pompe	carbone/céramique/EPDM
Joints en contact avec le produit	EPDM
Isolation	Laine de roche



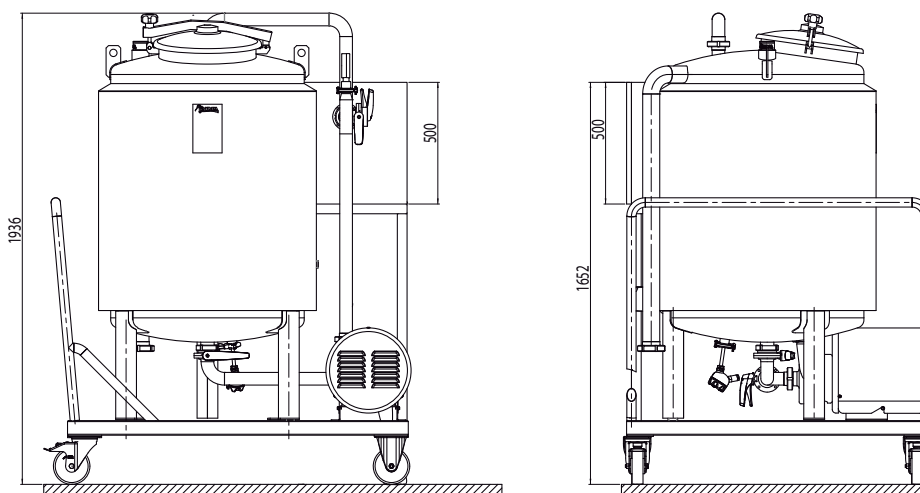
I Caractéristiques techniques

Nettoyage des réservoirs jusqu'à	3000 l
Débit de solution de nettoyage	10000 l/h
Solution de nettoyage pression	30 mCE

I Options

- Pompe à pistons pour dosage de concentrés.
- Pompe d'envoi type HYGINOX SE-20 2.2 kW.
- Cuve AISI 316 pour solution de nettoyage.
- Filtre pour retour CIP avec tamis de 0,5 mm.
- Réservoir d'eau AISI 304 500 L supplémentaire.
- Pompe de retour CIP.

Skid CIP manuel, 1 cuve



Skid CIP manuel, 2 cuves

