

### **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 необходим определенный уровень автоматизации, компания INOXPA разработала автоматическую станцию CIP для упрощения мойки этих установок, удаления загрязнений и бактерий.

### **I Конструкция и характеристики**

Включает следующие элементы:

1 резервуар с теплоизоляцией объемом 300 л для приготовления моющего раствора.

Нагрев посредством электронагревательного элемента, расположенного в резервуаре, с регулировкой температуры.

Поддержание постоянного уровня в резервуаре посредством прессостата.

Нагнетательный насос HYGINOX SE-28.

Коллекторы с автоматическими дисковыми затворами с пневм.приводом и STOP+.

Рама с колесами.

Электрический шкаф из нержавеющей стали. Включает сенсорный экран SIEMENS 5,7" и ПЛК с центральным процессором SIEMENS S7-1200 с программами.

Испытания и проверки станции на нашем предприятии.

Пневматические клапаны позволяют предотвратить ошибки на различных этапах функционирования CIP-мойки, таких как подача воды для ополаскивания, химическое средство и его рекуперация, окончательное ополаскивание.

Сочетание пневматических клапанов с ПЛК обеспечивает контроль времени каждого этапа работы; этот параметр является очень важным для обеспечения правильного цикла мойки.

Автоматический контроль температуры.

Такие опции, как дозировка химического средства и контроль расхода, позволяют контролировать два других важных параметра, обеспечивающих правильный цикл мойки: концентрация химического средства (она может быть различной в зависимости от используемого средства) и расход, который может изменяться в зависимости от оборудования, мойка которого осуществляется.

С помощью этой станции и некоторых дополнительных опций, можно контролировать 4 основных параметра, обеспечивающих правильный цикл мойки: температура, время, расход и концентрация химических средств.



## I Технические спецификации

### Материалы:

Резервуар и коллекторы AISI 316L (1.4404)

Трубопровод, контактирующий с продуктом AISI 316L (1.4404)

Рама и другие элементы из стали AISI 304 (1.4301)

Нагнетательный насос Huginox SE-28, 4 кВт

### Торцевое уплотнение:

Вращающаяся часть Карбид кремния (SiC)

Неподвижная часть Графит (C)

Прокладки EPDM

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.

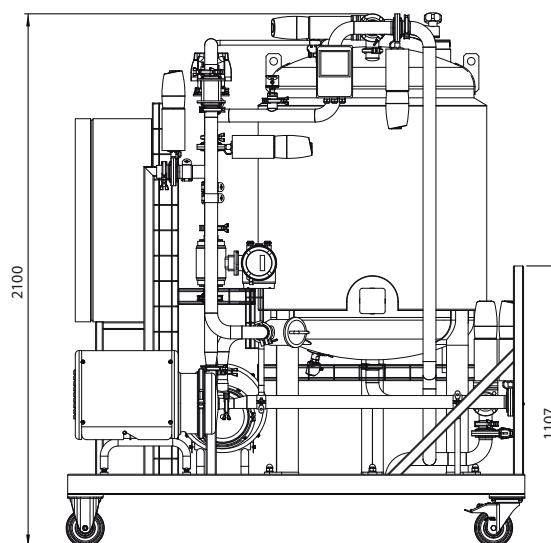
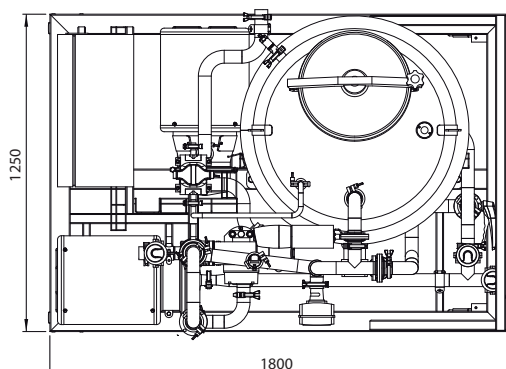
Возвратный насос CIP, ASPIR A-80 3 кВт.

Контроль расхода с помощью электронного расходомера и вариатора частоты.

Манометр со стороны нагнетания насоса.

Регистрация процессов мойки.

## I Размеры автоматической мобильной станции CIP-мойки с 1 резервуаром



Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте.

[www.inoxpa.com](http://www.inoxpa.com)

I Размеры мобильной автоматической станции CIP-мойки с 2 резервуарами

