

*CATÁLOGO*  
**CIP – CLEANING IN PLACE**

**OPPORTUNITY**

**OPPORTUNITY**  
Ingenium Cura Opera



É um dispositivo necessário na indústria alimentícia **para permitir a lavagem e a higienização adequadas das máquinas e dos equipamentos necessários para a produção de alimentos**, e é dividido em dois tipos:

1. **CIP ON BOARD**, que se refere apenas a máquinas individuais (pasteurizadores, plantas de filtragem, concentradores etc.).
2. **CIP GERAL**, que podem lavar e higienizar tanto máquinas individuais quanto todas as tubulações e tanques do processo.



**O CIP ON BOARD** é adaptada ao tamanho de cada equipamento individual e é equipado com um sistema de dosagem de detergentes em quantidades determinadas por receitas individuais.

**O CIP GERAL** em uma fábrica é um sistema complexo e modular onde são produzidas soluções de lavagem (soda), neutralização (ácidos) e sanitização (peracético, ozônio), bem como sistemas de aquecimento e recuperação para alguns dos fluidos de limpeza.

*Esses fluidos são enviados para os pontos de lavagem em concentrações, pressões e velocidades calculadas de acordo com seu tamanho (tanques, tubulações, máquinas).*



O desempenho correto das operações é monitorado por sensores de temperatura, pressão, condutividade e pH, com base nos quais a lógica do sistema pode determinar se as operações estão sendo executadas corretamente e quando são concluídas.