



Es un dispositivo necesario en la industria alimentaria para permitir el correcto lavado e higienización de las máquinas y equipos necesarios para la producción de alimentos. Se divide en dos tipos:

1. **Cip on board**, que sólo afecta a máquinas individuales (pasteurizadores, plantas de filtración, concentradores, etc.).
2. **Cip generales**, que pueden lavar y desinfectar tanto máquinas individuales como todas las tuberías y depósitos del proceso.



El **CIP ON BOARD** se adapta al tamaño de cada planta y está equipado con un sistema de dosificación de detergentes en cantidades determinadas por recetas individuales

El **CIP GENERAL** de una fábrica es un sistema complejo y modular en el que se producen soluciones de lavado (sosa) neutralización (ácidos) e higienización (peracético, ozono), así como sistemas de calentamiento y recuperación de algunos de los líquidos de limpieza.

Estos fluidos se envían a los puntos de lavado a concentraciones - presiones - velocidades calculadas en función de su tamaño (depósitos, tuberías, máquinas).



La correcta ejecución de las operaciones se controla mediante sensores de temperatura, presión, conductividad y pH, en función de los cuales la lógica del sistema puede determinar si las operaciones se están realizando correctamente y cuándo han finalizado.

CATÁLOGO
CIP – CLEANING IN PLACE

OPPORTUNITY

OPPORTUNITY
Ingenium Cura Opera