

CATALOGO
CIP – CLEANING IN PLACE

OPPORTUNITY

OPPORTUNITY
Ingenium Cura Opera



È un dispositivo necessario nell'industria alimentare **per consentire il corretto lavaggio e l'igenizzazione delle macchine ed impianti** necessari per la produzione di alimenti.

Si divide in due tipologie:

1. **Cip on board** che riguarda solamente le singole macchine (pastorizzatori, impianti di filtrazione, concentratori ecc.)
2. **Cip generali** che possono lavare ed igienizzare sia le singole macchine che tutte le tubazioni ed i serbatoi di processo.



Il **CIP ON BOARD** è studiato appositamente sulle dimensioni di ogni singolo impianto ed è dotato di un sistema di dosaggio dei detergenti in quantità stabilite dalle singole ricette.

Il **CIP GENERALE** di una fabbrica è un sistema complesso e modulare dove vengono prodotte delle soluzioni di lavaggio (soda) neutralizzazione (acidi) e sanitizzazione (peracetico, ozono) oltre a sistemi di riscaldamento e recupero di parte dei fluidi detergenti.

Tali fluidi vengono inviati ai punti di lavaggio a concentrazioni - pressioni - velocità calcolate in funzione delle dimensioni degli stessi (serbatoi, tubazioni, macchine).



Il corretto svolgimento delle operazioni è sorvegliato da sensori di temperatura, pressione, conducibilità e pH in base ai quali la logica del sistema riesce a determinare se le operazioni si svolgono correttamente e quando le stesse sono completate.

È fondamentale in questo tipo di CIP l'integrazione dell'automazione con l'impianto o il sistema da pulire.