

# Mobilna CIP postaja

CIP 100 L / 300 L / 500 L



Mobilni CIP (Clean-In-Place) sistem za avtomatizirano čiščenje posod, naprav in cevnih razvodov.

## Mobilna izvedba

Obe posodi ter ostali sestavni deli naprave so pritrjeni na kompaktno nosilno ogrodje s kolesi. Mobilna enota CIP je enostavna za premikanje in se lahko uporablja za čiščenje več sistemov.

## Čiščenje in dezinfekcija sistemov za proizvodnjo živil

Oprema za proizvodnjo in shranjevanje živil mora biti izdelana in vzdrževana v skladu s strogimi higienskimi zahtevami. Samo v čistih in redno vzdrževanih sistemih lahko pridobimo neoporečne in za uživanje primerne produkte.

CIP postaja je učinkovit pripomoček za temeljito čiščenje in razkuževanje notranjih površin posod, naprav, cevvodov in drugih komponent sistemov, ki pri uporabi prihajajo v kontakt z živili. CIP tehnologija omogoča tudi čiščenje težko dostopnih delov sistema, kjer ročni načini čiščenja ne pridejo v poštev.

## Vsestranska uporaba

Mobilna CIP enota je idealen pripomoček za čiščenje posod in naprav v pivovarstvu. Enota se lahko prav tako učinkovito uporablja za vzdrževanje procesnih sistemov za proizvodnjo drugih pijač in hrane.

## Varčna poraba vode, čistilnih sredstev in časa

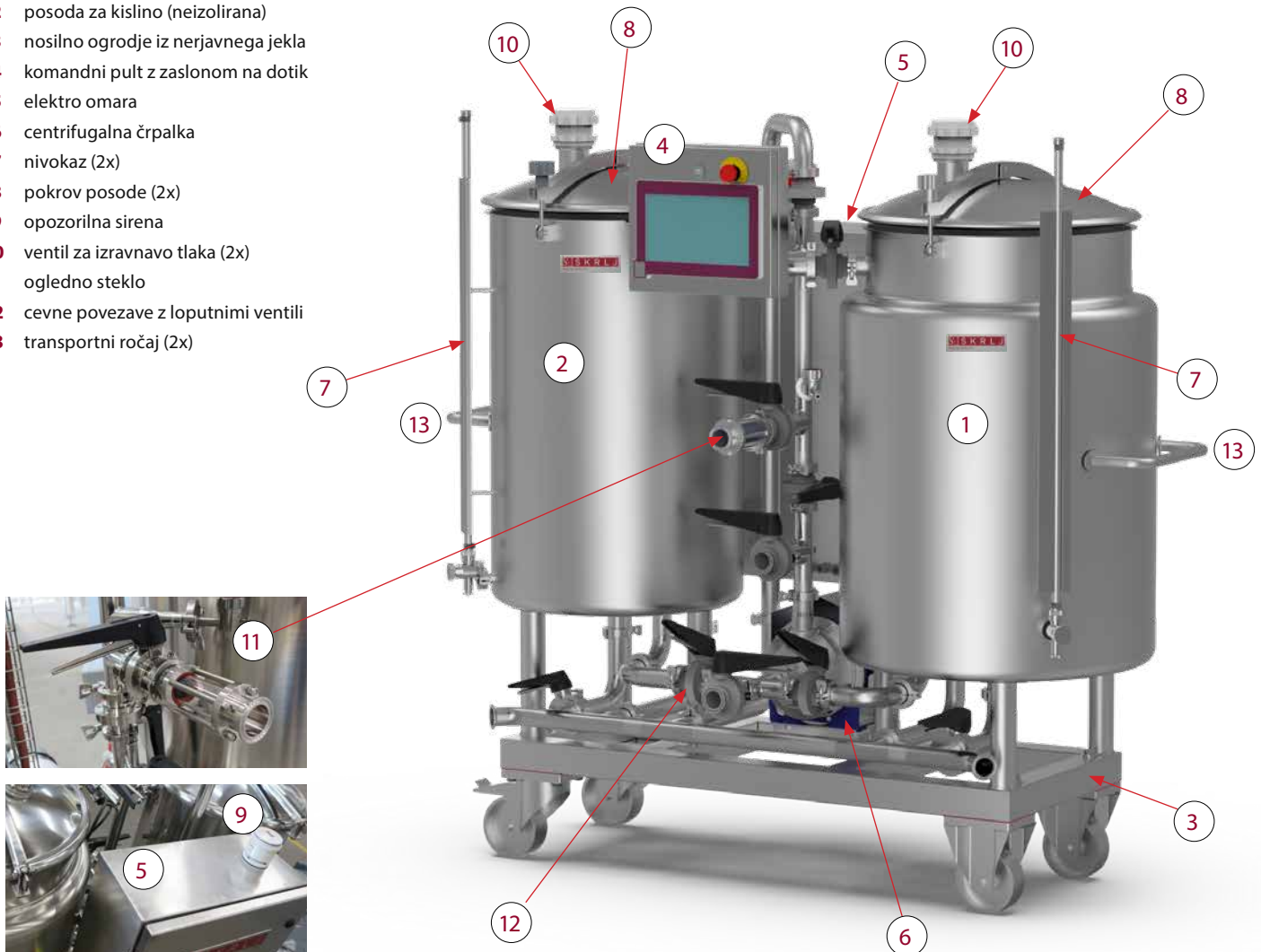
V CIP posodi je čistilna raztopina že vnaprej pripravljena in segreta na ustrežno temperaturo. Čistilo kroži v zaprtem krogu in po uporabi ostane shranjeno v posodi. Lahko ga uporabimo za več ciklov čiščenja.

## Varna in enostavna uporaba

CIP postajo s pripravljenimi čistili priklopimo na posodo ali napravo, ki jo želimo očistiti. Vzpostavimo pretok ter vklopimo kroženje čistila po sistemu. Predpogoj je, da je sistem, ki ga nameravamo čistiti, opremljen s CIP inštalacijo (ustrezni vhodni in izhodni priključki, pralna glava), ki je združljiva s CIP napravo.

## Sestavni deli CIP postaje

- 1 posoda za lug (izolirana)
- 2 posoda za kislino (neizolirana)
- 3 nosilno ogrodje iz nerjavnega jekla
- 4 komandni pult z zaslonom na dotik
- 5 elektro omara
- 6 centrifugalna črpalka
- 7 nivokaz (2x)
- 8 pokrov posode (2x)
- 9 opozorilna sirena
- 10 ventil za izravnavo tlaka (2x)
- 11 ogledno steklo
- 12 cevne povezave z loputnimi ventili
- 13 transportni ročaj (2x)



### Upravljanje preko zaslona na dotik

Vgrajen uporabniški vmesnik omogoča pregledno upravljanje in kontrolo procesa v vseh fazah.

#### Osnovni zaslon:

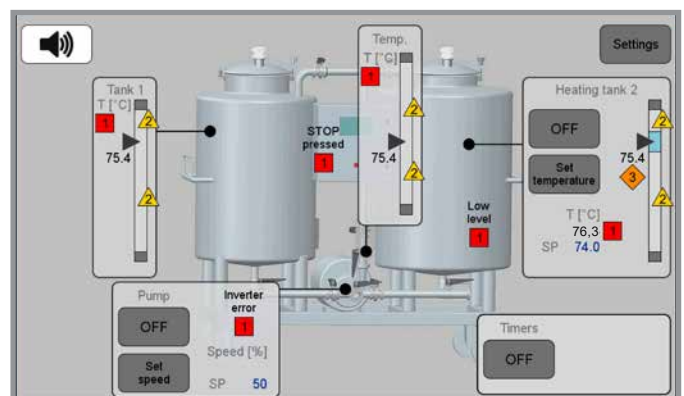
- vklop/izklop naprav,
- nastavitve delovnih parametrov za segrevanje in črpanje,
- prikaz dejanskih in nastavljenih vrednosti,
- obvestila o odstopanjih in napakah.

#### Nastavitve časovnika (Timer):

- možnost nastavitve 4 neodvisnih časovnikov (status timerja in čas do aktiviranja alarma se prikazujeta na osnovnem zaslonu).

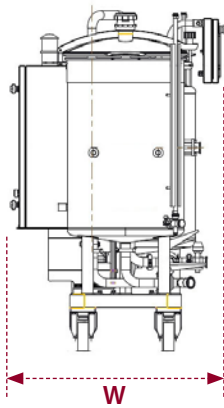
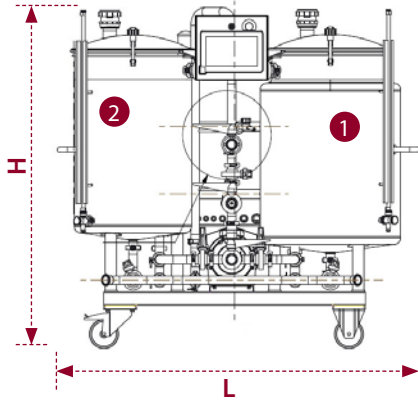
#### Sistemske nastavitve:

- nastavitve ciljne temperature,
- alarmi za presežene temperature,
- nastavitve min. in max. hitrosti za črpanje,
- izbira jezikovne verzije,
- nastavitve zaslona.



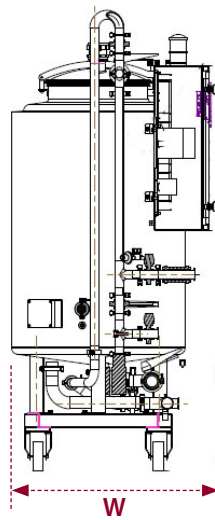
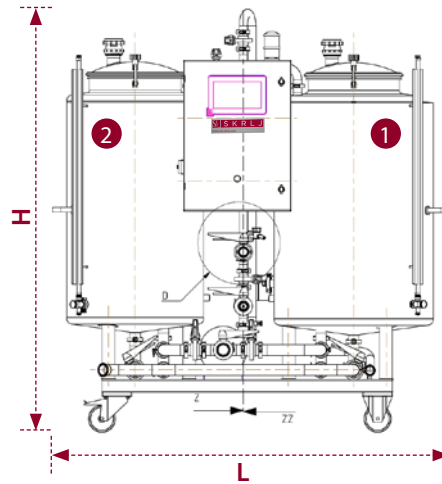
# Modeli in kapacitete

## CIP 100 L



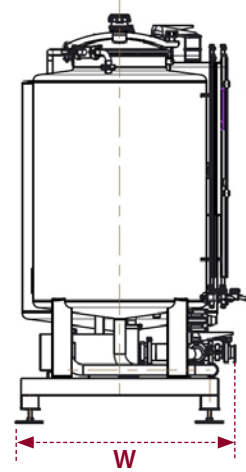
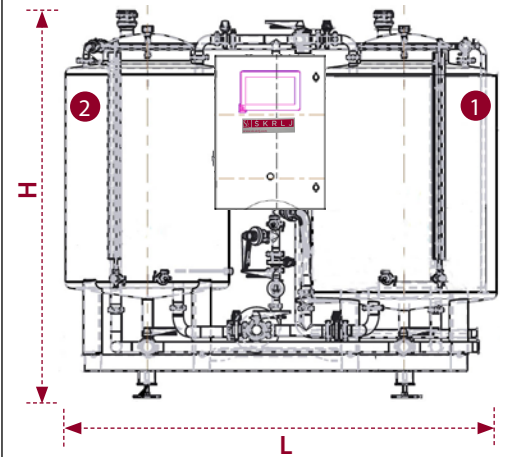
Posoda za lug (1)	100 L
Posoda za kislino (2)	100 L
Skupna višina (H)	1470 mm
Skupna dolžina (L)	1560 mm
Skupna širina (W)	930 mm
Elektro omara	700x500x230 mm
Kolo fiksno (2x)	ø125x45 mm
Kolo vrtljivo (2x)	ø125x45 mm
Črpalka	0,75 kW, 100-375 L/min
Vrata gornja	DN500
Grelec	6 kW
Priključna napetost	400 V 50 Hz 3PH

## CIP 300 L



Posoda za lug (1)	300 L
Posoda za kislino (2)	300 L
Skupna višina (H)	1970 mm
Skupna dolžina (L)	1845 mm
Skupna širina (W)	880 mm
Elektro omara	700x500x230 mm
Kolo fiksno (2x)	ø125x45 mm
Kolo vrtljivo (2x)	ø125x45 mm
Črpalka	1,1 kW, 83-283 L/min
Vrata gornja	DN420
Grelec	12 kW
Priključna napetost	400 V 50 Hz 3PH

## CIP 500 L



Posoda za lug (1)	500 L
Posoda za kislino (2)	500 L
Skupna višina (H)	1870 mm
Skupna dolžina (L)	2085 mm
Skupna širina (W)	980 mm
Elektro omara	700x500x230 mm
Nastavljive noge (4x)	M16X120, ploščica ø130
Črpalka	1,1 kW, 83-283 L/min
Vrata gornja	DN420
Grelec	12 kW
Priključna napetost	400 V 50 Hz 3PH

\* V tabelah navedene vrednosti lahko nekoliko odstopajo od dejanskih.





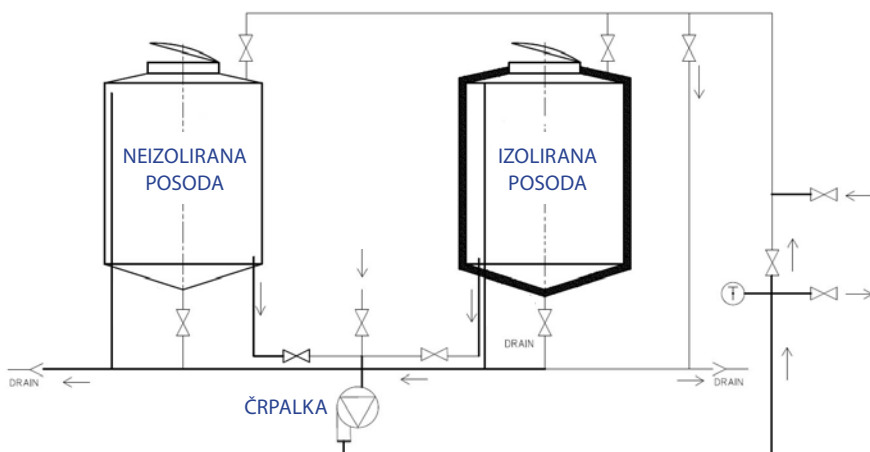
**CIP (Clean-In-Place) tehnologija** je standardna metoda za čiščenje opreme v prehrabeni industriji. Prednost tehnologije je, da omogoča čiščenje in dezinfekcijo procesne opreme brez demontaže sestavnih delov.

Za učinkovitost CIP postopka je potrebna izbira pravih čistilnih sredstev, ustrežna temperatura čistilne raztopine ter trajanje postopka. Postopek izvedete tako, da vstopne in izstopne priključke CIP postaje povežete z vstopnim in izstopnim priključkom na opremi, ki jo želite oprati. CIP črpalka poskrbi za kroženje čistilne raztopine po sklenjenem sistemu in jo preko vgrajene pršilne glave razprši po notranjih stenah posode.

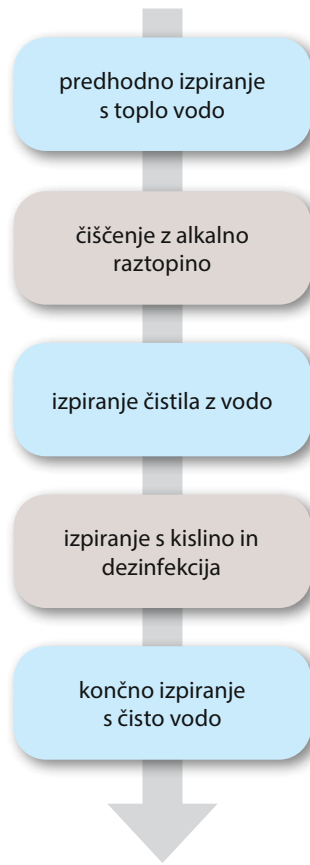
S CIP postopkom učinkovito odstranite umazanijo in usedline znotraj posod, cevovodov, priključkov ter ostale v sistem povezane opreme.

**Izolirana posoda** je predvidena za shranjevanje čistilne raztopine.

**Neizolirana posoda** pa je namenjena shranjevanju raztopine za dezinfekcijo in izpiranje sistema.



## Običajen postopek CIP čiščenja



CIP postaja je izdelana v skladu z naslednjimi standardi in tehničnimi specifikacijami:

- AD2000-Regelwerk
- Varnost strojev SIST EN ISO 12100:2011
- Varnost strojev - Električna oprema strojev SIST EN 60204-1:2006
- Elektromagnetna združljivost (EMC)-6-1. del SIST EN 61000-6-1:2007, SIST EN 61000-6-3:2007
- Zahteve za kakovost pri talilnem varjenju kovinskih materialov SIST EN ISO 3834:2006 (1-5)
- Stroji za predelavo hrane SIST EN 1672-2:2005+A1:2009

