

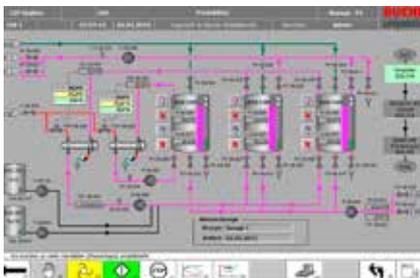
# CIP (cleaning in place)

---



CIP-Anlagen für  
moderne Fruchtsaft-  
betriebe

- Automatische Reinigungsmittelaufbereitung
- Objektbezogene Reinigungsprogramme
- Reinigung von Einzelkomponenten während der Produktion
- Integration in Gesamtanlagen
- Volle Automatisierung möglich



### Einsatzgebiete

Bucher CIP Anlagen werden zur Reinigung in modernen Fruchtsaftbetrieben eingesetzt. Hier ist eine effiziente und wirkungsvolle Reinigung Basis für qualitativ herausragende Fruchtsaftprodukte. Wo immer Äpfel, Birnen, Beeren oder Gemüse verarbeitet werden stehen unsere Anlagen zur Reinigung von Tanks, Rohrleitungen, Mühlen und Maischetanks bereit. Des Weiteren können Reinigungs-lösungen für Anlagen mit eigenem CIP-Programm aufbereitet bereitgestellt werden, wie z. B. für Pressen und Verdampfer. Durch unsere langjährige Erfahrung erfolgt der Hilfsmiteinsatz (Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Energie) ökonomisch und ökologisch optimiert.

### Aufbau und Arbeitsweise

Nebenstehende Abbildung zeigt eine Anlage mit 4 Stapeltanks: in je einem Behälter werden die Lauge, das Vorspülwasser sowie das Frischwasser bereitgestellt. Durch automatische Dosieranlagen werden die Chemi-

kalien genau und betriebssicher zugegeben. Ein Wärmetauscher erhitzt die Lauge auf die gewünschte Temperatur und hält die vorgewählte Temperatur während der Reinigung auf dem angestrebten Wert. Die Dosierung von Desinfektionslösung oder Säure ist optional und erfolgt üblicherweise inline. Mittels Leitfähigkeitsmessung wird der jeweilige Phasenübergang zwischen Produkt, Reinigungslösung & Wasser erfasst und die Ventile entsprechend geschaltet. Der Einsatz von Leckage-Ventilen im Produktionsbereich gewährleistet eine sichere Trennung von Reinigungslösung und Produkt.

- Typischer Ablauf einer automatischen CIP-Reinigung
- Vorspülen (mit aufgefangenem Nachspülwasser)
- Laugereinigung (z. B. 1-2% NaOH bei 70-80°C)
- Optional Zwischenspülen
- Optional Desinfektion (Peroxyd/ Peressigsäure) oder Neutralisation & Reinigung mit Säure
- Klarspülen

### Technische Daten

|             |   |
|-------------|---|
| Modelle     | Ein- und Zweistromanlagen                           |
| Stapeltanks | Wählbar, abhängig von Anlagengrösse                 |
| Steuerung   | Halb- oder vollautomatisch, je nach Kundenbedürfnis |

**Bucher Unipektin AG**  
 Murzlenstrasse 80  
 CH-8166 Niederweningen  
 Tel. +41 44 857 23 00  
 info@bucherunipektin.com  
 bucherunipektin.com

**Helpdesk**  
 Tel. +41 44 857 22 22  
 service@bucherunipektin.com

**Technischer Support**  
 Tel. +41 44 857 22 33  
 support@bucherunipektin.com

### Produkte und Dienstleistungen

Prozesstechnologie zur Frucht- und Gemüseverarbeitung zu Säften, Konzentraten und Pürees; zur Bierbehandlung, zur Filtration, zur Herstellung von Milchpulver; zur Vakuumtrocknung von flüssigen oder festen Produkten/Stoffen; zur Gefriertrocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser.

### Produkte

Fruchtannahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien

### Dienstleistungen

Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen, Serviceverträge, Retrofits, Schulungen, Service und Wartung, NetService