

CIP-Waschstation XC41

Einzelner Kreislauf



Kompaktes Gerät
für höchste
Hygienestandards
Niveau

- Hohe Effektivität
- Hoher Wirkungsgrad
- Einfache Wartung
- Vollautomatische SPS-Steuerung mit Visualisierung
- Geringer Platzbedarf



Anwendung

Eine CIP-Station ist eine Methode zur automatischen Reinigung der Innenflächen von Geräten und Rohrleitungen ohne diese zu zerlegen, wo ein Höchstmass an Hygiene erforderlich ist. Daher werden CIP-Anlagen am häufigsten in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, insbesondere in der Brauerei, der Getränke- und Molkereiproduktion, der Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln sowie in Pharma- und Kosmetikbetrieben.

Steuerung und Betrieb

Reinigungsmittel werden in der Station in Form von Arbeitslösungen aufbereitet und zu dem zu reinigenden Gerät oder der Anlage gepumpt. Dann zirkulieren sie in einem geschlossenen Kreislauf zwischen der CIP-Station und dem Gerät in einer Zeit, die Reinigung des Geräts bei der eingestellten Temperatur gewährleistet. Die Reinigungstemperatur wird ständig überwacht und automatisch angepasst. Die Reinigung im so genannten geschlossenen Kreislauf spart Reinigungsmittel und reduziert die

Menge des nach der Reinigung anfallenden Abwassers. An der CIP-Station, arbeiten Lösungen sind Die Lösungen werden in der vom Hersteller empfohlenen Konzentration und bei geeigneten Temperaturen hergestellt. Die Lösungen werden in Tanks aufbewahrt und bei Bedarf mit einer Pumpe abgesaugt. Der Reinigungsprozess kann sowohl in heißem als auch in kaltem Wasser erfolgen, wobei die Temperatur der Lösung und die Leistung des Systems immer an die Anforderungen des Kunden angepasst werden.

Umfang der Lieferung

- 3 Tanks für Waschlösungen mit isoliertem Doppelmantel, Fassungsvermögen von ca. 5000 l,
- 2 Pumpen für konzentrierte Wasch und Klarspülmittel,
- JAD-Rohrbündelwärmetauscher zur Lösungserwärmung Umwälzpumpe 1 5m³/h, 4 bar, 5,5 kW,
- Automatisierung Komponenten und notwendige Armaturen,
- CIP-Verrohrung innerhalb der Anlage SIEMENS SIMATIC S-7 Steuerschrank.

Technische Daten

Kapazität der Pumpe	40m ³ /h
Pumpendampfdruck	4 bar
Pumpenmotor	7,5 kW
R-Pumpen-Motor	5,5 kW
Anschlussleistung	13 kW
Dampfverbrauch max	1500 kg/h
Abmessungen (LxBxH)	6877x1903x4754mm)
Dampfverbrauch	300 kg/h, / 380 kg/h, 550 kg/h (für 1 Linie)
Werkstoff	AINI 304 / ASI 316L (optional)

Bucher Unipektin Sp. z o.o.

Lubomirskich 1E
37-200 Przeworsk
Tel. +48 16 649 00 98
office@bucherunipektin.pl
bucherunipektin.pl

Helpdesk

Tel. +48 16 649 01 37
support@bucherunipektin.pl

Ersatzteile

Tel. +48 16 649 01 37
service@bucherunipektin.pl

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

Annahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Extraktoren; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien; Tanksysteme, Lager- und Prozessbehälter; Misch- und Dosierstationen

Dienstleistungen

Bucher Kundenportal und Digital Services, Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen und Wartung, Test Centers, Bucher Academy