

LIMPIEZA EN SITIO CIP



ADICIONE EL SISTEMA LIMPIEZA EN SITIO A SUS UNIDADES A+R

MEJORA LA LIMPIEZA EN PROCESOS CRÍTICOS DE ALIMENTOS

SUMARIO

El sistema CIP está diseñado para brindar una cobertura de rociado completa de todo el núcleo del serpentín. CIP es un proceso de limpieza de las superficies interiores de los equipos de proceso, como los núcleos del serpentín del evaporador, sin necesidad de desmontarlos. Las boquillas de rociado colocadas sobre el núcleo del serpentín del evaporador distribuyen uniformemente las soluciones de limpieza y sanitización, así también, el agua de enjuague.

Agregar la opción CIP a las unidades A + R permite el uso de procesos automatizados de limpieza y sanitización para reducir la mano de obra y mejorar la frecuencia y la eficacia. El uso de CIP en evaporadores permite que los productos químicos y el agua de enjuague se apliquen automáticamente en concentraciones, temperatura y duración controladas.

Características CIP

- Boquillas de limpieza colocadas sobre el serpentín del evaporador
- Cobertura completa del esparado cubriendo de 2-3GPM por boquilla usando agua a una presión de 60-80 PSI
- Se incluyen de 4-6 boquillas por cada bahía del serpentín.
- Válvula de balance para el ajuste del flujo a suministrar.
- Un solo punto de alimentación a la tubería.
- Opción de conexión vertical para unidades con cubiertas laterales.



LIMPIEZA EN SITIO

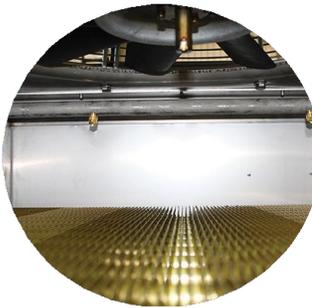
BENEFICIOS

- Proceso de Limpieza rápido
- Reduce los costos de labor
- Tiempo más productivo
- Menor frecuencia de proceso



- DISEÑO CIP

- Un colector de conexión para suministrar tuberías a ambos lados de la sección de aire a lo largo de la unidad.
- Drenado libre
- Conexión de tubería de entrada única por unidad.



MAS INFORMACIÓN

- Para obtener información sobre los productos químicos de limpieza, sanitización y sus efectos en los serpentines del evaporador, consulte nuestro boletín técnico "Serpentines del evaporador para el procesamiento de alimentos", que se puede encontrar en www.colmaccoil.com en la sección de literatura.

www.colmaccoil.com

"Los Expertos en Transferencia de Calor"

CARACTERÍSTICAS OPCIONALES

- Las conexiones verticales son una opción cuando se utilizan cubiertas laterales.



COBERTURA COMPLETA DE ESPREADO

- Esprea agua en la parte superior del serpentín.
- Orificios espaciados a lo largo de la unidad.
- En cámaras por encima del punto de congelación, CIP proporciona un medio de descongelación por agua



North American Headquarters

Colmac Coil Manufacturing, Inc.
370 N. Lincoln St. | P.O. Box 571
Colville, WA 99114 | USA
+1.509.684.2595 | +1.800.845.6778

Midwest US Manufacturing

Colmac Coil Midwest
350 Baltimore Dr. | Paxton, IL 60957 | USA



CRN



CSA