

SISTEM DE SPALARE CIP MOBIL

Sistemele CIP sunt utilizate pentru spălarea echipamentelor folosite în producția de băuturi, sucuri de fructe, alimente, produse lactate, produse farmaceutice și, în general, în toate sectoarele care necesită standarde ridicate de igienă și curățenie. Sistemele CIP sunt disponibile într-o versiune manuală, semiautomată și automată. Acestea permit prepararea soluțiilor de spălare și gestionează întregul proces de spălare pentru diferite tipuri de echipamente într-un ciclu complet automatizat.

CARACTERISTICI :

- Structură rezistentă mobilă din oțel inoxidabil
- Roți de blocare rotante (6 buc.)
- 2 Cuve pentru soluție/apa rece 500l (fiecare).
- Capac de protecție.
- Set de conducte cu valve de oprire, diametru DN50.
- Termometru analog pentru cuve.
- Pompă centrifugală de presiune 7.5kW, 5 bar, 35 m³/h
- Kit de filtrare cu filtre din oțel inoxidabil pentru apă DN65
- Set de manometre pentru presiune in/out kit filtrare
- Sensor de lichid pentru pompă
- Cap de spălare mod. SUPERJET HII, DN50
- Panou de comandă cu protecție pentru motor
- Dimensiuni: 2450x1150x1650 (mm)



MODUL CIP MOBIL DE SPĂLARE VASE

Rezervor mobil de spălare vase echipat cu pompă monofazat sau trifazat și cap de spălare perforat.

CARACTERISTICI :

- Cadru din oțel inoxidabil AISI 304
- Pompă centrifugă din oțel inoxidabil
- Filtru extractibil pentru curățare
- Racord pentru golire totală
- 4 roți cu frână
- Panou de comandă cu oprire de urgență și protecție termică
- Cap de spălare din oțel inoxidabil, racord garolla 40 (opțional)

Model	Motor CP (Kw)	Dimensiuni recipient (mm)	Volum recipient	H. Max. spălare
996	2 (1,5)	760x1100x370	220 lt	3 m
997	4 (3)	760x1100x370	220 lt	6 m

