FICHA TÉCNICA

EZCIP225

Limpieza CIP automática

Sistema automático de limpieza CIP con 2 depósitos de 250 l cada uno, para equipos de producción alimentaria y de bebidas.



Vista de diseño

Características principales

Depósitos	2 depósitos aislados de acero inoxidable 316L
Volumen por depósito	250 l útiles
Dimensiones (largo × ancho × alto)	1.580 × 980 × 1.760 mm
Resistencias eléctricas - potencia orientativa	9 kW; potencia definitiva según las necesidades
Opciones de calentamiento	Resistencias eléctricas, bomba de calor o intercambiador de vapor
Bomba de impulsión	Dimensionada según el caudal y la presión requeridos
Interfaz de operador	IHM de 17″ para máquina individual; 27″ en configuración combinada
Supervisión del proceso	Temperatura, conductividad y presión
PLC industriales	Exclusivamente Schneider Electric o Siemens
Acceso remoto	Ubiquity, activado de serie en la gama EZ automática

EZCIP225

Funcionamiento y opciones

Una configuración para sus circuitos

La configuración presentada dispone de 2 depósitos para soluciones de limpieza, de 250 l cada uno. Las secuencias de limpieza, enjuague y desinfección se definen según sus equipos y su protocolo.

Opciones de calentamiento

El sistema y la potencia de calentamiento se dimensionan para el proceso. Las opciones incluyen resistencias eléctricas, bomba de calor o intercambiador de vapor. Las potencias eléctricas indicadas son ejemplos orientativos, no requisitos fijos.

Configuraciones de la bomba de impulsión

La bomba de impulsión se selecciona según el caudal y la presión previstos y las características de los circuitos que se deben limpiar.

Sus recetas de limpieza, de principio a fin.

Las recetas de las NEP automáticas son abiertas: puede crearlas de principio a fin, sin restricciones de creación. Seguimos disponibles para aconsejarle y ayudarle a definirlas. Los parámetros y el protocolo deben adaptarse y validarse para su instalación.

Combinar máquinas y centralizar el control.

Una máquina individual dispone de IHM de 17″. Un conjunto como EZCIP + EZF utiliza una IHM de 27″ para mayor comodidad. Centralizar la gestión puede ahorrar hasta 15.000 € según la configuración, frente a dos controles separados. El importe se indica en el presupuesto.

Describa sus equipos, el protocolo de limpieza, los servicios auxiliares disponibles y las limitaciones de espacio. Así podremos definir la configuración y la documentación técnica adecuadas.

Los valores describen la configuración presentada. El dimensionamiento, los servicios y las prestaciones deben confirmarse para el producto y las condiciones reales de funcionamiento.

Hablemos de su proyecto

societe@tikoinnov.com · +33 (0)4 94 99 83 79