

Master-CIP

Σύστημα Χημικού Καθαρισμού
βιομηχανικών εγκαταστάσεων

Cleaning In Place system



SYNELCO
Technical & Commercial Co.



Master-CIP

Το **Master-CIP** είναι ένα αυτόματο σύστημα χημικού καθαρισμού το οποίο κατασκευάζεται από τη SYNELCO.

Χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό του εξοπλισμού παραγωγής (ανοξείδωτα δίκτυα, δεξαμενές κλπ.) σε όλες τις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών (γαλακτοβιομηχανίες, βιομηχανίες χυμών και αναψυκτικών, τυροκομεία, ζυθοποιίες κλπ).

Οι παράμετροι καθαρισμού (χρόνοι, θερμοκρασίες, παροχές, συγκεντρώσεις κλπ.) είναι ρυθμιζόμενες, ώστε το συγκρότημα να μπορεί ανταποκριθεί στις απαιτήσεις του αντικειμένου καθαρισμού.

Master-CIP is an advanced automatic cleaning-in-place system constructed by SYNELCO.

It is used for cleaning process equipment (sanitary pipe networks, tanks etc.) for all food applications (dairy, beverage, carbonated soft drink, cheese, prepared food, brewery etc).

The cleaning is fully adjustable to meet the demands of the cleaning object, i.e. times, concentration, temperature and flow.

Πλεονεκτήματα

- Κατασκευή σύμφωνα με τις απαιτήσεις CE και του συστήματος HACCP.
- Μεγάλη επιλογή λύσεων ανάλογα με το είδος του προϊόντος και τις απαιτήσεις του πελάτη.
- Εξοικονόμηση και ευελιξία στη παραγωγική διαδικασία, σιγουριά και ασφάλεια στη ποιότητα του τελικού προϊόντος.
- Η μονάδα αποτελείται από μία ή περισσότερες γραμμές, ανάλογα με τις ανάγκες του εργοστασίου.
- Κάθε γραμμή μπορεί να πλύνει έως 10 κυκλώματα CIP, για τα οποία οι επιμέρους παράμετροι (όγκος κυκλώματος, παροχή, χρόνος πλυσίματος κλπ) μπορούν να ρυθμιστούν ξεχωριστά.
- Η μονάδα παραδίδεται με προκαθορισμένες συνταγές CIP, ενώ είναι επίσης δυνατό να δημιουργηθούν νέες συνταγές προσαρμοσμένες στις απαιτήσεις του πελάτη.
- Εφαρμόζοντας ξεχωριστές παραμέτρους σε κάθε κύκλωμα CIP πετυχαίνουμε το βέλτιστο πλύσιμο του κάθε κυκλώματος.
- Έχει αναπτυχθεί ειδικό λογισμικό για ασφάλεια στη λειτουργία και απόλυτη εξασφάλιση καθαρισμού χωρίς την πιθανότητα του ανθρώπινου λάθους.
- Ευκολία στο χειρισμό από έγχρωμη οθόνη εισαγωγής δεδομένων.
- Πλήρης καταγραφή των παραμέτρων λειτουργίας και δυνατότητα διαχείρισής τους σε κεντρικό Η/Υ.
- Η δοσομέτρηση και η συγκέντρωση των χημικών διαλυμάτων, οι χρόνοι πλυσίματος, η θερμοκρασία οι παροχές καθώς επίσης και οι αλλαγές των φάσεων εκτελούνται αυτόματα.
- Η μονάδα παραδίδεται προσυναρμολογημένη σε ανοξείδωτη βάση και περιλαμβάνει όλες τις ηλεκτρικές και πνευματικές εγκαταστάσεις.
- Κάθε μονάδα έχει δοκιμαστεί με νερό πριν την αποστολή της για άμεση θέση σε λειτουργία.

Advantages

- Construction according to the CE regulations and HACCP.
- Wide range of flexible solutions with capacities and options for every customer/ market.
- Food safety, production economy and flexibility.
- The unit consists of one or more pressure lines, according to the customers requirements, all individually pre-assembled and frame-mounted.
- Every line can be connected to up to 10 CIP circuits for which individual parameters (circuit volume etc.) can be set.
- The unit is delivered with pre-set CIP recipes, while it is also possible to create customized CIP recipes.
- By applying the individual parameters of a CIP circuit to a certain CIP recipe, an optimized cleaning can be performed for that circuit.
- Special software has been developed providing high safety in operation and high-grade standard cleaning, eliminating the human mistake.
- Easy adjustment via a color touch panel in the electrical panel.
- Monitoring and Recording of the influential parameters and their administration to scada system.
- The dosage of the solutions, the cleaning time and temperature, flow and concentration, as well as the phase changes are executed automatically.
- The unit is preassembled in a stainless steel rack including all the electrical and pneumatic installations.
- Each unit is tested with water before dispatch for immediate start-up.

photo by www.creativeapra.com

SYNELCO

Τεχνική & Εμπορική Εταιρεία

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 67, 176 71, Καλλιθέα
67, El. Venizelou Ave., 176 71, Kallithea, Greece
Tel.: +30 210 8222354, Fax: +30 210 8222575
www.synelco.com, e-mail: info@synelco.com

