



Central CIP



La limpieza CIP (Cleaning In-Place – limpieza in situ) es el método tradicional de limpieza de plantas alimenticias y farmacéuticas. Contribuye con las condiciones sanitarias evitando los riesgos y costos de contaminación y son mandatorias y supremas.

La limpieza CIP evita riesgos y costos de contaminación.

La diversidad de productos y procesos demandan soluciones diferenciadas. Es por ello que, la línea de centrales automáticas KommtClean™, ofrece varias configuraciones. Processing se esfuerza en encontrar el óptimo balance de los parámetros de agentes químicos, temperatura, velocidad y tiempos de residencia que aseguren la limpieza, sin perder de foco la protección del medioambiente y en la eficiencia de los procesos.

Las dimensiones de los tanques / sistemas se ajustan de acuerdo a los requisitos de los ciclos de limpieza. El diseño del sistema de limpieza se encuentra determinado por la frecuencia de lavados, ejecuciones simultáneas de operación y parámetros de proceso. Los sistemas están equipados y configurados para alcanzar los objetivos definidos.

En el sistema de automatización de las unidades KommtClean™, los objetivos de limpieza son traducidos en recetas.



Central CIP

Estas recetas contienen parámetros que dependen del proceso

- ▶ Permitir el arranque y tareas de monitoreo del lavado.
- ▶ Límites de conductividad.
- ▶ Límites de temperatura.
- ▶ Parámetros de seteo de flujo.
- ▶ Intervalos encadenados de enjuague.

Además, cuentan con parámetros dependientes de las etapas

- ▶ Función de cada etapa de acuerdo a programa configurado.
- ▶ Tiempo de marcha y monitoreo de etapa.

Las seguridades y bloques pueden configurarse libremente para controlar la secuencia de lavado permitiendo reducir el consumo de agua durante el CIP. El registro de históricos y curvas de tendencia documentan el proceso de limpieza.