

CIP MIXER

EQUIPO PARA LA AUTOMATIZACIÓN
DE LOS CICLOS DE LAVADO Y ACLARADO
DE DEPÓSITOS, TUBERÍAS Y OTRAS ESTRUCTURAS.



CIP MIXER INOX 1000

GAMA

LA LINEA CIP MIXER ESTA COMPUESTA POR TRES MODELOS:

MODELO
<p data-bbox="325 909 504 972">CIP MIXER INOX 1000</p>  <p data-bbox="1059 792 1251 909">CIP MIXER INOX 10-1000 Con bomba de lavado de 10 Hp</p> <p data-bbox="1059 972 1267 1088">CIP MIXER INOX 5.5-1000 Con bomba de lavado de 5.5 Hp</p>
<p data-bbox="325 1473 504 1536">CIP MIXER ECO</p> 

CIP MIXER INOX 1000



CIP MIXER INOX 1000 es un equipo que permite preparar soluciones en diferentes porcentajes **y programar ciclos de lavado que se suceden de forma totalmente automática.**

VENTAJAS

COMPLETA
AUTONOMIA DE
FUNCIONAMIENTO

POSIBILIDAD DE GUARDAR
HASTA 30 PROGRAMAS
DE LAVADO

COMPROBACIÓN
DEL PH MEDIANTE
EL PH-METRO

TRAZABILIDAD DE CADA PROCESO

ACCESO AL HISTORIAL DE LOS LAVADOS

FUNCIONAMIENTO

CIP MIXER INOX 1000 PERMITE LIMPIAR DEPÓSITOS, TUBERÍAS Y OTRAS ESTRUCTURAS DE FORMA TOTALMENTE AUTOMÁTICA: BASTA CON INSERTAR LAS BOYAS EN LOS DIVERSOS PRODUCTOS QUE DESEE MEZCLAR CON AGUA Y FINALMENTE CONECTAR EL AIRE, LA ELECTRICIDAD Y EL AGUA DE RED.

El funcionamiento del CIP MIXER INOX 1000 es extremadamente intuitivo y basta con seguir estos tres simples pasos:

1

Completar la tabla visible en la pantalla:

- Litros
- Porcentajes de producto
- Tiempos
- Temperatura
(opcional: presente en el modelo con resistencia)



2

Seleccionar el tipo de lavado:

- **Cerrado**

Para el lavado de tuberías o similar, donde el depósito del CIP MIXER INOX 1000 se utiliza como contenedor para la recirculación.

- **Abierto**

Para el lavado de depósitos o similares, donde es el depósito para limpiar que se utiliza como recipiente de recirculación.

3

Presionar el pulsador START situado en el cuadro eléctrico.

Una vez iniciada la parte del ciclo seleccionado, el sistema enjuagará con total autonomía, preparará las soluciones (calentadas o no) y las recirculará cada vez con todos los productos seleccionados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Potencia** 380V, 50Hz, 32A, enchufe 3P+T
- **Potencia adsorción** 17Kw - 26A (modelo 5.5) | 20Kw - 31,6A (modelo 10)
- **Dimensiones** 120 L x 230 P x 250 H
- **Peso** 270 kg
- **Bastidor** Acero inox A304 sobre ruedas
- **Material de construcción** Acero inox 316, tubos en PVC.

UTILIDADES

- Entrada agua: DIN 32 Macho-es
- Salida, recirculación y descarga: DIN 50 Macho-es
- Aspiración de productos: tubo retinado 12x18 y boya en PVC para bombonas y bigs
- Entrada aire: Racor con enchufe rápido para tubo 10 mm

COMPONENTES

CIP MIXER INOX 1000 ES UN SISTEMA EQUIPADO CON:

PLC

Siemens interfaz con panel Weintek de 9".

BOMBAS DE DOSIFICACIÓN

3 neumáticas de 18 L/min, una para cada producto con circuito separado y válvula neumática de seguridad.

CUENTALITROS MAGNÉTICO

1 Inox 316 rango de lectura 5-200 L/min en entrada del agua.

CONTADORES IMPULSIVOS

3: uno por cada producto en PVDF y Viton.

VÁLVULAS

6 DIN 50 esfera con actuador neumático.

2 DIN 32 esfera con actuador neumático para carga de agua.

1 manual para descarga.

BOMBA DE LAVADO

Bomba centrífuga de 5,5 Hp o bien bomba centrífuga de 10 Hp.

PH-METRO

1 centralita con sonda para medir el pH de recirculación en descarga.

PRESOSTATO

1 digital con membrana con vista en inox 316.

ESFERA DE LAVADO

1 rotante para lavar el interior del Cip.



BOMBAS DE DOSIFICACIÓN CON VÁLVULA DE SEGURIDAD Y CUENTALITROS

Cada producto se dosifica con una bomba específica.



SONDA PH Y SENSOR DE TEMPERATURA

El monitoreo del pH detecta los enjuagues para calibrarlos hasta la neutralidad deseada mientras la temperatura es termostregulada y detectada por una sonda PT100.

COMPONENTES



DETECTOR DE PROFUNDIDAD



CUADRO ELÉCTRICO CON PH-METRO

Un monitor de pantalla táctil permite seleccionar y administrar de forma fácil y rápida y las soluciones y lavados deseados.

OPCIONAL

- Kit de calentamiento con 2 resistencias de 6 Kw-32A
- Kit de calentamiento con 4 resistencias de 6 Kw-63A (a solicitar durante a fase de construcción)
- Cuadro inox suplementario 2x2 resistencia de 6 Kw (aplicable a quien desee 4 resistencias pero no tiene 63A).

CIP MIXER ECO

CIP MIXER ECO



CIP MIXER ECO es un equipo ideal para preparar soluciones en distintos porcentajes (hasta 3 productos) con total seguridad simplemente digitalizando la configuración en la pantalla táctil.

FUNCIONAMIENTO

CON EL CIP MIXER ECO ES POSIBLE CREAR TODO TIPO DE SOLUCIÓN: BASTA CON INSERTAR LAS BOYAS EN LOS DIVERSOS PRODUCTOS QUE SE DESEE MEZCLAR Y POSTERIORMENTE CONECTAR EL AIRE, EL AGUA Y LA CORRIENTE.

A través de la pantalla se puede iniciar el CIP MIXER ECO con tres simples pasos:

1

Seleccionar el producto a mezclar con agua:

Ácido, alcalino, desinfectante.

2

Marcar los litros de solución y porcentaje del producto.

3

Pulsar el botón START para iniciar el lavado.

Un pitido advierte al operario que ha terminado de preparar la solución. En este punto, conectando la salida a una bomba, es posible aprovechar la solución para lavar en recirculación o a perder mediante la conexión adecuada de entrada. Finalmente, a través de un sensor ultrasónico colocado por encima será posible monitorear el nivel de solución desde el panel del operario.

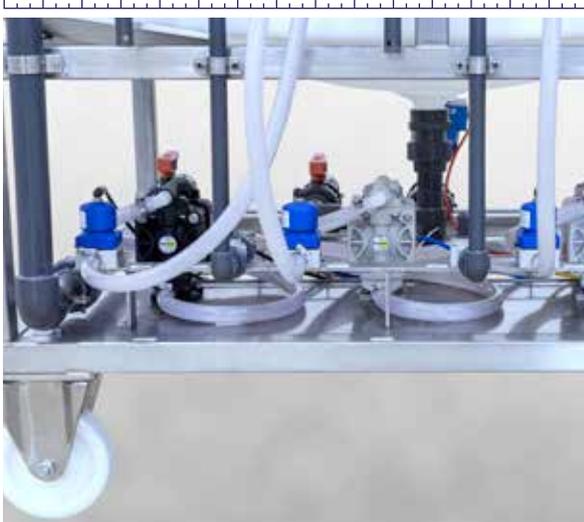
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Potencia** 220V, 50Hz, 16A, enchufe 2P+T
- **Potencia adsorción máxima** 5 A - 0.05 Kw
- **Dimensiones** 120 L X 140 P X 220 H
- **Peso** 230 Kg
- **Bastidor** acero Inox A304 sobre ruedas
- **Material de construcción** acero inox 304, tubos en PVC.
- **Otros** polietileno

UTILIDADES

- Entrada H₂O: 1" ¼ Gas
- Salida y recirculación: 1" ¼ Gas
- Aspiración productos: tubo retinado y boya en Pvc para bombonas o bigs.
- Bombas: 3 neumáticas de 18 L/min, una para cada producto con circuito separado y válvula neumática de seguridad.
- Cuenta-litros digital: 1 Inox 316 rango de lectura 5-200 L/min
- Contadores impulsivos: 3 uno para cada producto
- Válvulas: 1 neumática, 2 manuales
- Entrada aire: 1 acoplamiento rápido 10 mm

COMPONENTES



BOMBAS MEZCLADORAS CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD

Dado el peligro de Los formulados que se utilizan, la gestión de los caudales se realiza mediante bombas con válvula de seguridad.



Detalle del funcionamiento del equipo.



CUENTALITROS

La solución está garantizada mediante la lectura del cuentalitros (H₂O y productos).