

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЕЗРАЗБОРНОЙ МОЙКИ SIP

Мойка кислотными и щелочными растворами, дезинфекция, нейтрализация

Стабильно высокое качество получаемых молочных продуктов и высокая конкурентная способность молокоперерабатывающего завода в большой степени зависит от соблюдения правил санитарии и гигиены на предприятии, и, в частности, от способов мойки оборудования. Мы представляем современную систему автоматизированной безразборной мойки DONICIP, с которой Вы всегда будете уверены в высоком качестве очистки и дезинфекции технологического оборудования. Мы поможем правильно выбрать концепцию мойки, учитывая все нюансы производителя, изготовим, установим и введем ее в эксплуатацию.





Концепция А

DONI[®] ProCIP L – циркуляция через резервуар (контейнерного типа) для хранения раствора, ручное управление потоком, нагрев трубчатым теплообменником, регулирование температуры, ручное дозирование концентрата, оператор определяет время и последовательность циклов. Уровень автоматизации LLA.

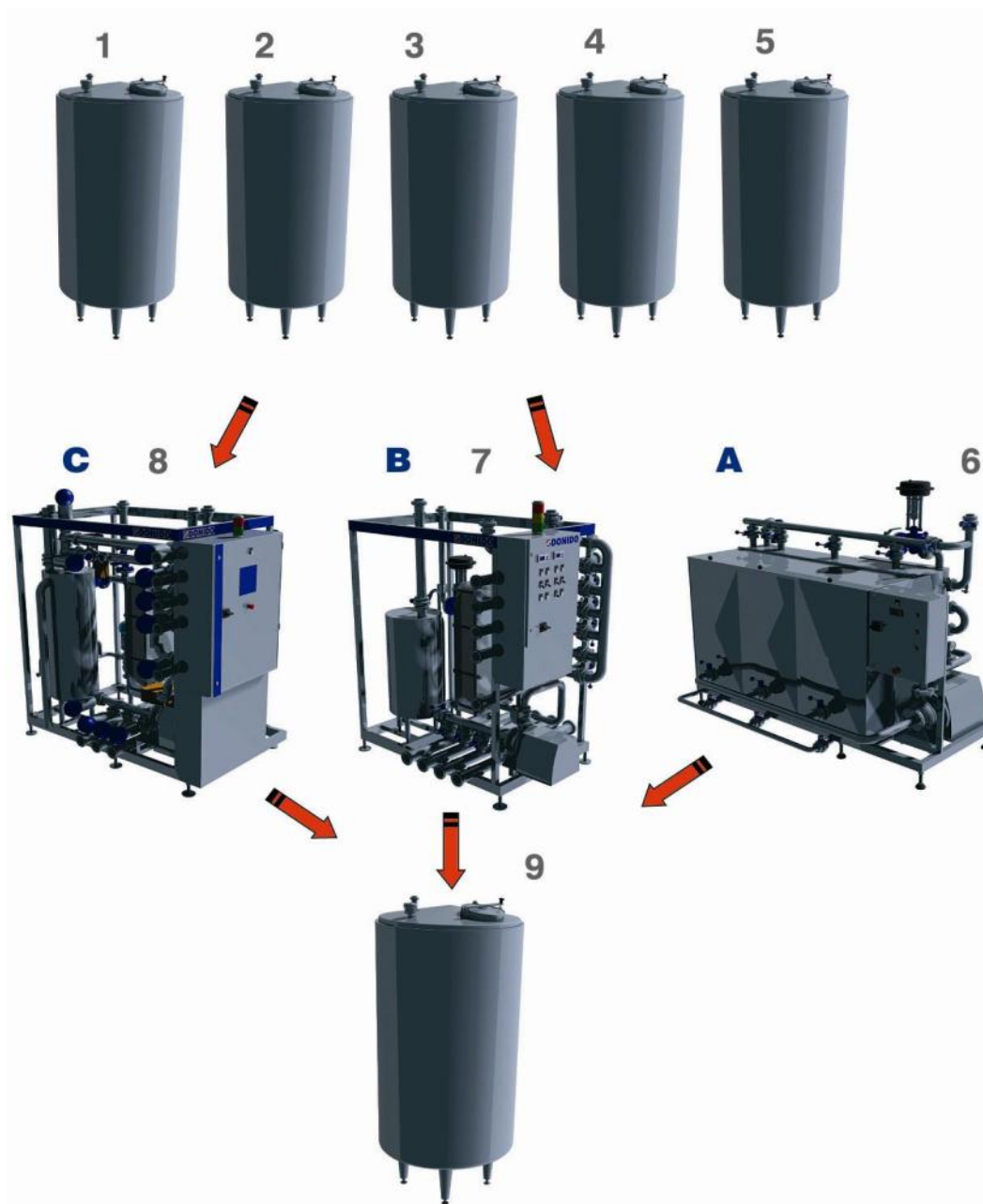
Концепция В

DONI[®] ProCIP M – циркуляция через резервуар для хранения раствора, ручное управление потоком, отслеживание и поддержание концентрации в резервуаре, ручной рециркуляционный контур для подготовки раствора в резервуаре, дозирование дезинфектанта, электронное управление терминалами мойки, программы для мойки с ручным включением каждого этапа и визуальное отслеживание концентрации раствора в контуре. Применяется в системах мойки, которые имеют не более трех маршрутов. Уровень автоматизации MLA.

Концепция С

DONI[®] ProCIP A – циркуляция малого объема жидкости через балансирующий бачок, автоматическое управление потоком, возможность одновременной мойки нескольких однотипных линий, отслеживание и поддержание индивидуальных концентраций в каждой линии при многоконтурной CIP-системе, контроль и обеспечение заданной температуры, электронное управление терминалами мойки, дозирование дезинфектанта по электропроводности или по объему, автоматический рециркуляционный контур для подготовки раствора в резервуаре, визуализация процесса на панели «touch screen», связь с центральным

компьютером; архивирование параметров: время, температура, концентрация, поток;
регулирование потока по скорости и давлению в зависимости от параметров каждого контура,
возможность охлаждения контура после температурной дезинфекции, возможность подключения
до 6 модулей в единую CIP-систему. Уровень автоматизации HLA.



1. Резервуар для щелочи
2. Резервуар для кислоты
3. Резервуар для промывной воды
4. Резервуар для сырой воды
5. Резервуар для нейтрализации
6. Локальная система мойки DONI[®] ProCIP L
7. Полуавтоматизированный модуль для управления и контроля мойки DONI[®] ProCIP M
8. Автоматизированный модуль для управления и контроля мойки DONI[®] ProCIP A
9. Объект мойки

DONI® Pro-CIP A представляет собой автоматизированный модуль, предназначенный для мойки по замкнутому контуру. Имеет 16 программ мойки, которые можно выбирать в зависимости от специфики обрабатываемого контура.

Модуль мойки контролирует продолжительность мойки, концентрацию, температуру и поток.

Предназначен для производства сырного зерна для домашнего сыра.

Применяется в системах мойки, которые имеют не более шести маршрутов.

Производятся модули, обеспечивающие давление 4 бара и следующие производительности:

DONI® Pro-CIP A25 - 3000 - 27000 л/час;

DONI® Pro-CIP A35 - 7000 - 38000 л/час;

DONI® Pro-CIP A45 - 10000 - 50000 л/час

Объемы резервуаров для хранения моющих растворов, промывочной воды, «белой» воды и резервуара для нейтрализации – от 1000 до 15000 л.

DONI® Pro-CIP M представляет собой автоматизированный модуль мойки по замкнутому контуру, который регулируется вручную, отслеживает время мойки, концентрацию и температуру.

Предназначен для производства сырного зерна для домашнего сыра.

Применяется в системах мойки, которые имеют не более трех маршрутов.

Производятся модули, обеспечивающие давление 3 бара и следующие производительности:

DONI® Pro-CIP M25 – 25000 л/час;

DONI® Pro-CIP M35 – 35000 л/час

DONI® Pro-CIP L представляет собой систему мойки, которая обслуживается вручную. Время мойки, концентрации и скорости потоков определяются оператором. Температура поддерживается автоматически.

Применяется в системах мойки, которые обслуживают 1 маршрут.

DONI® Pro-CIP L производится в одном варианте – производительностью 15000 л/час.