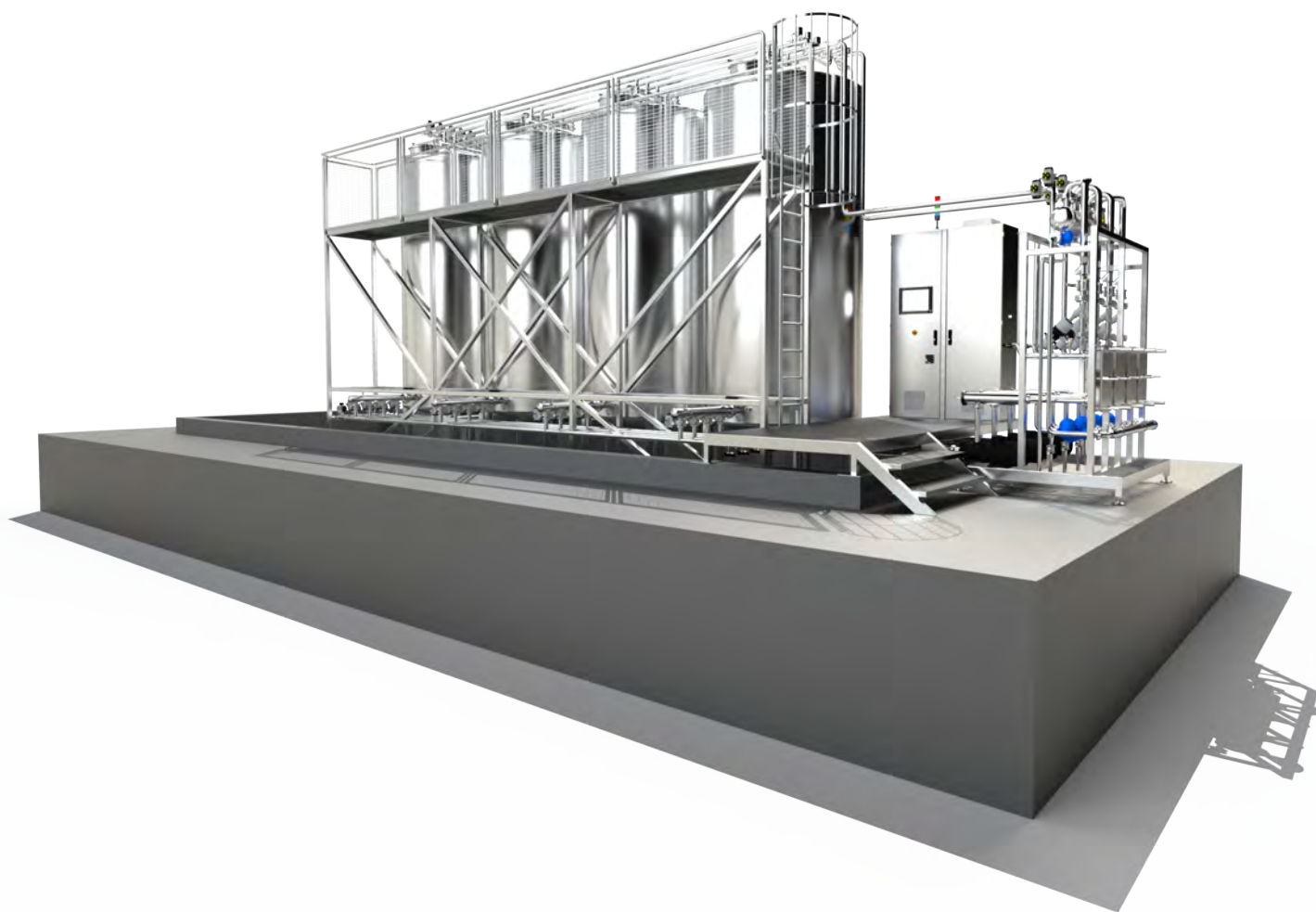




# ROTAINOX<sup>®</sup> Sistema CIP

Sistema de limpeza de linha industrial (CIP) - *Clean in Place*



## Aplicações

O Clean in place (CIP) é um método de limpeza de equipamentos com desmontagem mínima e envolvimento do operador. Necessário em toda indústria ele se baseia no princípio de aplicar um detergente ou solvente adequado a um fluxo adequado, pressão e temperatura a um determinado período de tempo para garantir uma limpeza eficaz da linha de produção industrial.

## Características

- O sistema CIP ROTAINOX pode ser totalmente automatizado ou manual, conforme necessidade e projeto.
- Todo sistema CIP ROTAINOX é desenvolvido unicamente para cada cliente, projeto conforme a quantidade de linhas dentro da indústria a serem limpas.
- Garantia de limpeza da sua linha industrial com qualidade, sustentabilidade, segurança, aproveitamento de químicos e água e no menor tempo possível.
- O sistema de aquecimento do CIP conta com unidades de troca térmica a placas ou elétrica.

- Atende normas de segurança Nr10, Nr12, Nr33, Nr35 e outras.
- Sistema projetado em conjunto com sua equipe de engenharia de forma compacta, automática, e com certificados de qualidade e garantia e com um preço competitivo no mercado.

O sistema CIP da ROTAINOX possui uma fácil de instalação e integração a indústrias. O tamanho compacto minimiza os requisitos de espaço e o sistema é fácil de manter, mantendo a sustentabilidade do meio-ambiente.

## Características do trabalho

O sistema CIP conta com tanques para armazenamento dos químicos e água, individualmente. Em processo de limpeza o químico é aquecido na unidade de troca térmica, após bombeado para a linha industrial efetuando a circulação da solução pelas supercilies internas dos equipamentos, provendo ação térmica, mecânica e química no tempo determinado, garantindo a eficiência na limpeza interna da linha industrial e dos respectivos equipamentos.

# Dados técnicos

## Capacidade Nominal

Modelo	Capacidade	Nº Linhas
Manual	Até 6.000 L/h	Máx. 4
Automatizado	Sob demanda do cliente	Sob demanda do cliente

## Dimensionamento

Modelo	Dimensionamento (mm)	Peso
Manual	Projetado para cliente	Conforme projeto
Automatizado	Projetado para cliente	Conforme projeto

## Consumo

Modelo	Elétrico	Aquecimento
Manual	150 / 280 kW/h	Vapor / Elétrico
Automatizado	175 kW/h	Vapor

## Automação

O Clean in place (CIP) automatizado, possui uma receita e caminhos pré-determinados junto com a equipe do cliente no desenvolvimento do sistema CIP.

Utilizamos componentes eletrônicos Schneider Eletrica ou SIEMENS em nossos Sistemas CIP, assim como podemos trabalhar o sistema CIP em conjunto com demais equipamentos de sua indústria, recebendo sinais para troca de informações e necessidades automatizadas de limpeza destes equipamentos.

O sistema CIP pode ser modulado com painel elétrico contendo IHM no equipamento, assim como, diversas, IHM espalhadas pela sua planta industrial, como também podendo ser gerenciada por um supervisor de operação em sua sala de administração da planta industrial.

## Tanques e operação

Modelo	Temperatura aquecimento	Produto
1º Tanque	70 - 80°C	Soda
2º Tanque	60 - 65°C	Ácido
3º Tanque	Ambiente	Sanitizante
4º Tanque	Ambiente	Água recuperada

## Material


Aço inoxidável em AISI-304L e AISI-316L.

## Parâmetros de processo

Temperatura ideal de aquecimento	80°C
Temperatura máxima de trabalho	90°C
Tensão elétrica	220/380/440/660V Trifásico
Consumo ar comprimido	10 microns 6kgf/cm <sup>2</sup> > 50NI/min
Material	AISI-304L e AISI-316L
Pressão máxima vapor	6 kgf/h
Filtro de linha	Contém por linha
Válvulas	Alfa Laval
Automação	Schneider Eletric / SIEMENS / Rockwell

- Normas de Segurança NR10, Nr12, Nr13, Nr33 e Nr35.
- 100% Automatizado.
- Equipamento com certificado de qualidade.
- Suporte técnico 24h.
- Totalmente em aço inoxidável.
- Projetado especialmente para cada cliente.

ROTAINOX Equipamentos Industriais LTDA - Sistema CIP  
[www.rotainox.com.br/index.php/sistema-cip/](http://www.rotainox.com.br/index.php/sistema-cip/)

BRASIL - RS   
 95893-000  
 Westfália  
 +55 51 3762-4666

