

SISTEMAS CIP PARA LAVADO Y DESINFECCION

Modelo "BeerClean"



Sistemas CIP para lavado y desinfección de la sala de cocción, fermentadores, maduradores, tuberías, bombas y resto de elementos de la Fábrica de Cerveza. Se pueden fabricar grupos simples de 1 o 2 depósitos, o sistemas completos de hasta 3 depósitos, con capacidades según proyecto y tamaño de fábrica. Los tanques pueden ser aislados o no, según necesidad.

Equipado con bomba centrífuga de envío de la solución de lavado a cada elemento y circuito de la planta. Suele disponer de sistema de calentamiento por vapor o eléctrico (mediante resistencias).

Los CIP se pueden clasificar, según su funcionamiento, en:

- **Manuales:** es el normal dentro de una Fábrica de Cerveza artesana, atendido por el operador, que deberá alternar las mezclas de agua, rellenos de agua, solución alcalina (para calentar) y desinfectante, accionando las válvulas para el envío de cada tanque a los distintos lavados de la planta.
- **Automáticos:** es el que se suele montar en una Planta de Cerveza Industrial, o Fabrica artesana grande, funcionamiento de todos los elementos automático: sondas de nivel, retornos de líquido, apertura y cierre de válvulas, selección de circuito de envío y retorno, etc.