



ADD COMFORT CO.,LTD.
BEVERAGE BOTTLING PRODUCTION LINE TECHNOLOGY

清洗系統

CIP SYSTEM

產品簡介

- ◆ 食品加工包裝過程在設備運行前及運行一段時間後，必須對儲料槽、管道、設備上接觸產品流體的關鍵部位進行清洗。CIP 系統是為了防止產品流體和輔助流體被儲料槽、管道、設備上之微生物和細菌污染而建立的設備。
- ◆ 全自動 CIP 清洗 (Cleaning In Place) 是指設備之儲槽體、管道、幫浦等及整個生產線在無須人工拆開或打開的情況下，於閉合的迴路中進行循環清洗、消毒。可應用於乳製品、果汁、飲料等食品加工業中。
- ◆ 清洗液必須保持一定的高流速，使清洗液高速通過管道產生湍流，以沖淨管道內壁的污垢。對容器內部採用噴霧器或噴嘴進行清洗。為了達到足夠的湍流，必須對清洗液的流量和壓力進行控制，通過對 CIP 站泵的選擇，達到所需要的清洗流速。
- ◆ 控制方式：半自動控制、全自動控制 (PLC 控制，人機介面顯示)。



ADD COMFORT CO.,LTD.

BEVERAGE BOTTLING PRODUCTION LINE TECHNOLOGY

- ◆ 主要配置：儲水桶、酸液桶、鹼液桶、酸鹼液泵浦、板式熱交換機、蒸氣閥串組、CSE 食品級管配件及閥門、輸送泵浦、酸鹼液濃度偵測、溫度控制、及電器控制系統等。
- ◆ 其 CIP 系統可分為單桶槽式、雙桶槽式、多桶槽式，其系統規劃時端看業主之需求設計規劃。
- ◆ 可根據用戶的設定自動配置酸鹼濃度，用戶可選擇不同的清洗流程、不同的清洗溫度、清洗時間。
- ◆ 開放式控制系統，可與其他系統連線控制。





ADD COMFORT CO.,LTD.

BEVERAGE BOTTLING PRODUCTION LINE TECHNOLOGY

