

Appelé aussi C.I.P. (Cleaning in place) ce système de lavage permet d'optimiser la sécurité alimentaire.

Les points forts :

- Diminution du coût main-d'œuvre
- Diminution des rejets (produits lessiviels)
- Coût d'énergie maîtrisé (imposer le temps du cycle de lavage)



Chauffage vapeur par échangeur tubulaire



Débit pompe 70 m³/h sous 4 bars
Triage
Titration
Contrôle de débit
Contrôle de conductivité

Volumes cuves:
eau neuve 5 000 litres
eau récupérée 5 000 litres
soude 5 000 litres
acide 5 000 litres



Temps de cycle paramétrable
Double filtration

ETUDE

CONCEPTION

REALISATION