

# Sistema CIP de limpeza

Indústrias Farmacêuticas, Alimentícias e Cosméticas



## Projeto e Características

Limpeza de tubulação, válvulas, bombas e tanques sem desmontagem dos equipamentos e componentes.

Projeto conforme necessidade de processos do cliente.

Totalmente drenável, sem pontos mortos.

Padrões GMP de instalação.

Quadro Elétrico em aço inoxidável com controle de temperatura.

Facilita a limpeza das plantas, remove as impurezas e reduz a quantidade de bactérias.

Sistema automatizado permite controle de dosagem de detergente, água e tempo de recirculação de produtos de limpeza, economizando água, detergente, e tratamento de efluentes.

- ✓ Sistemas
  - Manuais
  - Automatizados
  - Fixos
  - Móveis sobre carrinho
- ✓ Sucos, cervejas, e refrigerantes
- ✓ Cremes e Pomadas
- ✓ Massas de carne
- ✓ Leite e Derivados
- ✓ Cosméticos
- ✓ Miúdos de frango