Pressupuesto para: 1 CIP automático para limpieza y desinfección
Fecha: 2 de noviembre de 2026



1 CIP AUTOMÁTICO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Aceite de oliva, Café de especialidad, Cerveza, Destilados, Kombucha, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Semi-nuevos, Vino

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales:

El sistema CIP se utiliza para la desinfección y esterilización de recipientes.

Su función consiste en hacer circular una solución cáustica o ácida a través de una ducha sanitaria, que rocía la solución sobre las paredes del recipiente y el espacio.

Descripción:

La parte de la unidad CIP es un calentador de agua con control digital de temperatura en un rango de 0 a 80 °C.

Compuesto por dos depósitos de 100 litros cada uno.

La unidad CIP está montada sobre un bastidor sólido y equipada con ruedas.

Toda la unidad está fabricada en acero inoxidable 1.4301.

Instalación y puesta en funcionamiento:

La instalación consiste en colocar la unidad CIP en el lugar de uso, conectar el suministro de agua potable y conectarla al tanque o a las tuberías mediante mangueras.

Operación y mantenimiento:

El funcionamiento de la unidad CIP implica la circulación regular del fluido y el calentamiento del fluido sanitario.

El mantenimiento de la unidad CIP incluye la limpieza del contenedor tras vaciar la solución desinfectante, la comprobación ocasional de la estanqueidad de las conexiones atornilladas y el correcto funcionamiento de las válvulas de seguridad y el termómetro.

Valores de funcionamiento:
Temperatura admisible de la solución desinfectante: 5 °C a 80 °C
Presión máxima de trabajo admisible en las tuberías: 3 bar

Para más información contactar vía e-mail a: **info@mercabrew.com**

INFORMACIÓN ADICIONAL