



صنایع برودتی نصر
NASR REFRIGERATION
INDUSTRIES

Pump and CIP

FULL - LINE CATALOG



www.sbnasr.com

Info@sbnasr.com



Clean-in-place (CIP) is a method of cleaning the interior surfaces of pipes, vessels, process equipment, filters and associated fittings, without disassembly.

The advent of CIP was a boon to industries that needed frequent internal cleaning of their processes.

The benefit to industries that use CIP is that the cleaning is faster, less labor-intensive and more repeatable, and poses less of a chemical exposure risk to people. CIP started as a manual practice involving a balance tank, centrifugal pump, and connection to the system being cleaned.

مزایای محصول

۱. کاهش ۷۰٪ میزان آب مصرفی
۲. کاهش ۴۰٪ مصرف انرژی
۳. کاهش ۷۵٪ مصرف سود و اسید
۴. کاهش هزینه های عملیاتی (استفاده از تعداد پرسنل کمتر و کاهش میزان کار دستی)
۵. افزایش بهمانند (کاهش تماس پرسنل شستشو دقیق و مطمئن)
۶. افزایش ایمنی (کاهش تماس پرسنل با مواد شیمیایی و تجهیزات خطرناک)
۷. کاهش مشکلات زیست محیطی

مشخصات فنی محصول

۱. دارای سیمه عمده مخزن استیل ضد زنگ ، تخلیه جداگانه از پایین ، شیر نمونه برداری جهت تست خلالت مواد ، هواکش ، ترمومتر
۲. سرریز کویل استیل به صورت جداگانه برای هر مخزن، آستانه تحمل دما تا ۱۲۰ درجه سانتی گراد
۳. الکتروپمپ جهت سیر کولاسیون مواد، سسه فشار، از جنس استیل، با فرجه خلالت IP55
- شیر سه طرفه با مشخصات فنی
- استنلس استیل AISI 316
- میزان تحمل فشار دما
- گسکت از نوع EPDM 14 bar --A Cg



سیستم شست و شو

پس از هر بار شيردوشی و نوبیل شیر به کارخانه لازم است دستگاه شیردوشی، ظروف حمل شیر و تانکرها و مسدودهای عبور شیر به طور کامل شستشو و نظافت شود.

CIP یک سیستم شستشو که مطابق با نیاز هر کارخانه یا واحد، قابل ساخت می باشد، برای همکاران میکروبی محصول شستشوی خطوط، مخازن، شیردوش ها و دستگاه های صنایع غذایی استفاده می شود.

CIP مرکزی یکی از سیستم های شستشو می باشد که بسته به خطوط تولید، مسود غذایی عمدتاً ایستات مورد استفاده قرار می گیرد و با ۴ تا ۳ مرحله شستشوی طراحی و در کارخانه ها تولید می شود.

نیمه اتوماتیک و تمام اتوماتیک (PLC) ساخته می شوند. مراحل شستشو نیز بستگی به خطوط تولید مواد غذایی (مایعات) بر تریب می باشد و هر قدر که آلودگی در خطوط تولید و فراوری بیشتر باشد نوع شستشو تغییر می کند و ولی عمدتاً از چهار نوع مایع سود، اسید، آب داغ و آب استریل استفاده می شود و در دو نوع خطوط رفت و برگشت قابل طراحی می باشد.

پمپ های سانتریفیوژ انرژی مکانیکی را از یک منبع خارجی اخذ و به سیال مایعی که از آن عبور میکند انتقال می دهد.

انرژی سیال پس از خروج افزایش میابد که این تغییرات انرژی بصورت تغییر فشار در سیال مشاهده میگردد.

در کل از این پمپ ها برای انتقال سیال به یک ارتفاع معین و یا جا به جایی آن در یک سیستم لوله کشی و یا هیدرولیک استفاده می نمایند.

از موارد استفاده این پمپ ها انتقال مایعات از یک ناحیه کم فشار به یک ناحیه پر فشار و از یک سطح کم ارتفاع به یک سطح مرتفع و همچنین شتاب دادن به مایعات ، می توان اشاره نمود.

مشخصات پمپ های استیل صنایع پرودتی نصر

- کلیه مترسالات استفاده شده در بدنه پمپ و محفل تماس محصول با پمپ از جنس استیل می باشد.
- نگهداری و سرویس آسان و سریع و با هزینه کم حداقل سطح پارازیت و مصرف برق
- تنظیم ساده ظرفیت آنها با یک شیر کنترلر
- حداقل تاثیر بر روی بافت محصولات لبنی
- مطابق با استفاده برای مایعات در دما: ۱۰- تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد

- قدرت: ۰.۳۷- تا ۱۰ کیلووات
- ظرفیت: ۱ الی ۵۰ متر مکعب در ساعت
- فشار باسگال: ۰.۱۲۵ تا ۴ بار فشار کاری

