



CIP - SYSTEME



Speziell in der Lebensmittelindustrie ist Sauberkeit oberstes Gebot. Damit die dort verwendeten Anlagen nach der Produktion gründlich gereinigt werden, liefern wir Reinigungssysteme (CIP), die genau auf die jeweilige Anforderung abgestimmt sind.

Von der manuell gesteuerten Anlage bis zum elektronisch gesteuerten CIP-System projektieren und fertigen wir exakt nach Kundenwunsch.

Neben den Standardreinigungsprogrammen mit Säure-, Lauge- und Wasserspülung bieten wir auch Spezialprogramme gemäß Kundenforderung.

Nützen Sie unser Know-how und sprechen Sie mit unseren Experten über Ihre Anforderungen. Wir garantieren Ihnen eine fachkompetente Projektbearbeitung und fachgerechte Planung.



- Entwickelt für die Lebensmittelindustrie
- Reinigungsprogramme mit Säure, Lauge und Wasser
- Kundenspezifischer Aufbau
- Reinigungsprogramme nach Kundenanforderung
- Händisch gesteuerte Systeme
- Vollautomatische Systeme
- Hoher Wirkungsgrad
- Geringe Wartungskosten
- Lange Lebensdauer