



FRA DATA TIL RESULTATER

LØSNINGEN FOR CIP-OPTIMALISERING

AVANSERT OVERVÅKING OG DETALJERTE RAPPORTER

KOSTNADSOPTIMALISERING

FULLSTENDIG OVERSIKT OVER CIP

TEKNISK STØTTE

MINIMERER PÅVIRKNINGEN PÅ PLANETEN

FEEL SAFE WITH US



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE



DEN SMARTE LØSNINGEN FOR CIP-OPTIMALISERING

Christeys IN-SITE CIP er en spesialisert løsning som kombinerer vår ikke-påtrengende programvare med vår tekniske ekspertise, slik at næringsmiddelindustrien kan overvåke og optimalisere Clean-In-Place-prosesser (CIP). Løsningen krever ingen fysisk installasjon, men utnytter i stedet eksisterende CIP-signaler og eksterne tilkoblingsmuligheter. Dermed bidrar den til å redusere vann-, kjemikalie- og energiforbruket, samtidig som effektiviteten og bærekraften økes.

Optimaliserte CIP-systemer (Clean-in-Place) er avgjørende for næringsmiddelindustrien, ettersom de sikrer hygiene, mattrygghet og driftseffektivitet. Et godt utformet og riktig vedlikeholdt og administrert CIP-system reduserer forbruket, noe som fører til lavere driftskostnader og minimert miljøpåvirkning.

Med IN-SITE CIP-løsningen får du full oversikt over CIP-prosessene dine i meieri- og drikkevarerindustrien, samtidig som du forbedrer hygienepraktisen på en bærekraftig måte.

Vår løsning for næringsmiddelindustrien gjør data om til resultater. Den bruker programvare til å samle inn og analysere informasjon, og gjør den lett å forstå ved hjelp av oversiktlige dashbord. Vår tekniske støtte veileder kundene gjennom optimaliseringsprosessen, fra identifisering av forbedringsområder til implementering av endringer og validering av resultatene.



Hva er IN-SITE CIP-løsningen?

- Ikke-påtrengende programvare
- Avansert ekstern analyse
- Omfattende datadrevne rapporter
- Fjernstyrt og rask support
- Optimalisering av support
- Problemløsning og validering



HVORDAN FUNGERER DET?

IN-SITE CIP består av fire hovedtrinn



1. INNSAMLING AV DATA

Alle CIP-sett styres av en PLC (Programmable Logic Controller) som mottar inngangssignaler fra sensorer og andre enheter, og som deretter sender ut styresignaler for å styre alle CIP-operasjoner og rengjøringsrutiner.

IN-SITE CIP-programvaren registrerer 24/7 de eksisterende PLS-signalene og genererer automatisk rengjøringsrapporter.



2. DATABEHANDLING

N-SITE CIP-rapporter fanger opp detaljene i hver rengjøring, noe som gjør det enkelt og raskt å identifisere forbedringsmuligheter.

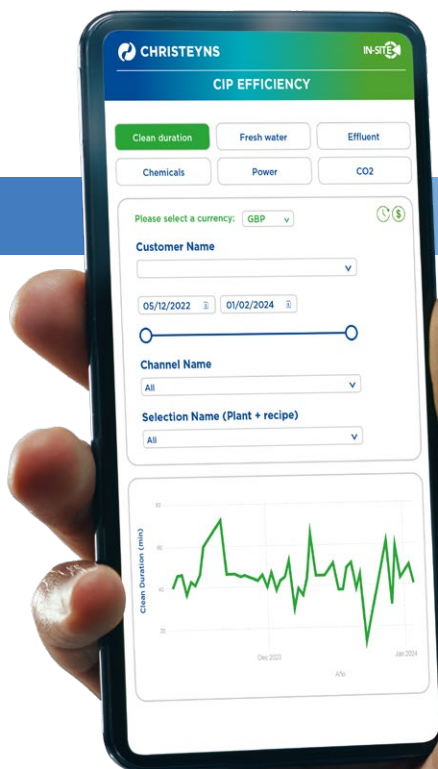
- 🔄 **Kvalitetsverifisering:** Uavhengig av SCADA (eller alternativ). Elektronisk logg over hva, når og hvordan rengjøringen ble utført.
- 🔄 **Kostnadsanalyse:** Beregninger av de økonomiske konsekvensene av rengjøringsprosessen.
- 🔄 **Bærekraft:** CO₂ reduksjon, vannforbruk, avfallsgenerering, energiforbruk og kjemikaliebruk.
- 🔄 **Drift:** Støtte til planlagt vedlikehold.



3. OPTIMALISERING OG RAPPORTERING

IN-SITE CIP-spesialisten analyserer dataene ved hjelp av de skreddersydde rapportene og leverer dem trinnvis:

- 🔄 Forbedringsmuligheter.
- 🔄 Tiltak og anbefalinger.
- 🔄 Potensielle besparelser.
- 🔄 Sammenligning før og etter.
- 🔄 Opplæring av kunden.



4. VALIDERING

Power BI-dashbord gjør det mulig for brukerne å identifisere trender, ineffektivitet og forbedringsområder raskt før de blir til større problemer.

- 🔄 Brukervennlig og lett oppfattende for alle.
- 🔄 Sammenlignende analyse - sporing og trender.
- 🔄 Validering av forbedringer.
- 🔄 Automatiserte e-postmeldinger ved avvik fra spesifikasjonene.

HVORFOR VELGE IN-SITE CIP

Christeys har utviklet løsninger med kundene i tankene i over 25 år. IN-SITE CIP er en velprøvd teknologi som er utviklet for å støtte CIP-optimalisering i næringsmiddelindustrien.

MINIMALE INSTALLASJONSKOSTNADER OG RASK LEVERING AV OPTIMALISERING

- IKKE-INTRUSIV PROGRAMVARE: Installasjonen utføres eksternt ved hjelp av eksisterende CIP-signaler

RASK, FJERNSTYRT OG FULLT TILGJENGELIG

- Strømlinjeformet, raskere support.
- Brukervennlig.
- Omfattende for alle

KONTINUERLIG, PRECIS OVERVÅKING

- Raskere respons ved hjelp av fjernstyrt feilsøking

EFFEKTIVT OG REDEFINERT VERKTØY

- Forbedre hygienen i anlegget.
- Reduserer kostnadene for CIP-rengjøring.
- Færre CIP-relaterte problemer.
- Minimerer miljøpåvirkningen.
- Maksimerer anleggets produktivitet.

FORDELER



Spar penger

gjennom reduserte kostnader for CIP (sparer energi, vann, kjemikalier og tid)



Øker produktiviteten.

Gjennom reduksjoner i CIP-tider



Sikre produktkvalitet

og -integritet gjennom dashbordrapporter



Reduserer nedetid.

Gjennom et automatisert, planlagt CIP-vedlikeholdsprogram



Redusere vannforbruket på stedet.

Ved å redusere svinn under CIP



Forbedre bærekraften.

Ved å fokusere på miljøpåvirkning



Gir større synlighet

i alle aspekter av CIP



Forbedre kompetansen.

Gjennomgående tilsyn og ekspertstøtte



LØSNING FOR HYGIENEOVERVÅKING OG OPTIMALISERING

TESTIMONIAL

«De siste tre årene har vi brukt IN-SITE CIP på osteproduksjonsanlegget vårt, og det har vært en game-changer for å optimalisere (Clean-In-Place)-prosessene våre.

IN-SITE CIP gir oss uovertruffen innsikt i hver eneste detalj i CIP-syklusene våre, noe som er avgjørende for en effektiv systemadministrasjon. Uten denne innsikten har du ingen kontroll. Dette resulterer i unødvendig energi, kjemikalier, vannforbruk og økt produksjon av avløpsvann.

Takket være IN-SITE CIP har vi optimalisert CIP-rutinene våre, noe som har ført til betydelige besparelser på disse områdene. De

grafiske dataene gjør det mulig for oss å spore de nøyaktige besparelsene, noe som gir oss klare bevis på forbedringene våre.

Det ville vært umulig å optimalisere CIP-prosessene våre manuelt til et så presist nivå. IN-SITE CIP er et avgjørende effektivitetsverktøy og en viktig ressurs i vårt arbeid med bærekraft. Jeg kunne ikke tenke meg å drive systemet vårt uten det!»



Nigel Pritchard

(Miljøkoordinator - Wyke Farms Ltd)

CASE STUDY

En kunde i flytende melkeindustrien i Nordvest-England har brukt IN-SITE CIP-systemet i mange år. Løsningen har hjulpet ham med å optimalisere CIP-rengjøringsrutinene, noe som har resultert i betydelige besparelser. Resultater av studien:



- Besparelse av ferskvann 9.000 m³/år.
- Besparelse i kjemikalieforbruket på 54.500 euro.
- Besparelse i vann 91.900 euro.
- CIP-optimaliseringen gir 374 ekstra produksjonstimer per år.

Last ned
hele studien





CHRISTEYNS

Christeyns Norge AS Jernbanegata 2, 1850 Mysen

T +47 476 01 930

E info.norge@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM