



DE LOS DATOS A LOS RESULTADOS

LA SOLUCIÓN PARA LA OPTIMIZACIÓN DE CIP

SUPERVISIÓN AVANZADA E INFORMES DETALLADOS

OPTIMIZACIÓN DE COSTES

VISIBILIDAD COMPLETA SOBRE EL CIP

SOPORTE TÉCNICO

MINIMIZACIÓN DEL IMPACTO EN EL PLANETA

FEEL SAFE WITH US



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE



LA SOLUCIÓN INTELIGENTE PARA LA OPTIMIZACIÓN DE CIP

Christeyns IN-SITE CIP es una solución especializada que combina nuestro software no intrusivo con nuestra experiencia técnica, lo que permite a la industria alimentaria supervisar y optimizar los procesos de limpieza in situ (CIP). Esta solución no requiere ninguna instalación física; en su lugar, utiliza señales CIP existentes y conectividad remota. Como resultado, ayuda a reducir el consumo de agua, productos químicos y energía, al tiempo que mejora la eficiencia y la sostenibilidad.

Los sistemas de limpieza in situ (CIP) optimizados son cruciales para la industria alimentaria, ya que garantizan la higiene, la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa. Un sistema CIP bien diseñado y correctamente mantenido y gestionado reduce el consumo, lo que conlleva una disminución de los costes operativos y un impacto medioambiental mínimo.

Con la solución IN-SITE CIP, se obtiene una visibilidad completa de los procesos CIP en las industrias láctea y de bebidas, al tiempo que se mejoran las prácticas de higiene de forma sostenible.

Nuestra solución para la industria alimentaria convierte los datos en resultados. Utiliza software para recopilar y analizar información, facilitando su comprensión a través de paneles de control claros. Nuestro soporte técnico guía a los clientes a través del proceso de optimización, desde la identificación de áreas de mejora hasta la implementación de cambios y la validación de los resultados.



¿Qué es la solución IN-SITE CIP?

- Software no intrusivo
- Análisis remoto avanzado
- Informes completos basados en datos
- Soporte remoto y rápido
- Optimización del soporte
- Resolución de problemas y validación



¿CÓMO FUNCIONA?

IN-SITE CIP funciona en 4 pasos principales



1. RECOPIACIÓN DE DATOS

Todos el sistema CIP está controlado por un PLC (controlador lógico programable) que recibe señales de entrada de sensores y otros dispositivos y luego emite señales de control para gestionar todas las operaciones CIP y rutinas de limpieza.

El software IN-SITE CIP registra las señales PLC existentes las 24 horas del día, los 7 días de la semana, y genera automáticamente informes de limpieza.



2. PROCESAMIENTO DE DATOS

Los informes IN-SITE CIP capturan los detalles más precisos de cada limpieza, lo que permite identificar fácil y rápidamente las oportunidades de mejora.

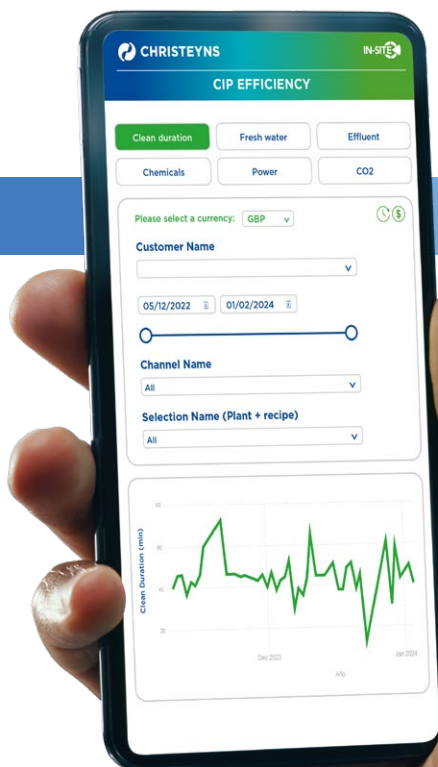
- 🔄 **Verificación de calidad:** independiente de SCADA (o alternativa). Registro electrónico de qué, cuándo y cómo se ha realizado la limpieza.
- 🔄 **Análisis de costes:** cálculos del impacto financiero del proceso de limpieza.
- 🔄 **Sostenibilidad:** reducción de CO₂, uso de agua, generación de residuos, consumo de energía y uso de productos químicos.
- 🔄 **Operaciones:** Apoyo al mantenimiento planificado.



3. OPTIMIZACIÓN E INFORMES

El especialista de Christeyns en IN-SITE CIP analiza los datos utilizando los informes personalizados y entrega por etapas:

- 🔄 Oportunidades de mejora.
- 🔄 Acciones y recomendaciones.
- 🔄 Ahorros potenciales.
- 🔄 Comparación antes y después.
- 🔄 Formación del cliente.



4. VALIDACIÓN

Los paneles de Power BI permiten a los usuarios identificar rápidamente tendencias, ineficiencias y áreas de mejora antes de que se conviertan en problemas mayores.

- 🔄 Fácil de usar y completo para todos.
- 🔄 Análisis comparativo: seguimiento y tendencias.
- 🔄 Validación de mejoras.
- 🔄 Correos electrónicos automáticos fuera de especificación.

POR QUÉ ELEGIR IN-SITE CIP

Christeyns lleva más de 25 años desarrollando soluciones pensando en sus clientes. IN-SITE CIP es una tecnología probada diseñada para apoyar la optimización de CIP en la industria alimentaria.

COSTES MÍNIMOS DE INSTALACIÓN Y ENTREGA RÁPIDA DE OPTIMIZACIÓN

- **SOFTWARE NO INTRUSIVO:**
La instalación se realiza de forma remota utilizando las señales CIP existentes

RÁPIDO, REMOTO Y TOTALMENTE ACCESIBLE

- Soporte optimizado y más rápido.
- Fácil de usar.
- Completo para todos

MONITOREO PRECISO CONTINUO

- Respuesta más rápida mediante resolución de problemas remota

HERRAMIENTA EFICIENTE Y REDEFINIDA

- Mejora la higiene de las instalaciones.
- Reduce los costes de limpieza CIP.
- Menos problemas relacionados con el CIP.
- Minimiza el impacto medioambiental.
- Maximiza la productividad del sitio.

BENEFICIOS



Ahorra dinero.

A través de reducciones en el coste del CIP (ahorro de energía, agua, productos químicos, tiempo).



Aumenta la productividad.

A través de reducciones del tiempo de funcionamiento de CIP.



Garantiza la calidad e integridad del producto.

A través de informes de panel de control.



Reduce el tiempo de inactividad.

A través de un programa de mantenimiento CIP planificado y automatizado.



Reduce el uso de agua de las instalaciones.

Al reducir el desperdicio durante el CIP.



Mejora la sostenibilidad.

Centrándose en el impacto medioambiental.



Da mayor visibilidad

a todos los aspectos del CIP.



Mejora las capacidades de las habilidades.

Supervisión integral y apoyo de expertos.



SOLUCIÓN DE MONITORIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LA HIGIENE

TESTIMONIO

«Durante los últimos 3 años, hemos estado utilizando IN-SITE CIP en nuestra planta de fabricación de queso, y ha supuesto un cambio radical para optimizar nuestros procesos (de limpieza in situ).

IN-SITE CIP proporciona una visibilidad sin precedentes de cada detalle de los ciclos CIP, lo cual es esencial para una gestión eficaz del sistema. Sin este nivel de conocimiento, se opera sin control. Esto da lugar a un consumo innecesario de energía, productos químicos y agua, y a un aumento de la producción de efluentes.

Gracias a IN-SITE CIP, hemos optimizado nuestros procesos CIP, lo que nos ha

permitido lograr importantes ahorros en estas áreas. Los datos gráficos nos permiten hacer un seguimiento exacto de los ahorros, lo que demuestra claramente nuestras mejoras.

Optimizar manualmente nuestros procesos CIP a un nivel tan preciso sería imposible. IN-SITE CIP es una herramienta de eficiencia crucial y un activo clave en nuestros esfuerzos de sostenibilidad. ¡No podría imaginarme operar nuestro sistema sin él!



Nigel Pritchard

(Coordinador medioambiental - Wyke Farms Ltd)

CASO DE ÉXITO

Un cliente del sector de la leche líquida en el noroeste de Inglaterra lleva muchos años utilizando el sistema CIP IN-SITE. La solución le ha ayudado a optimizar los regímenes de limpieza CIP y a obtener importantes ahorros. Resultados del estudio:



- Ahorro de agua de red: 9.000 m³/año.
- Ahorro en el consumo de productos químicos: 54.500€.
- Ahorro en el agua: 91.900€.
- La optimización del CIP permite 374 horas de producción adicionales al año.

Descarga
el caso
práctico
completo





CHRISTEYNS

Polígono Industrial Raconc
C/ Científica Margarita Salas Falgueras, 2
46729 Ador (Valencia)
T +34 96 287 13 45
E info.es@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM