



I sistemi CIP – CLEANING IN PLACE – vengono utilizzati per pulire tutte le macchine e le tubazioni utilizzate per la lavorazione dei prodotti a base di latte, per garantire elevati standard igienici in un ambiente così sensibile dal punto di vista batteriologico.

Gli impianti CIP sono realizzati in base alle dimensioni e al numero di macchine e linee da lavare, possono essere compatti, semiautomatici o completamente programmabili. PIETRIBIASI garantisce la massima flessibilità nello studio del sistema CIP più adatto al vostro laboratorio di gelateria.