

Folleto de producto - Modelo 2 / Modelo 3

Autoclaves para esterilizar conservas.



autoclaves industriales

Id195-aR3-M2/M3-WB-23ES Español / Spanish

Esta es una copia traducida automáticamente; para obtener una descripción detallada, consulte alemán, inglés y búlgaro.

Para obtener información técnica completa, consulte la ficha técnica - Plataforma aR3

MÁXIMO RENDIMIENTO SIN COMPROMISOS

EL "STERIRAY" AUTOCLAVES DE CONSERVAS

Los autoclaves SterRay son extraordinariamente versátiles y ahorran tiempo y energía. No hay límites a la hora de producir conservas integrales: latas de distintos metales, tarros, bolsas para cocinar, tubos, etc.

Cada autoclave "SteriRay" es una obra maestra técnica. Detrás de cada dispositivo se esconde el know-how de la empresa "Ivanov Engineering". Nuestros productos convencen por su diseño sofisticado y su excelente calidad. La colaboración con profesionales exigentes ha dado como resultado dispositivos fáciles de usar y de mantener. La forma económica de trabajar reduce costos y aumenta la rentabilidad.

Diseño industrial

Con el diseño de nuestras máquinas establecimos nuevos estándares en el diseño industrial de autoclaves. Nuestro sistema modular, los componentes de fácil acceso y la facilidad de uso hacen de los autoclaves "SteriRay" excelentes dispositivos fáciles de usar y de mantener.

automatización

La automatización crea una ventaja. Esta ventaja sienta las bases de su éxito económico en el futuro.

Opciones y accesorios adicionales

Por supuesto, puede facilitar mucho su trabajo con nuestros autoclaves SteriRay con útiles opciones y accesorios adicionales.

Tecnología probada para una alta disponibilidad de la máquina

Sabemos que la maquinaria alimentaria necesita estar constantemente disponible para mantener la producción. Por este motivo, a la hora de seleccionar los componentes damos gran importancia a la tecnología probada.



Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Autoclaves para esterilizar conservas con un volumen nominal de:

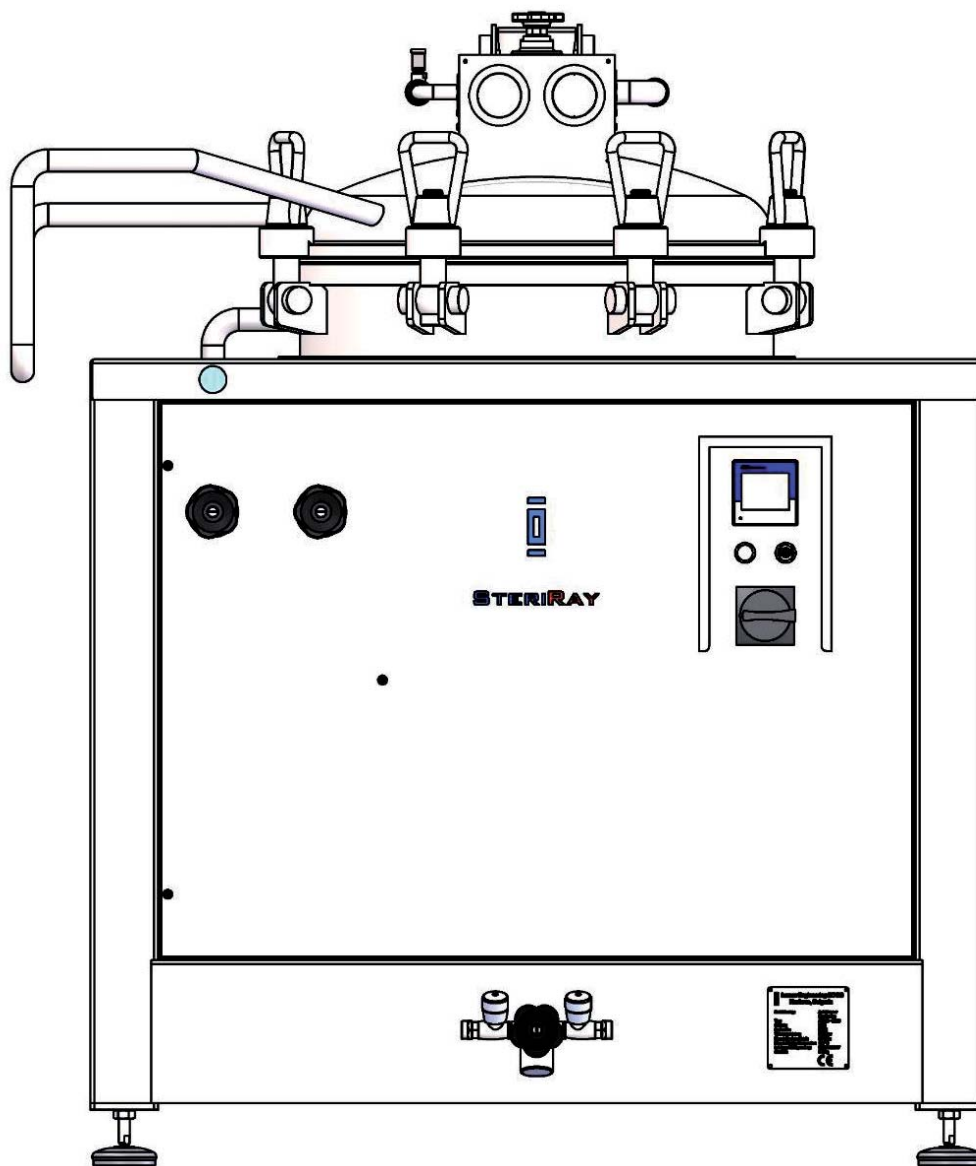
- 250, 390, 530 y 1250 litros

Autoclave completo de agua a contrapresión con:

- Calefacción eléctrica directa y refrigeración directa.
- Calentamiento directo por vapor y enfriamiento directo.
- Control semiautomático y totalmente automático.

Solicitud:

El autoclave se utiliza para esterilizar envases rígidos (latas, tarros) o envases flexibles y semirrígidos (bolsas, plástico, tubos).



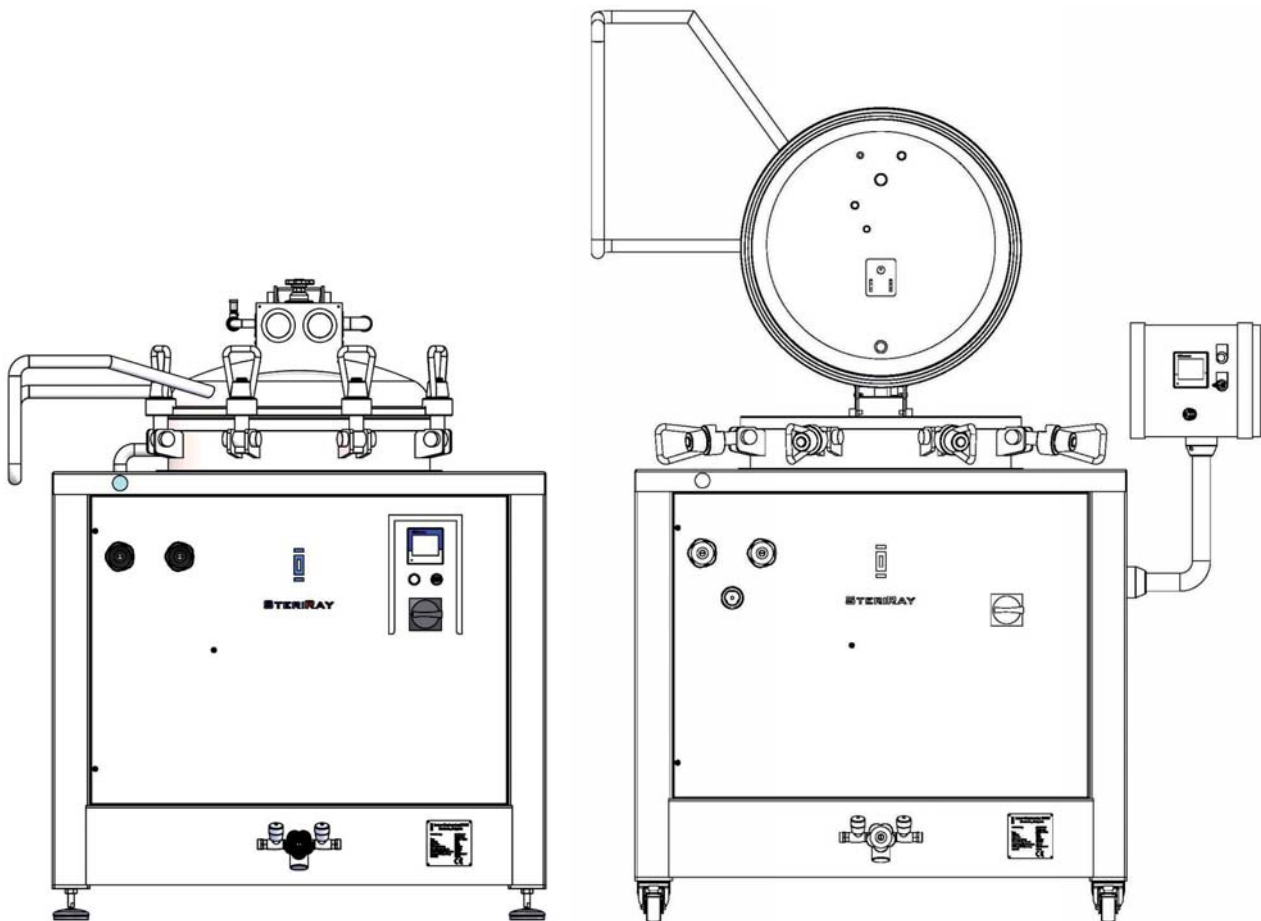
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Modelo 2" con un volumen nominal de:

- 250, 390 y 530 litros

Autoclave completo de agua a contrapresión con:

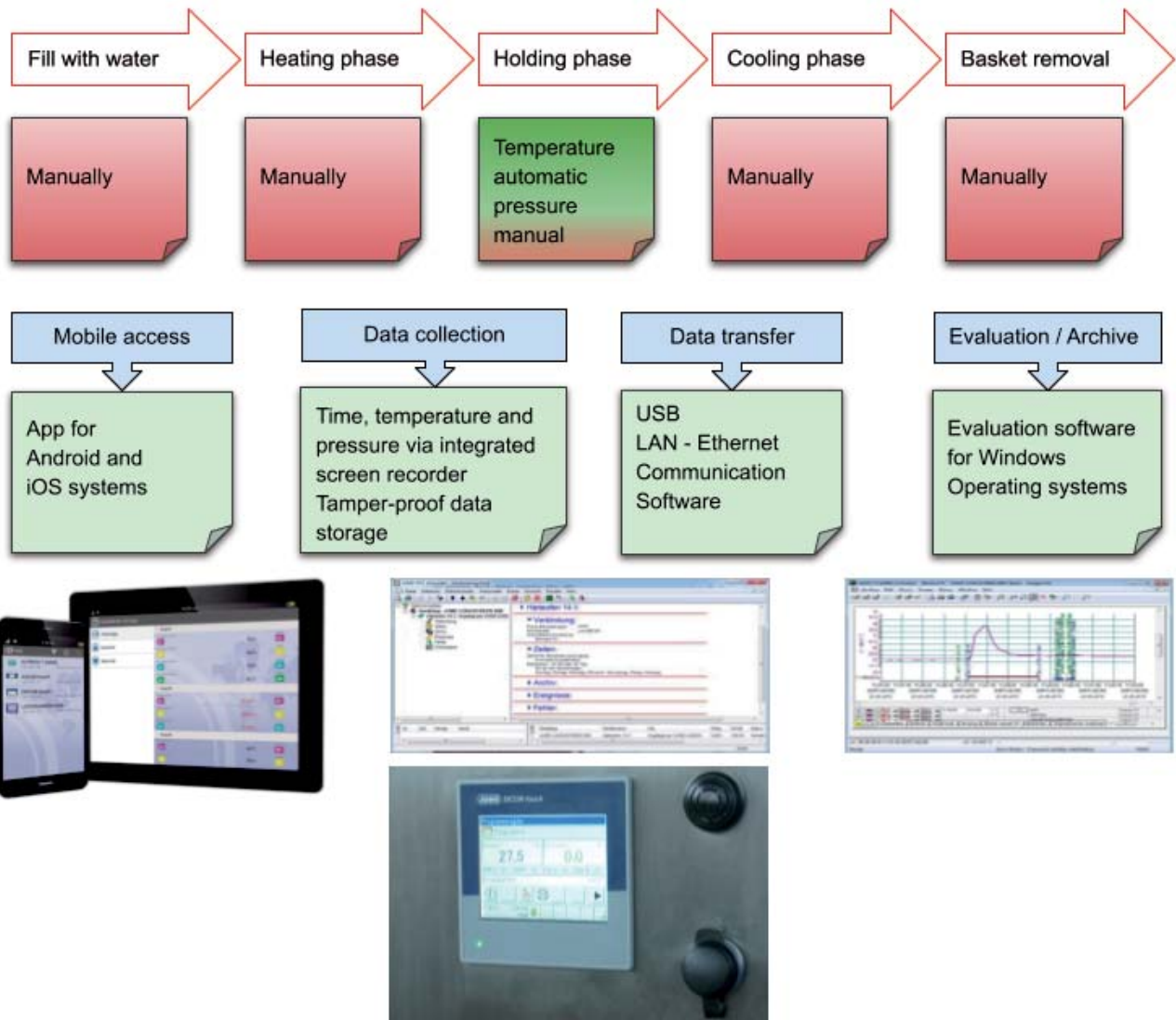
- Calefacción eléctrica directa y refrigeración directa.
- Control semiautomático.



Versión estándar:	Opciones:
completamente hecho de acero inoxidable	RL1 - Móvil
Aislamiento integral que ahorra energía	LT2 - Línea de suministro de aire comprimido
Pies ajustables	BP1, BP2, BP2 - Panel de control
Regulador de programación - DICON touch	SK1 - Caja de interruptores de pared
Panel de control - delantero derecho	
Almacenamiento de datos a prueba de manipulaciones	
Interfaz LAN (Ethernet)	

Descripción - "Modelo 2":

Se trata de un sistema semiautomático Sistema controlado con apertura y cierre manual de las tapas abatibles. Llenar y sacar comida y se llevan a cabo manualmente.



Procedimiento - "Modelo 2":

Con la tapa abatible abierta, se coloca en el autoclave vacío una cesta con recipientes rígidos, flexibles o semirrígidos. La tapa abatible se cierra manualmente y los tornillos de la conexión de brida están apretados.

Llenar:

- El agua se llena manualmente.

Fase de calentamiento:

- La temperatura deseada para calentar. Se introduce y se pone en marcha mediante la pantalla táctil del panel de control; el calentamiento se produce automáticamente, controlado por el PLC.
- La válvula de ventilación permanece abierta durante el calentamiento.
- El final del proceso se indica mediante un pitido.

Fase de retención:

- La esterilización se lleva a cabo de acuerdo con el proceso de esterilización del producto a tratar llevado a cabo. Los programas almacenados se llaman mediante la pantalla táctil del panel de control, se inician y luego se ejecutan automáticamente controlados por el PLC..
- El controlador de proceso y programa controla la entrada Parámetros temperatura-tiempo automáticamente.
- Los parámetros del proceso de esterilización se observan a través de los dispositivos montados y a través de las respectivas válvulas a mano revisado.
- El final del proceso se indica mediante un pitido.

Fase de enfriamiento:

- El enfriamiento de los alimentos se realiza manualmente.
- Una vez finalizado el enfriamiento, el agua se drena manualmente hasta el rebosadero.

Eliminación de alimentos:

- La tapa abatible del autoclave se abre manualmente y se retira la cesta con los alimentos a cocinar.

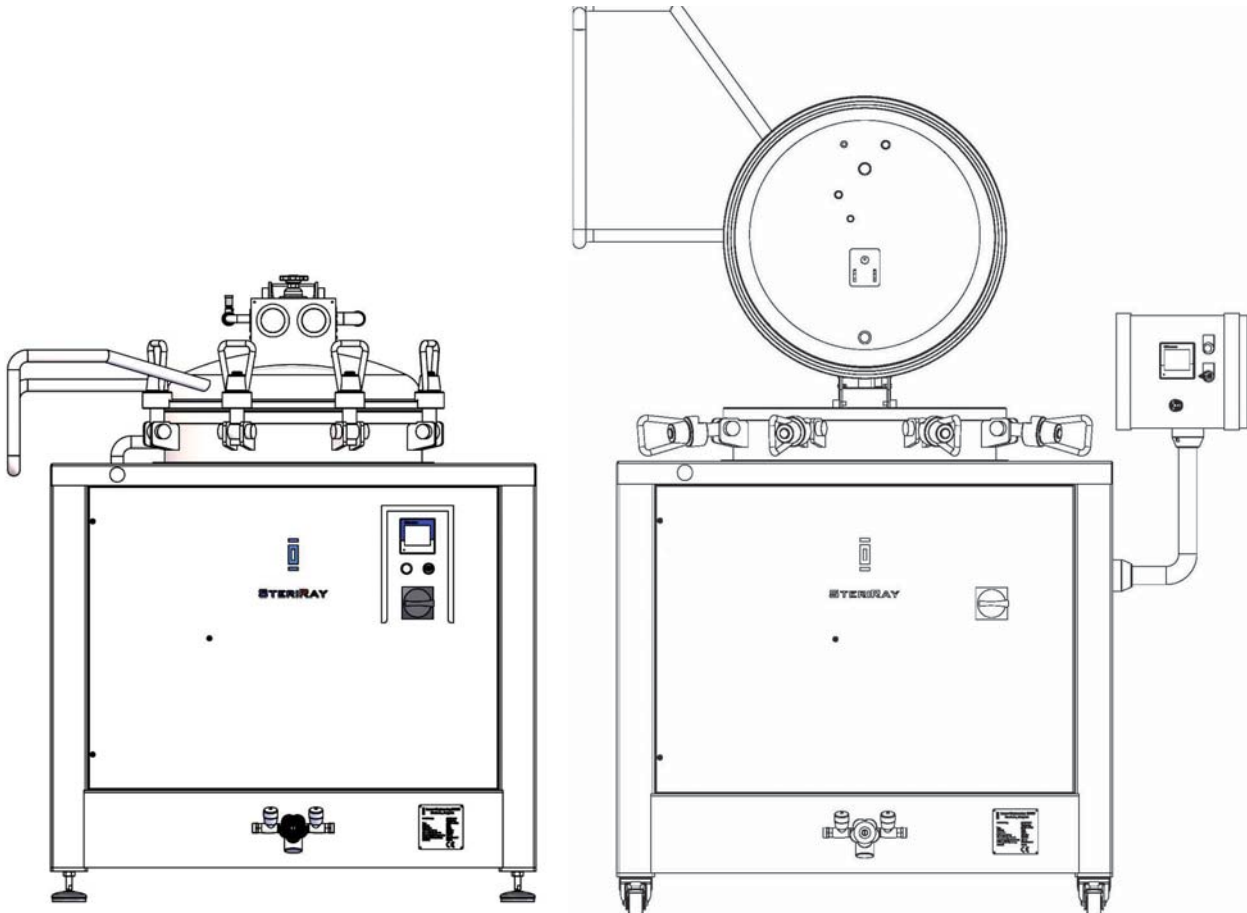
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Modelo 3" con un volumen nominal de:

- 250, 390, 530 y 1250 litros

Autoclave completo de agua a contrapresión con:

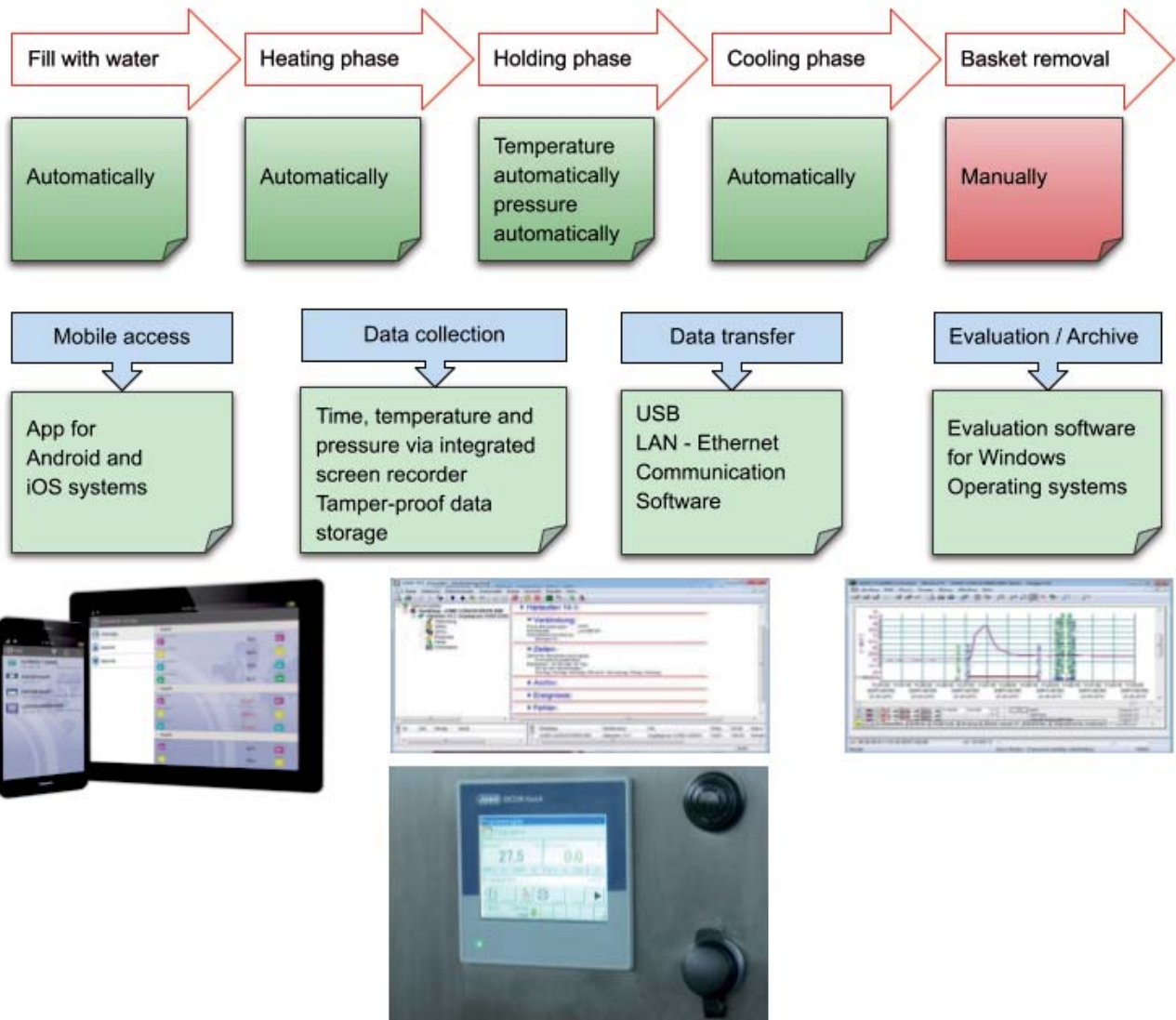
- Calefacción eléctrica directa y refrigeración directa.
- Calentamiento directo por vapor y enfriamiento directo.
- control totalmente automático.



Versión estándar:	Opciones:
completamente hecho de acero inoxidable	RL1 - Móvil
Aislamiento integral que ahorra energía	KP1 - bomba centrífuga
Pies ajustables	BP1, BP2, BP2 - Panel de control
Regulador de programación - DICON touch	SK1 - Caja de interruptores de pared
Panel de control - delantero derecho	HE144 - potencia de calefacción de SR1250 - 144kW
Almacenamiento de datos a prueba de manipulaciones	
Interfaz LAN (Ethernet)	

Descripción - "Modelo 3":

Es un sistema controlado totalmente automáticamente con apertura y cierre manual de las tapas con bisagras. El llenado y extracción de los alimentos a cocinar se realiza de forma manual.



Procedimiento - "Modelo 3":

Con la tapa abatible abierta, se coloca en el autoclave vacío una cesta con recipientes rígidos, flexibles o semirrígidos. La tapa abatible se cierra manualmente y se aprietan los tornillos de la conexión de brida.

Llenar:

- El agua se llena automáticamente.

Fase de calentamiento, fase de mantenimiento:

- La esterilización se realiza según el procedimiento de esterilización del producto a tratar. Los programas almacenados se llaman mediante la pantalla táctil del panel de control, se inician y luego se ejecutan automáticamente controlados por el PLC.
- El controlador de proceso y programa controla automáticamente los parámetros de temperatura y tiempo ingresados.
- Los parámetros del proceso de esterilización son monitoreados por los dispositivos instalados y controlados automáticamente por las respectivas válvulas.

Fase de enfriamiento:

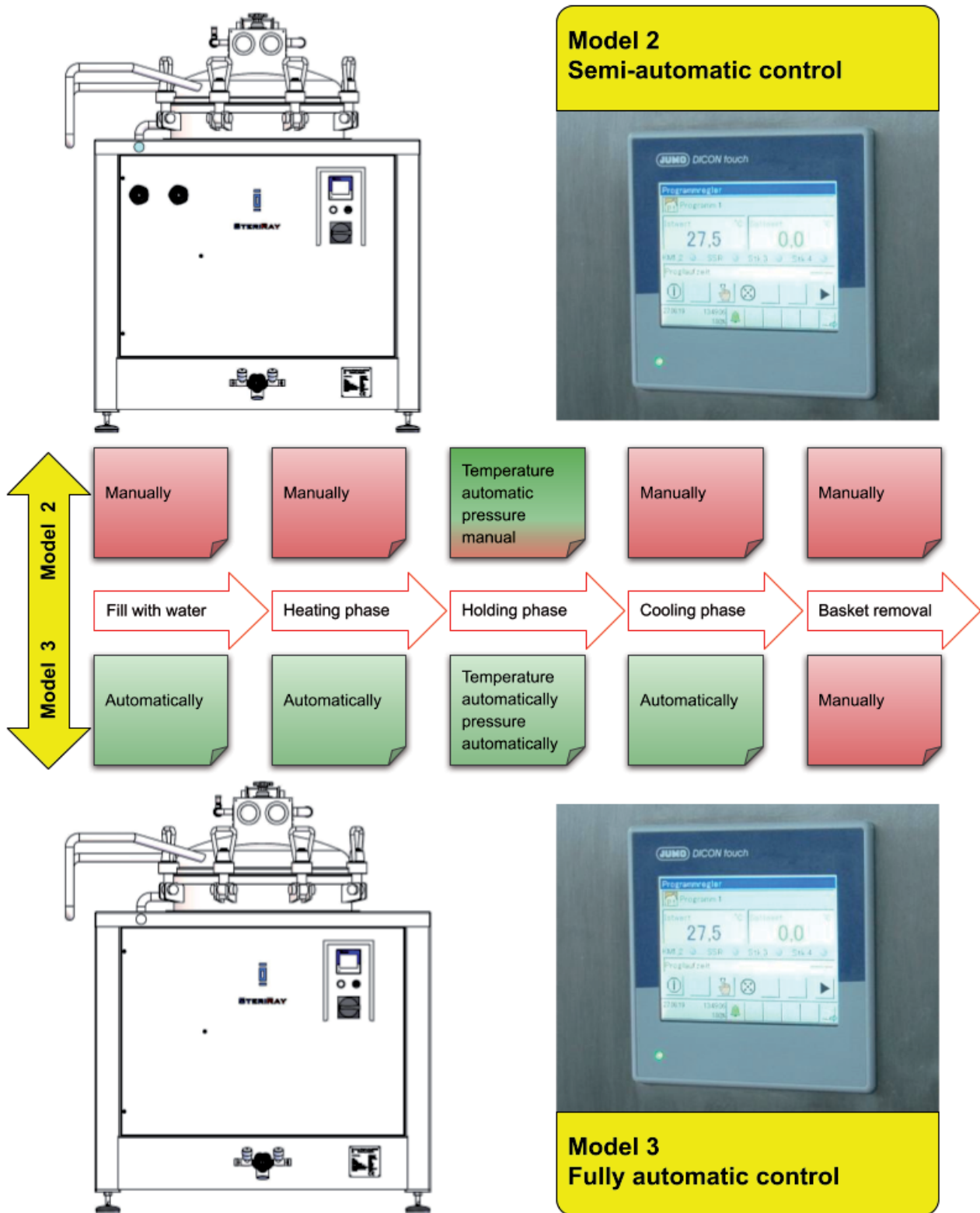
- Los alimentos que se cocinan se enfrían automáticamente.
- Una vez finalizado el enfriamiento, el agua se drena automáticamente al detector de nivel.
- El final del proceso se indica mediante un pitido.

Eliminación de alimentos:

- La tapa abatible del autoclave se abre manualmente y se retira la cesta con los alimentos a cocinar.

Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Modelo 2" y el "Modelo 3" en comparación:

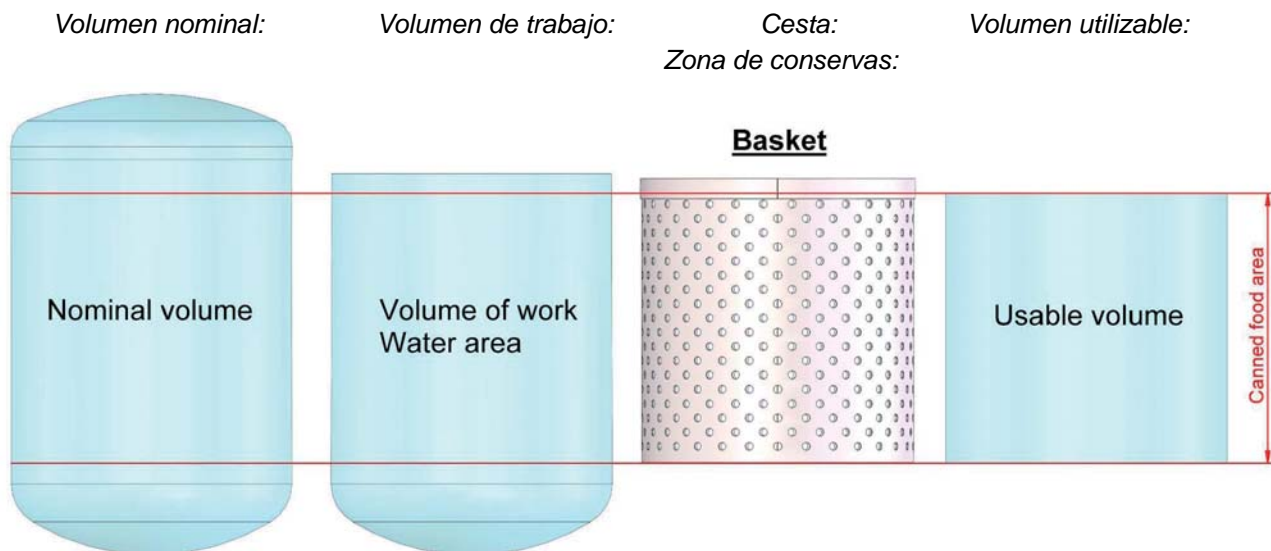


Dimensión:

Designación	Unidad	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	milímetros	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	milímetros	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Diámetro del contenedor	milímetros	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1-G2	milímetros	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

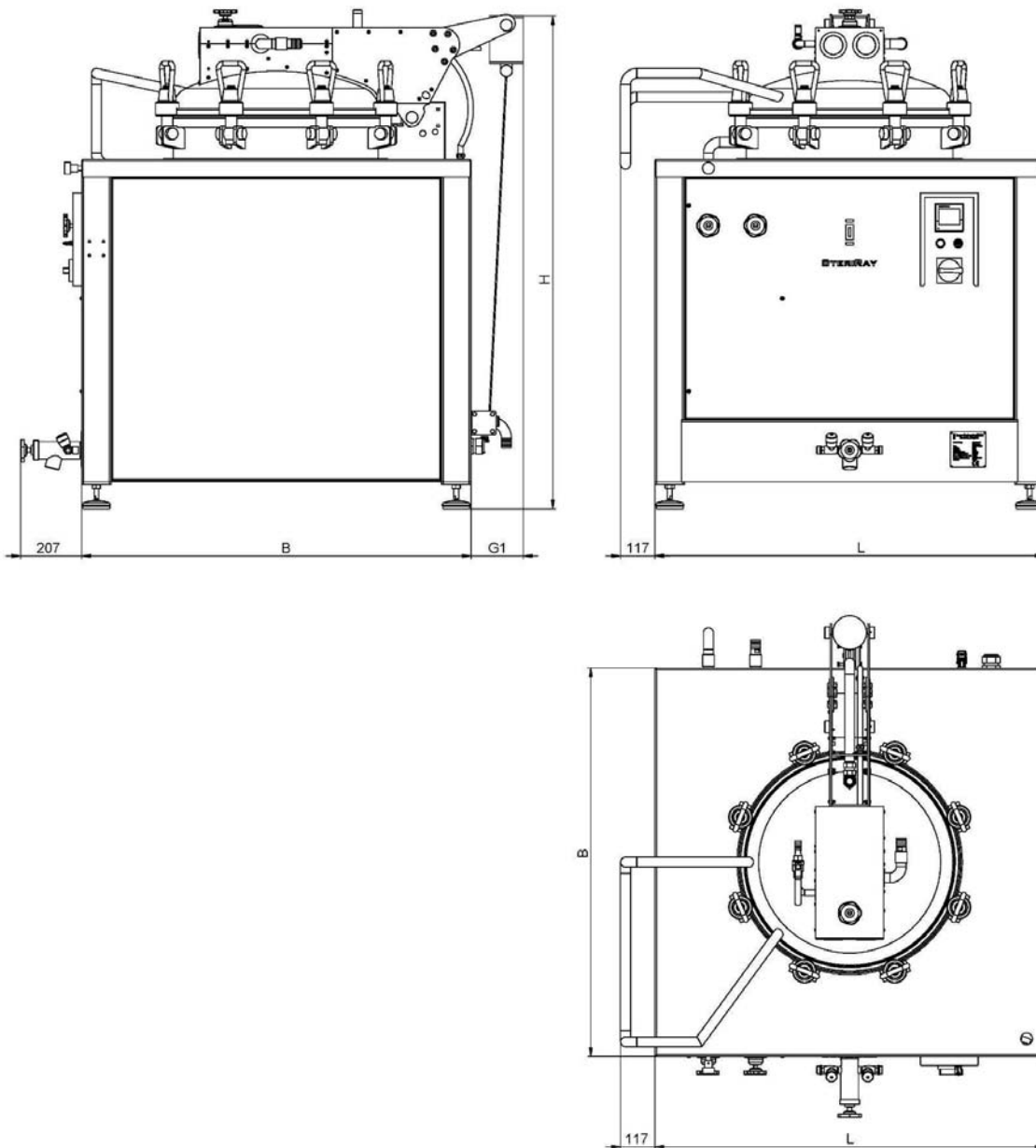
Espacio del producto:

Designación	SR250	SR400	SR550	SR1250	
Volumen nominal:	250	390	530	1250	Litro
Volumen de trabajo:	210	320	450	1050	Litro
Volumen utilizable:	150	250	330	890	Litro



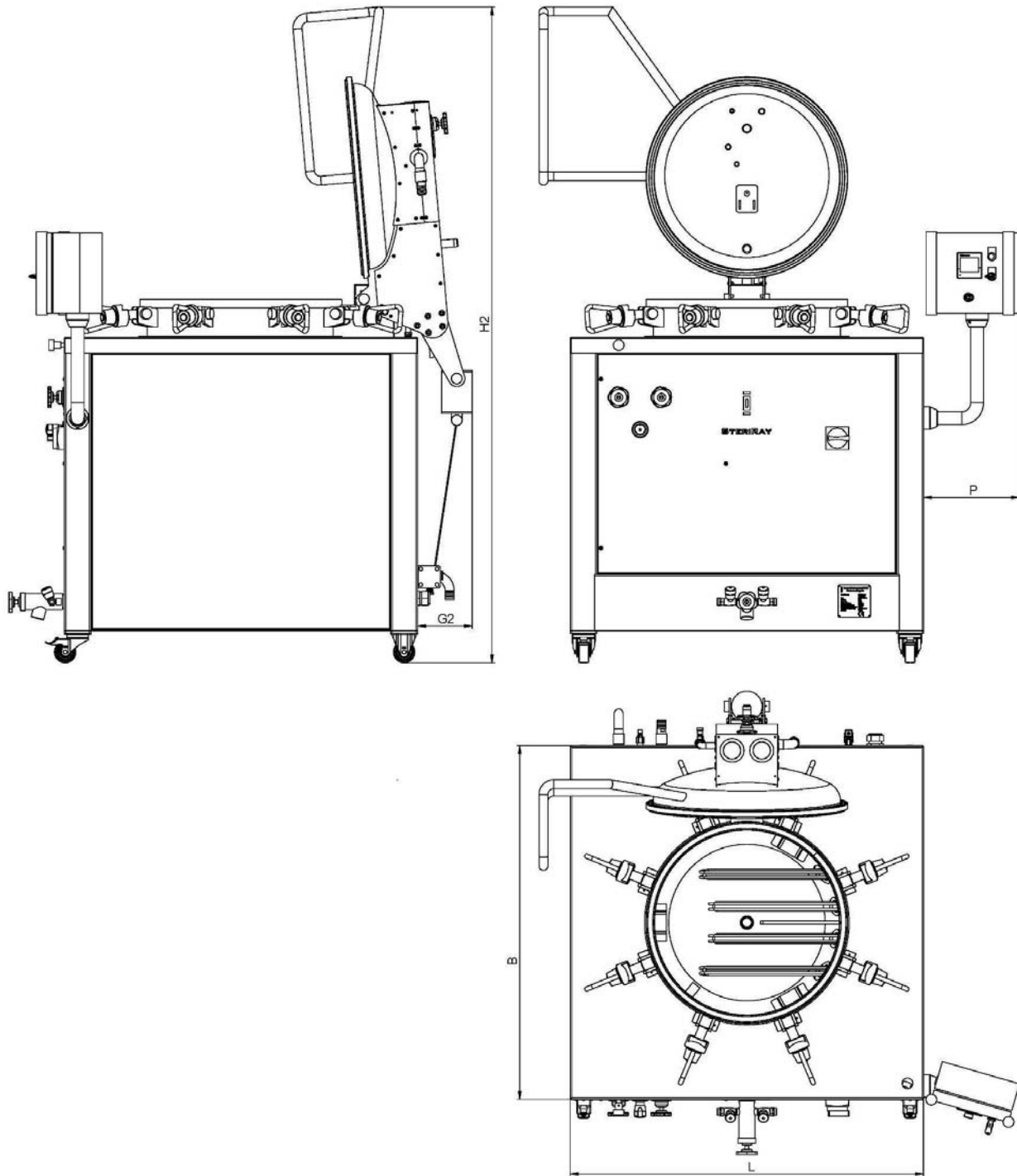
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Dimensiones de la tapa cerrada (versión estándar):



Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

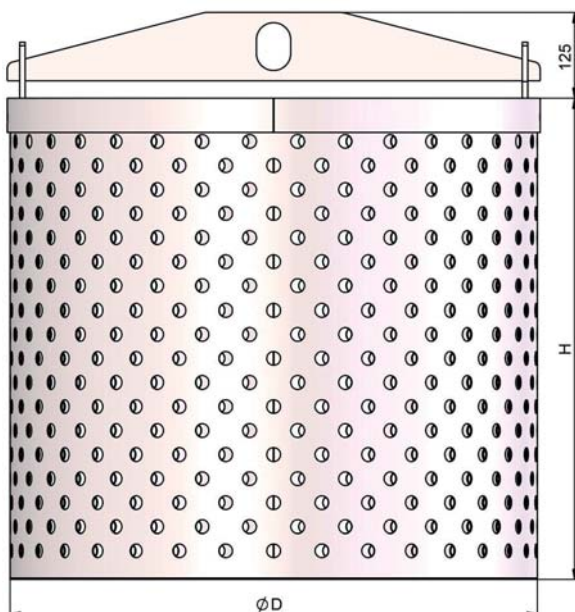
Dimensión de tapa abierta (opciones BP1, LT2, RL1):



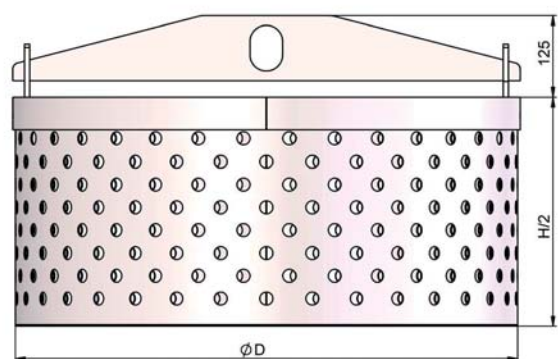
Dimensiones de la cesta:

Designación	Unidad	SR250	SR400	SR550	SR1250
Corb 1/1, DxH	milímetros	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Corb 1/2, DxH/2	milímetros	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Korb 1/3, DxH/3	milímetros	No	No	No	Ø970x400
Número máximo de latas en el autoclave:					
200	gramo	378	649	825	2337
300	gramo	230	416	546	1474
400	gramo	210	354	450	1230
680	gramo	115	192	252	737
800	gramo	92	160	210	603
1200	gramo	60	112	152	420

*Información proporcionada sin garantía. Las cantidades de llenado dependen de las dimensiones de la lata.
 *Para obtener más información sobre cargas de ejemplo, consulte la hoja de datos "Cesta de capacidad".



Tamaño 1/1



Tamaño 1/2

Controlar, operar, visualizar, registrar :

El panel de control consiste:

- Controlador de procesos y programas DICON touch
- Interfaz USB - para conexión a una tarjeta de memoria
- detector de señal sonora



Panel de construcción - nivel de operador

Opciones de control versátiles especificando:

- Temperatura de la caldera
- Temperatura del núcleo
- hora de cocinar
- hora del código de área
- valor f
- Función de rampa

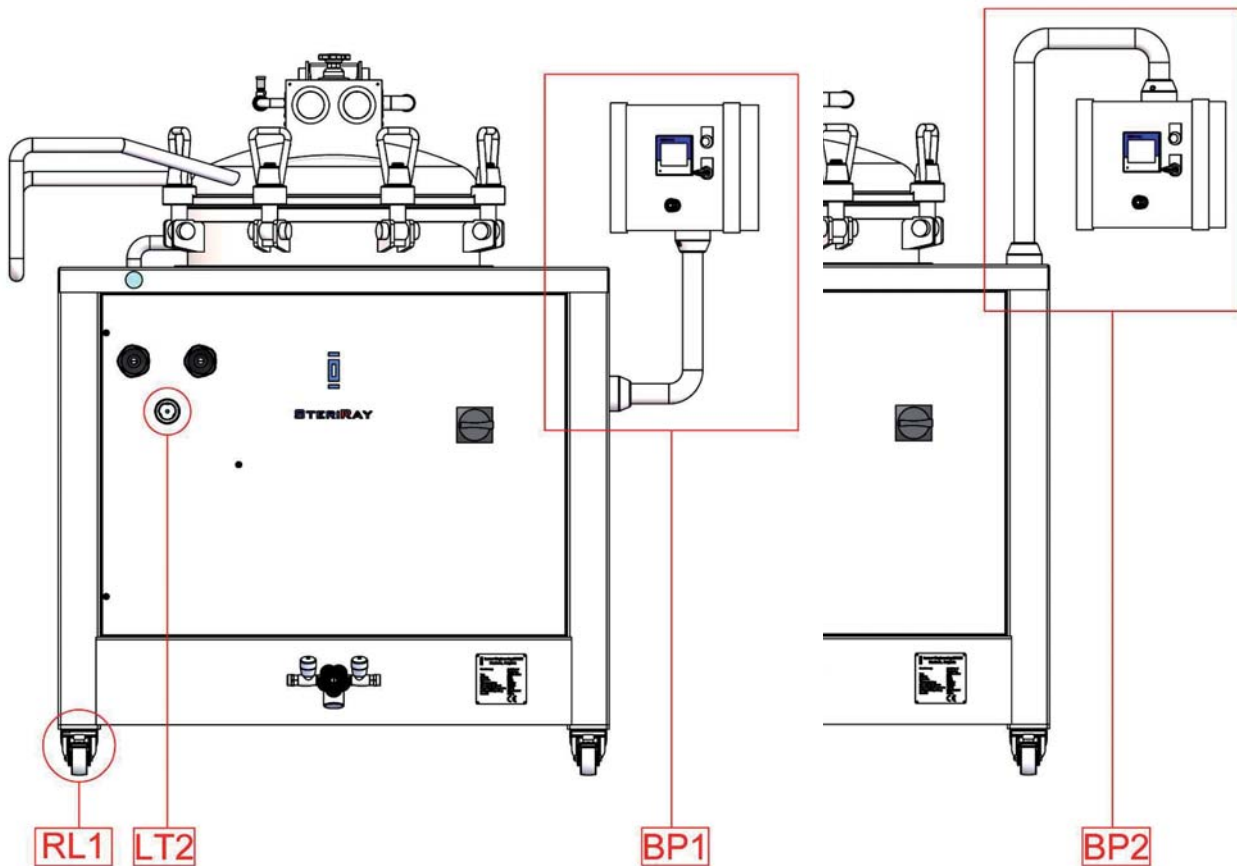
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Por supuesto, puede facilitar mucho su trabajo con nuestros autoclaves SteriRay con opciones y accesorios útiles.

Opciones:

Aquí hay una breve lista de las opciones que podemos ofrecer:



RL1 - Móvil

LT2 - suministro de aire comprimido

KP1 - bomba centrífuga

HE144 - potencia de calefacción de SR1250 - 144kW

Panel de control:

BP1 - El brazo está montado permanentemente, el panel de control se puede girar desde abajo.

BP2 - El brazo está montado permanentemente, el panel de control se puede girar desde arriba.

BP3 - El panel de control está colgado en la pared.

Caja de interruptores:

SK1 - Caja de interruptores con panel de control para montaje en pared

Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Accesorios:

A continuación te presentamos una breve lista de lo que podemos ofrecer en cuanto a complementos naturales se refiere:

Soporte de elevación:

Para un transporte seguro en el gancho de la grúa.



Korb:

En formato completo 1/1 y apilables en tamaños 1/2 y 1/3.



Flotador de caldera:

Evita que los alimentos floten.

Capa intermedia:

Estabiliza los niveles individuales de los alimentos que se cocinan.

Bodenblech:

En el volumen de suministro se incluye una placa base.



Vía grúa con tren eléctrico:

Suministramos el carril de grúa adecuado con polipasto eléctrico para cargar los autoclaves con las cestas.

Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

Accesorios:

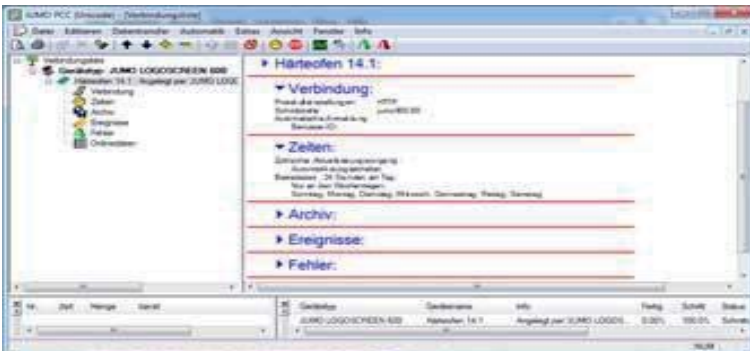
Construcción de escalera y escenario para SR1250.

Adaptador enlatado:

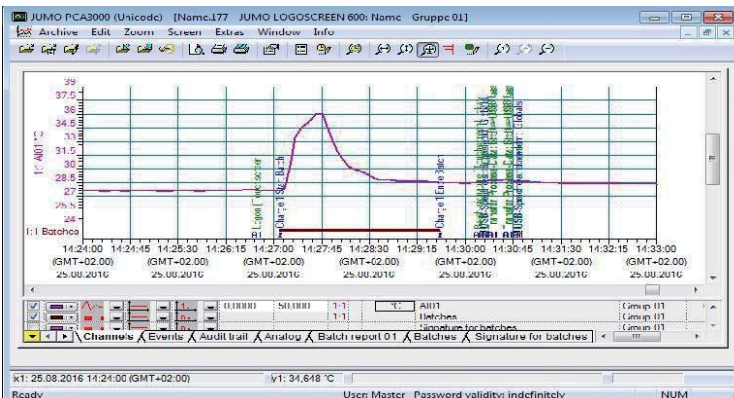
Un adaptador para insertar de forma segura la sonda térmica en un tarro de conserva



Software de comunicación PCC:
 Acceso desde PC



Software de evaluación de PC PCA3000:
 Evaluar



Hechos, datos, valores:

Designación	Unidad	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Modelo 2"		y	y	y	No
"Modelo 3"		y	y	y	y
Volumen	Litro	250	390	530	1250
envase	milímetros	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Dimensiones exteriores LxAnxAI	milímetros	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Eléctrico	kilovatios	18	24	48	72 / 144
vapor de alta definición	kg/hora	No	No	No	220
presión operacional, "Modelo 2"	bar	2,5	2,5	2,5	-
presión operacional, "Modelo 3"	bar	3	3	3	3
Corb 1/1, DxH	milímetros	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Número máximo de latas en el autoclave:					
200	gramo	378	649	825	2337
300	gramo	230	416	546	1474
400	gramo	210	354	450	1230
680	gramo	115	192	252	737
800	gramo	92	160	210	603
1200	gramo	60	112	152	420

*Información proporcionada sin garantía. Las cantidades de llenado dependen de las dimensiones de la lata.

*Para obtener más información sobre cargas de ejemplo, consulte la hoja de datos "Cesta de capacidad".



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

