

Brochure produit - Modèle 2 / Modèle 3

Autoclaves pour stériliser les conserves



Autoclaves industriels

Id195-aR3-M2/M3-WB-23FR *Français / French*

**Il s'agit d'une copie traduite automatiquement - pour une description détaillée, voir allemand, anglais, bulgare !
Pour des informations techniques complètes, voir la fiche technique - Plateforme aR3**

DES PERFORMANCES SUPÉRIEURES SANS COMPROMIS LE “STERIRAY” AUTOCLAVES POUR PRODUITS EN CONSERVE

Les autoclaves SterRay sont exceptionnellement polyvalents et permettent d'économiser du temps et de l'énergie. Il n'y a pas de limites lorsqu'il s'agit de produire des conserves entières : boîtes de conserve de différents métaux, bocaux, sacs de cuisson, tubes, etc.

Chaque autoclave « SteriRay » est un chef-d'œuvre technique. Derrière chaque appareil se cache le savoir-faire de la société "Ivanov Engineering". Nos produits impressionnent par leur conception sophistiquée et leur qualité exceptionnelle. La collaboration avec des praticiens exigeants a abouti à des appareils faciles à utiliser et à entretenir. La manière économique de travailler réduit les coûts et augmente la rentabilité.

Design industriel

Avec notre conception de machines, nous établissons de nouvelles normes en matière de conception industrielle d'autoclaves. Notre système modulaire, les composants facilement accessibles et la facilité d'utilisation font des autoclaves « SteriRay » d'excellents appareils faciles à utiliser et à entretenir.

Automatisation

L'automatisation crée une piste. Cet avantage constitue la base de votre réussite économique future.

Options et accessoires supplémentaires

Bien entendu, vous pouvez rendre votre travail avec nos autoclaves SteriRay beaucoup plus facile grâce à des options et accessoires supplémentaires utiles.

Une technologie éprouvée pour une disponibilité élevée des machines

Nous savons que les machines alimentaires doivent être constamment disponibles pour maintenir la production. C'est pourquoi nous attachons une grande importance à une technologie éprouvée lors de la sélection des composants.



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

STERIRAY

Autoclaves pour la stérilisation de conserves d'un volume nominal de :

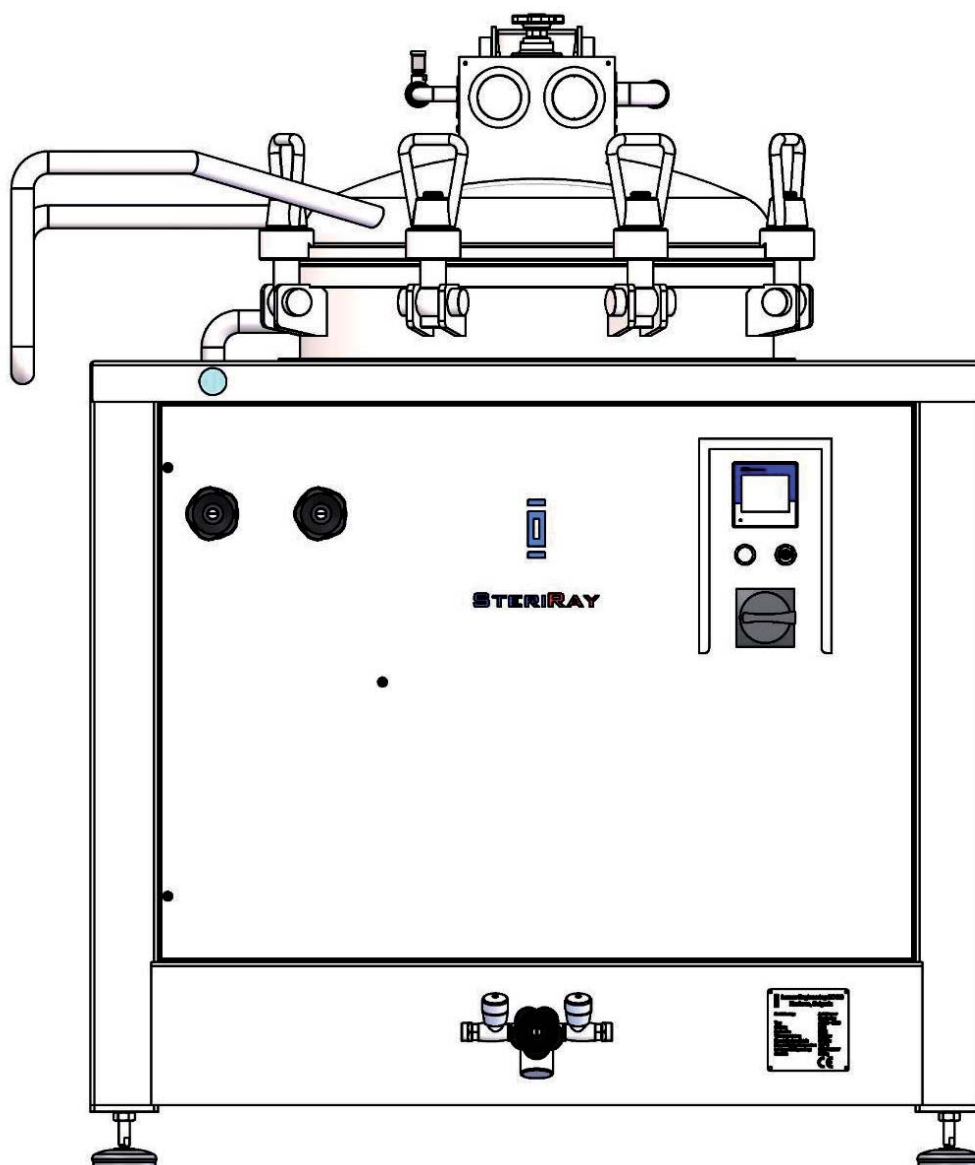
- 250, 390, 530 et 1250 litres

Autoclave à contre-pression pleine eau avec :

- chauffage électrique direct et refroidissement direct.
- chauffage direct à la vapeur et refroidissement direct.
- contrôle semi-automatique et entièrement automatique.

Application:

L'autoclave permet de stériliser des contenants rigides (canettes, pots) ou des contenants souples et semi-rigides (sachets, plastiques, tubes).



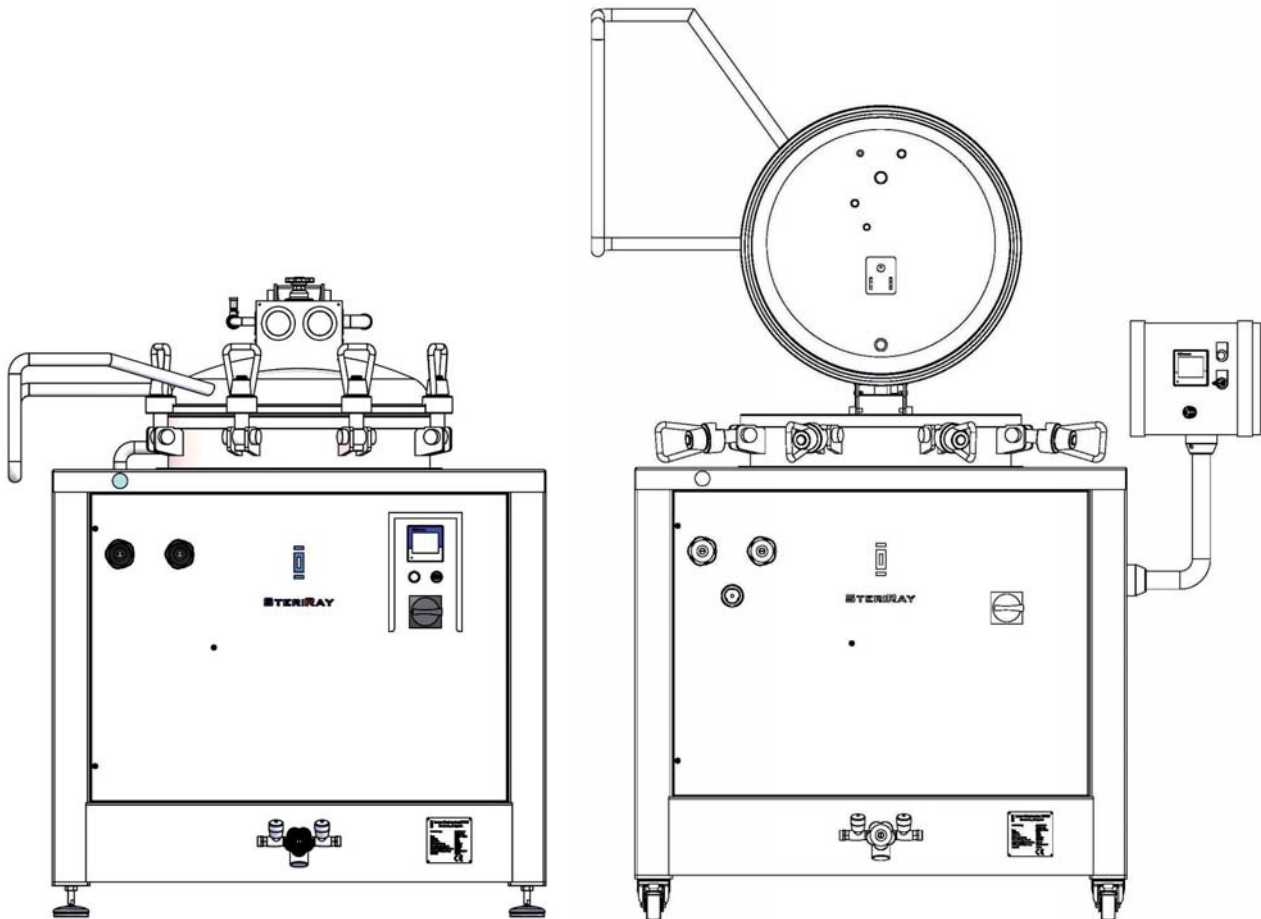
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Modèle 2" avec un volume nominal de :

- 250, 390 et 530 litres

Autoclave à contre-pression pleine eau avec :

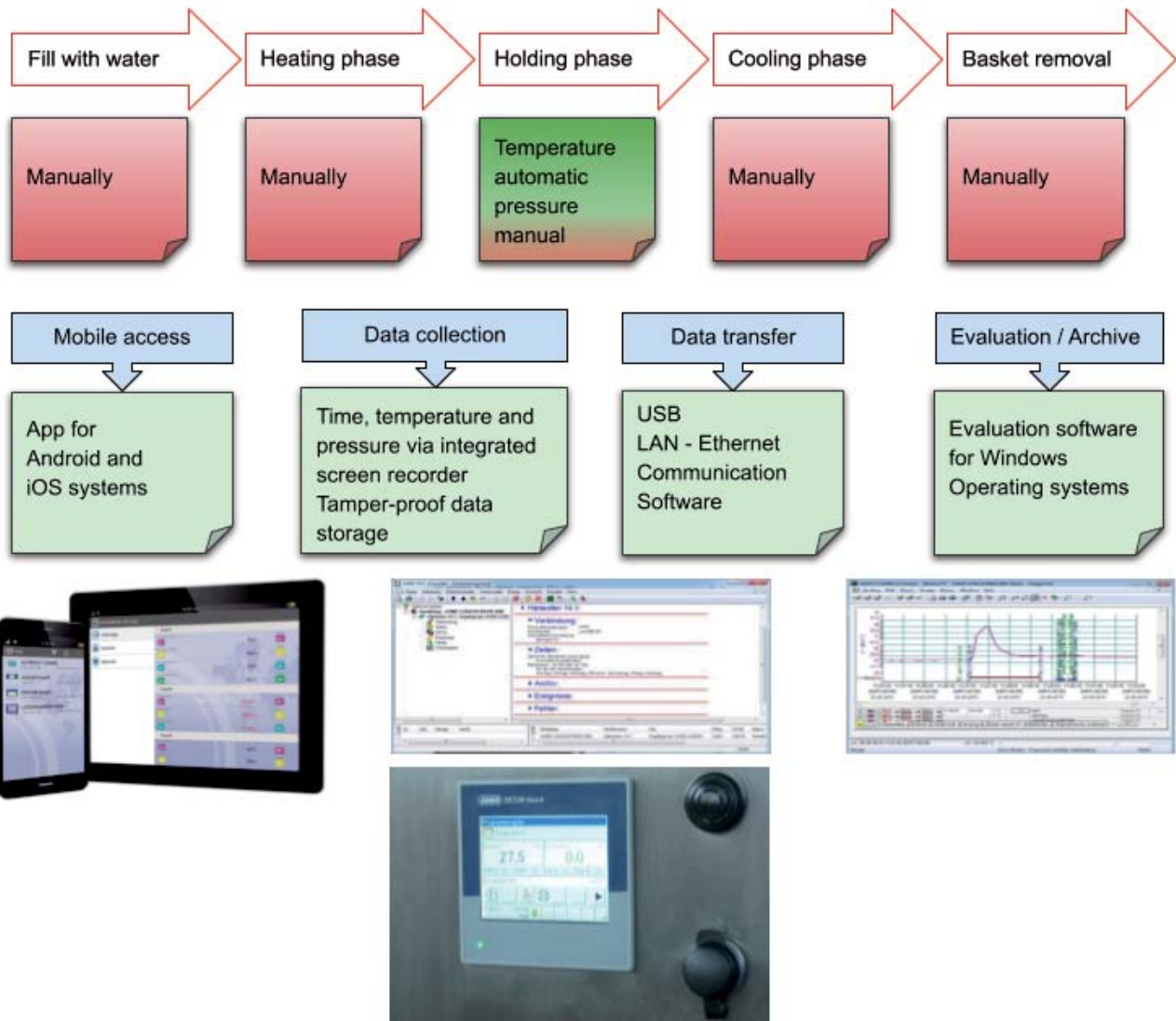
- chauffage électrique direct et refroidissement direct.
- commande semi-automatique.



Version standard:	Possibilités :
entièrement en acier inoxydable	RL1 - Mobile
Isolation globale économe en énergie	LT2 - Conduite d'alimentation en air comprimé
Pieds réglables	BP1, BP2, BP2 - Pultateur de lit
Programmeur - DICON touch	SK1 - Coffret électrique mural
Panneau de commande - avant droit	
Stockage de données inviolable	
Interface LAN (Ethernet)	

Description - "Modèle 2":

Il s'agit d'un système semi-automatique, système contrôlé avec ouverture et fermeture manuelles des couvercles à charnières. Remplissage et retrait des aliments moi sont effectués manuellement.



Procédure - "Modèle 2" :

Le couvercle à charnière ouvert, un panier contenant des récipients rigides, souples ou semi-rigides est placé dans l'autoclave vide. Le couvercle à charnière se ferme manuellement et les vis du raccord à bride sont serrés.

Remplir:

- L'eau est remplie manuellement.

Phase de chauffage :

- La température souhaitée pour le chauffage est saisie et démarre à l'aide de l'écran tactile du panneau de commande ; le chauffage s'effectue alors automatiquement, contrôlé par l'automate.
- La vanne de ventilation reste ouverte pendant le chauffage.
- La fin du processus est signalée par un bip.

Phase d'attente :

- La stérilisation est effectuée conformément aux processus de stérilisation du produit à traiter effectué. Les programmes stockés sont appelés à l'aide de l'écran tactile du panneau de commande, démarrés puis exécutés automatiquement contrôlés par l'automate..
- Le contrôleur de processus et de programme contrôle les entrées Paramètres température-temps automatiquement.
- Les paramètres du processus de stérilisation sont observés à travers les appareils montés et à travers les vannes respectives manuellement contrôlées.
- La fin du processus est signalée par un bip.

Phase de refroidissement :

- Le refroidissement de la nourriture est effectué manuellement.
- Une fois le refroidissement terminé, l'eau est évacuée manuellement jusqu'au trop-plein d'eau.

Retrait des aliments :

- Le couvercle à charnière de l'autoclave s'ouvre manuellement et le panier contenant les aliments à cuire est retiré.

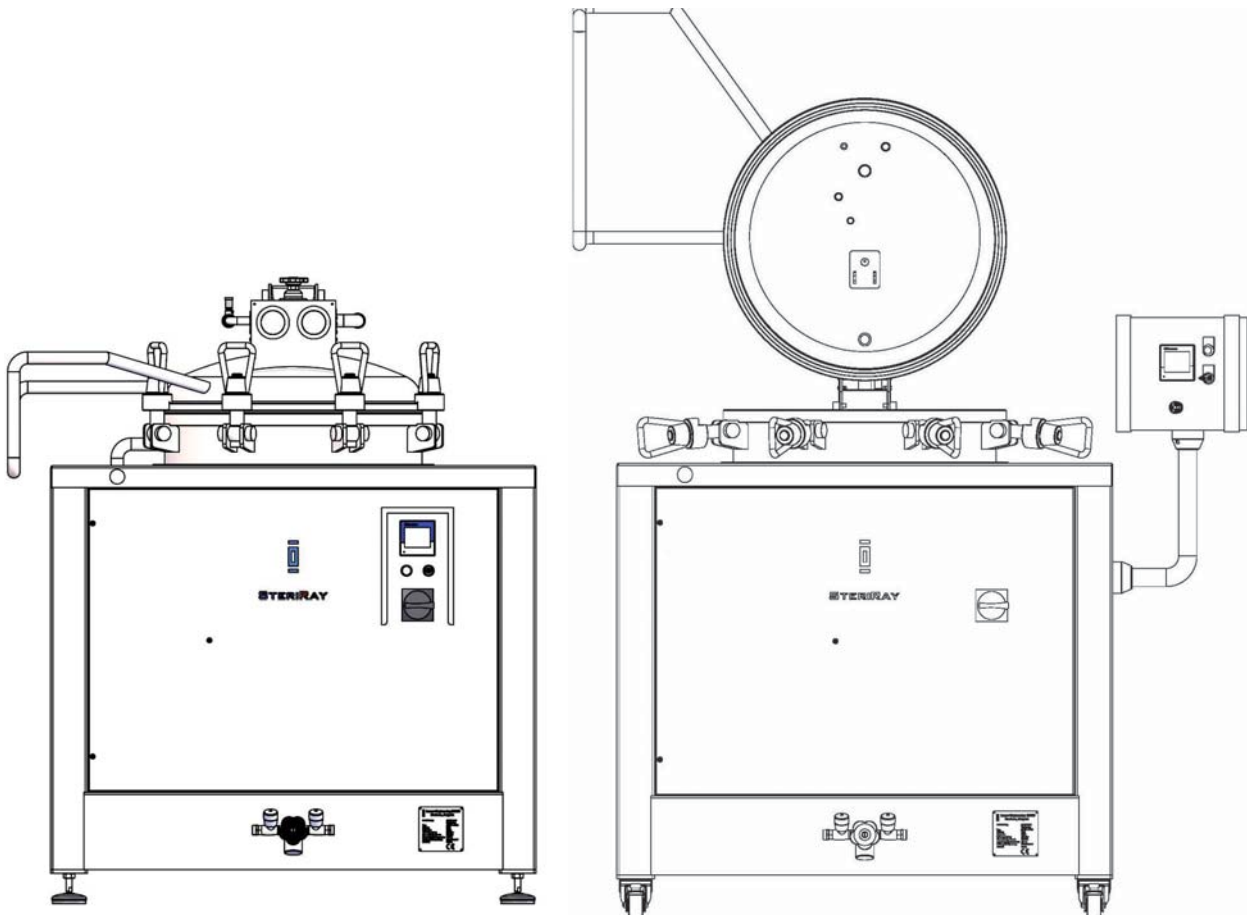
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Modèle 3" avec un volume nominal de :

- 250, 390, 530 et 1250 litres

Autoclave à contre-pression pleine eau avec :

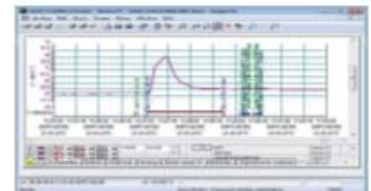
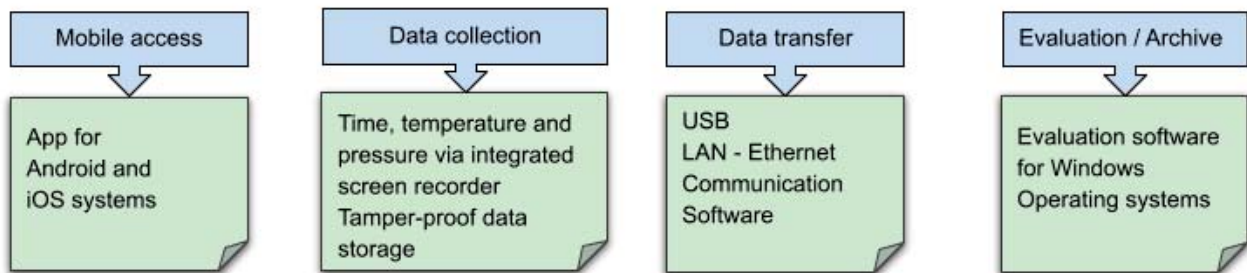
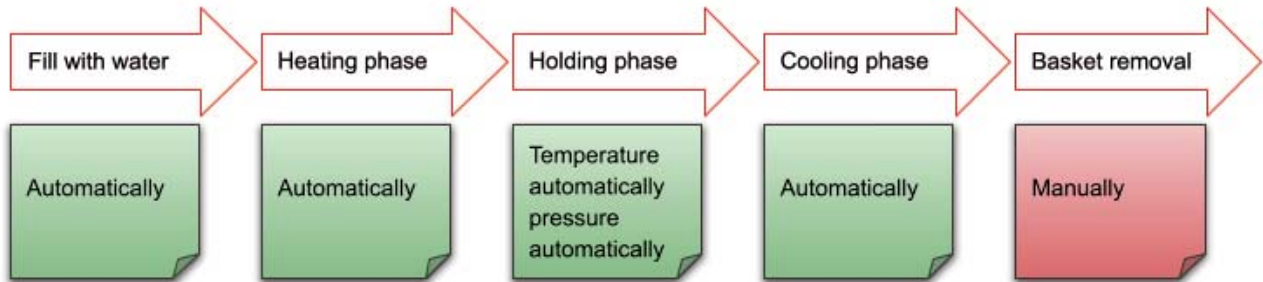
- chauffage électrique direct et refroidissement direct.
- chauffage direct à la vapeur et refroidissement direct.
- contrôle entièrement automatique.



Version standard:	Possibilités :
entièrement en acier inoxydable	RL1 - Mobile
Isolation globale économe en énergie	KP1 - pompe centrifuge
Pieds réglables	BP1, BP2, BP2 - Pultateur de lit
Programmeur - DICON touch	SK1 - Coffret électrique mural
Panneau de commande - avant droit	HE144 - puissance calorifique du SR1250 - 144kW
Stockage de données inviolable	
Interface LAN (Ethernet)	

Description - "Modèle 3" :

Il s'agit d'un système à commande entièrement automatique avec ouverture et fermeture manuelle des couvercles à charnières. Le remplissage et le retrait des aliments à cuire sont effectués manuellement.



Procédure - "Modèle 3" :

Le couvercle à charnière ouvert, un panier contenant des récipients rigides, souples ou semi-rigides est placé dans l'autoclave vide. Le couvercle à charnière est fermé manuellement et les vis du raccord à bride sont serrées.

Remplir:

- L'eau est remplie automatiquement.

Phase de chauffage, phase de maintien :

- La stérilisation est réalisée selon la procédure de stérilisation du produit à traiter. Les programmes stockés sont appelés à l'aide de l'écran tactile du panneau de commande, démarrés puis exécutés automatiquement contrôlés par l'automate.
- Le contrôleur de processus et de programme contrôle automatiquement les paramètres température-temps saisis.
- Les paramètres du processus de stérilisation sont surveillés par les appareils installés et automatiquement contrôlés par les vannes respectives.

Phase de refroidissement :

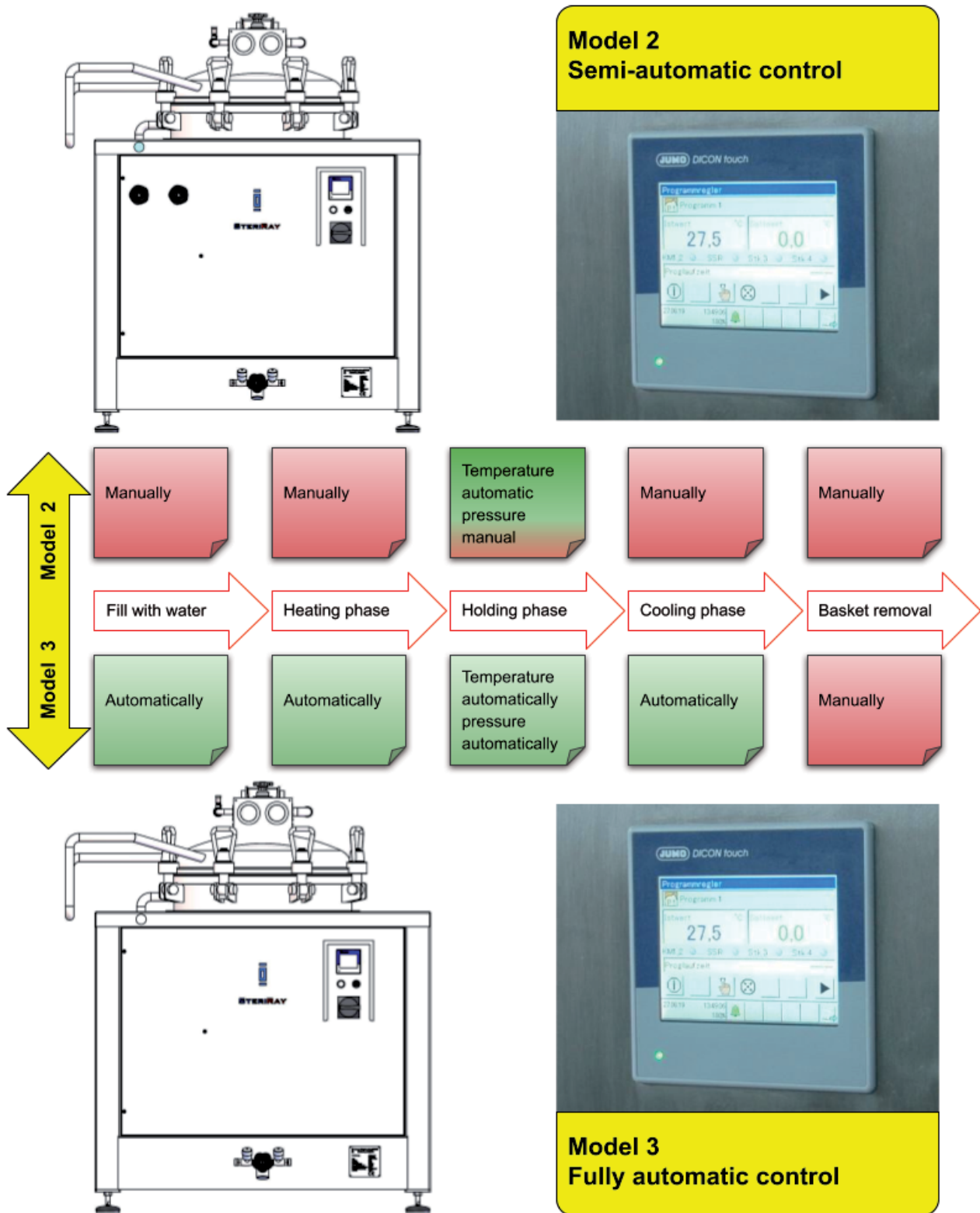
- Les aliments en cours de cuisson sont refroidis automatiquement.
- Une fois le refroidissement terminé, l'eau est automatiquement évacuée vers le détecteur de niveau.
- La fin du processus est signalée par un bip.

Retrait des aliments :

- Le couvercle à charnière de l'autoclave s'ouvre manuellement et le panier contenant les aliments à cuire est retiré.

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

"Modèle 2" et « Modèle 3 » en comparaison :

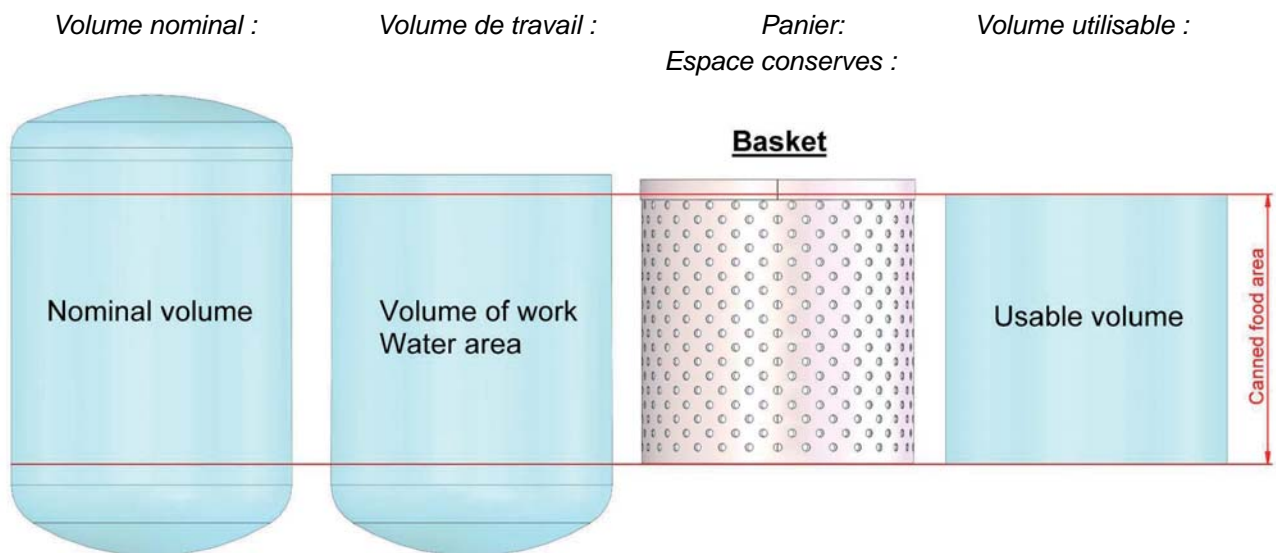


Dimension:

Désignation	Unité	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Diamètre du conteneur	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

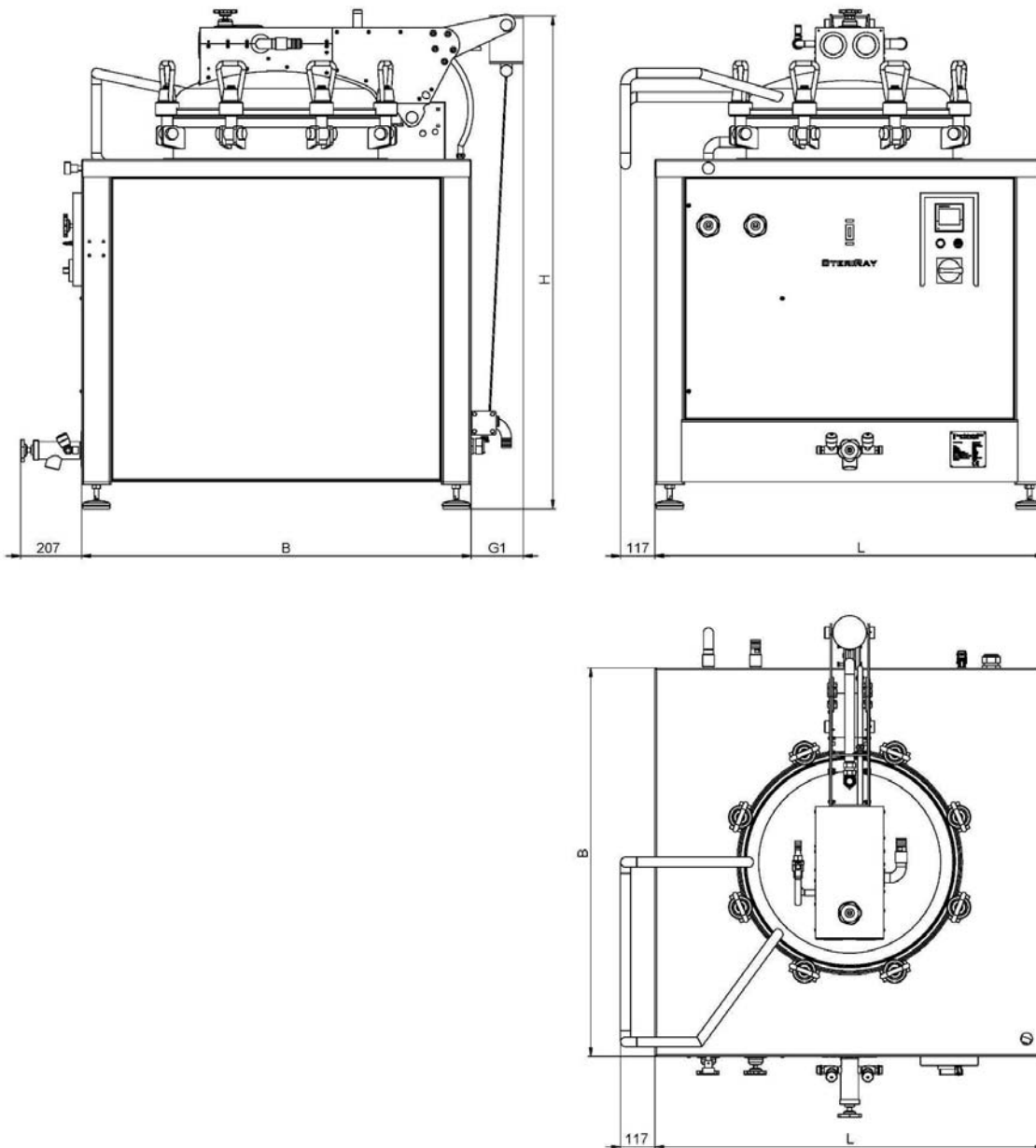
Espace produit :

Désignation	SR250	SR400	SR550	SR1250	
Volume nominal :	250	390	530	1250	Litre
Volume de travail :	210	320	450	1050	Litre
Volume utilisable :	150	250	330	890	Litre



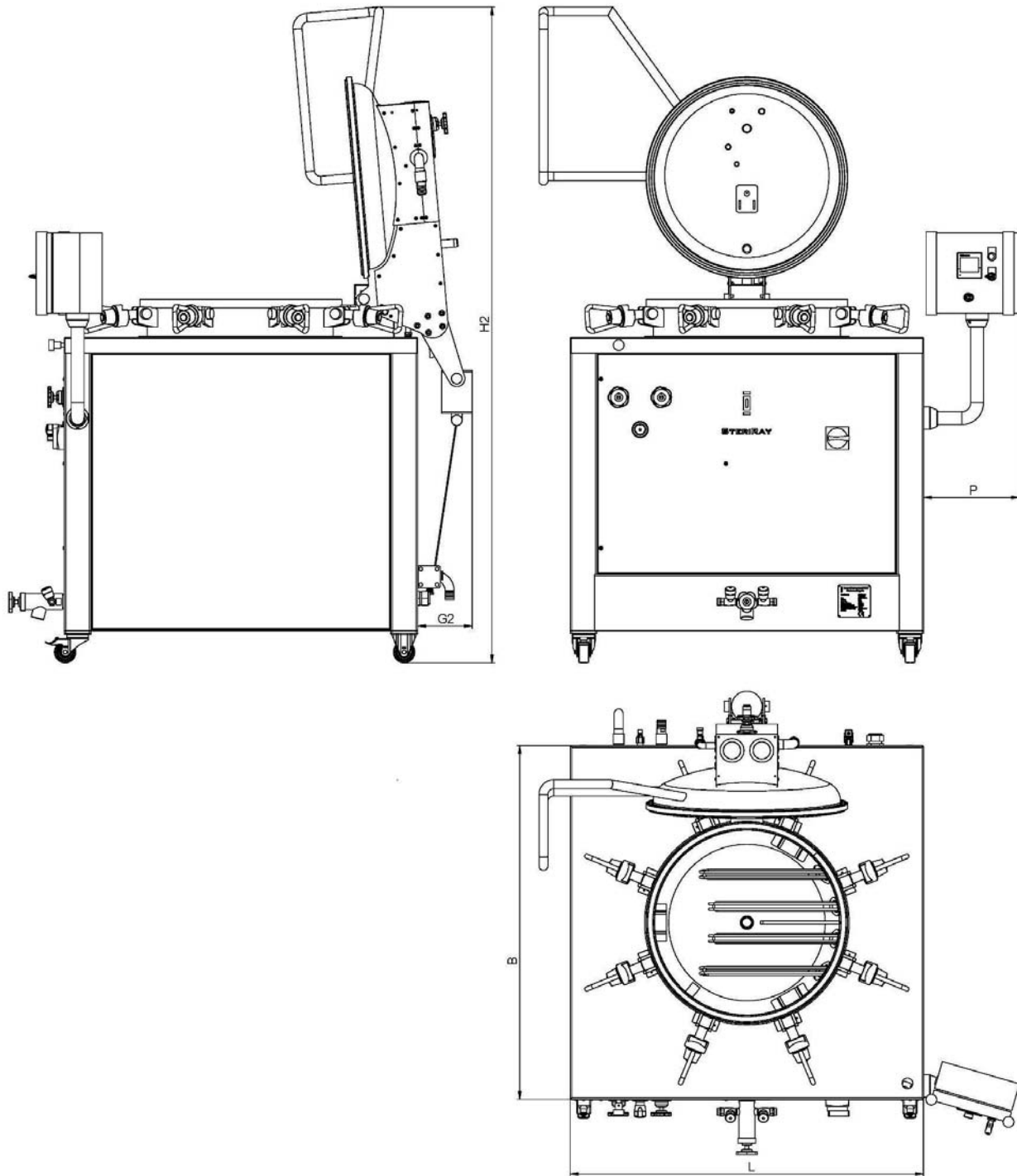
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Dimensions du couvercle fermé (version standard) :



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

Dimension couvercle ouvert (options BP1, LT2, RL1) :

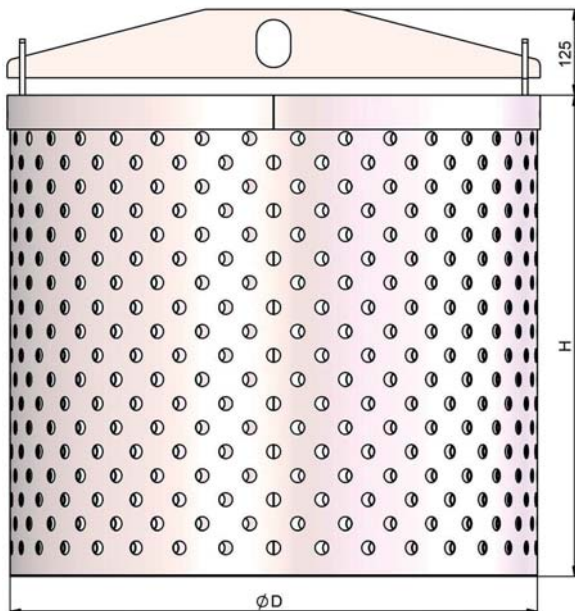


Dimensions du panier :

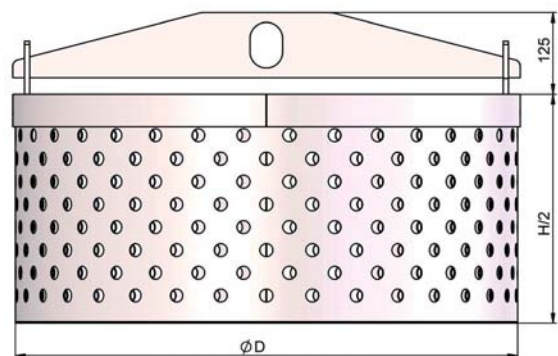
Désignation	Unité	SR250	SR400	SR550	SR1250
Corbeille 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Corbeille 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Corbeille 1/3, DxH/3	mm	Non	Non	Non	Ø970x400
Nombre maximum de canettes dans l'autoclave :					
200	gramme	378	649	825	2337
300	gramme	230	416	546	1474
400	gramme	210	354	450	1230
680	gramme	115	192	252	737
800	gramme	92	160	210	603
1200	gramme	60	112	152	420

*Informations fournies sans garantie. Les quantités de remplissage dépendent des dimensions des boîtes.

*Pour plus d'informations sur des exemples de charges, voir la fiche technique « Panier de capacité ».



Taille 1/1



Taille 1/2

Contrôler, exploiter, visualiser, enregistrer:

Le panneau de contrôle consiste:

- Contrôleur de processus et de programme DICON touch
- Interface USB - pour la connexion à une clé USB
- Détecteur de signal sonore



Panneau de construction - niveau opérateur

Options de contrôle polyvalentes en spécifiant :

- Température de la chaudière
- Température à cœur
- temps de cuisson
- Heure de l'indicatif régional
- Valeur F
- Fonction rampe

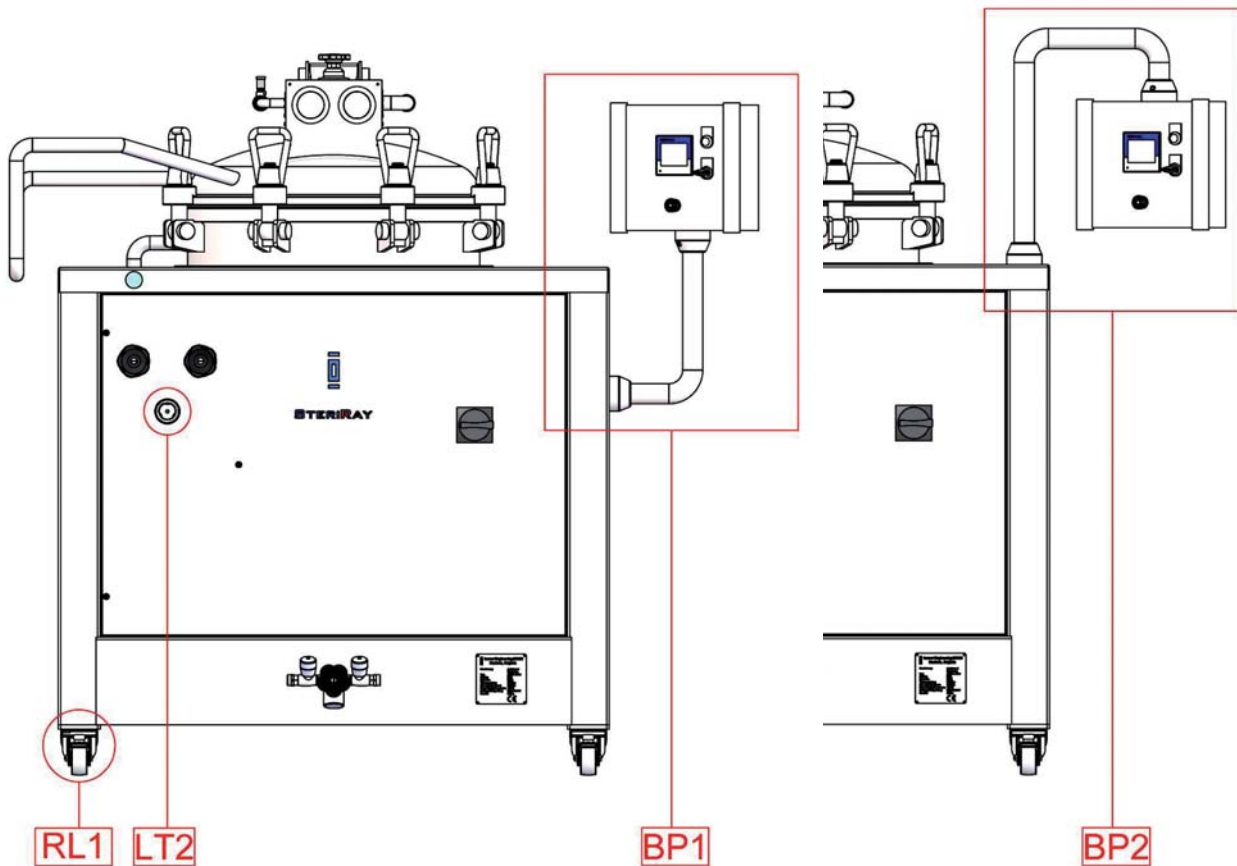
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Bien entendu, vous pouvez rendre votre travail avec nos autoclaves SteriRay beaucoup plus facile grâce à des options et accessoires utiles.

Possibilités :

Voici une brève liste des options que nous pouvons offrir :



RL1 - Mobile

LT2 - alimentation en air comprimé

KP1 - pompe centrifuge

HE144 - puissance calorifique du SR1250 - 144kW

Panneau de contrôle:

BP1 - Le bras est monté en permanence, le panneau de commande peut être tourné par le bas.

BP2 - Le bras est monté en permanence, le panneau de commande peut être tourné par le haut.

BP3 - Le panneau de commande est accroché au mur.

Boîte de commutation:

SK1 - Boîtier électrique avec panneau de commande pour montage mural

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

Accessoires :

Voici une courte liste de ce que nous pouvons vous proposer en termes d'accessoires naturels :

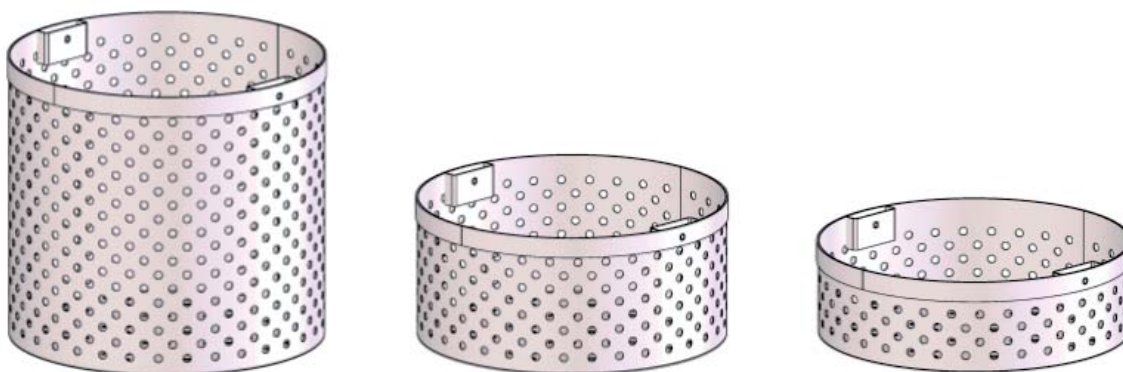
Support de levage :

Pour un transport en toute sécurité sur le crochet de grue.



Corbeau :

En format complet 1/1 et formats empilables 1/2 et 1/3.



Flotteur de chaudière :

Empêche les aliments de flotter.

Couche intermédiaire :

Stabilise les niveaux individuels des aliments en cours de cuisson.

Bodenblech :

Une plaque de base est incluse dans la livraison.



Voie de grue avec train électrique :

Nous fournissons le rail de grue approprié avec un palan électrique pour charger les autoclaves avec les paniers.

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

Accessoires :

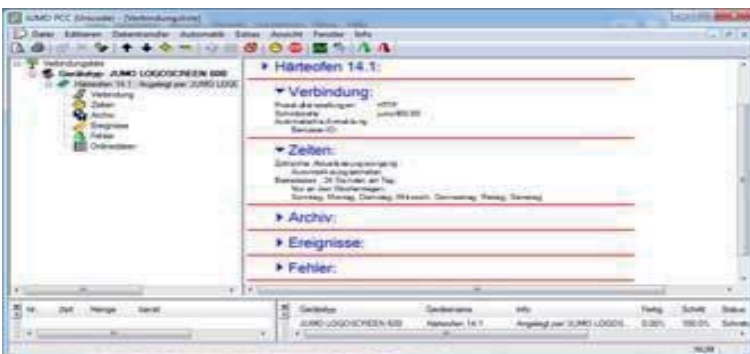
Construction d'escaliers et de scènes pour SR1250.

Adaptateur en conserve :

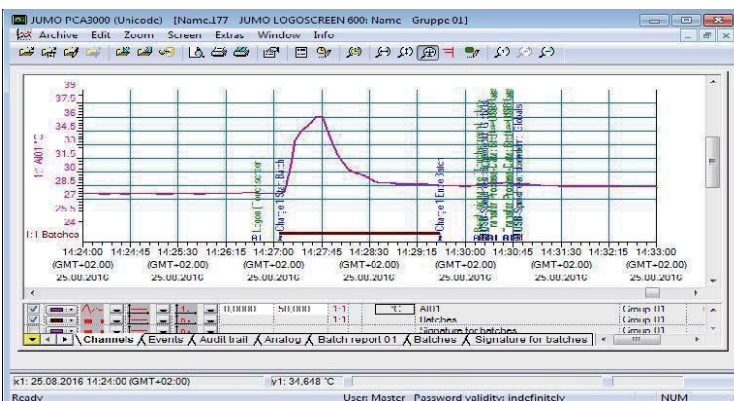
Un adaptateur pour insérer en toute sécurité la sonde de température à cœur dans un bocal de conservation



Logiciel de communication PCC :
 Accès depuis un PC



Logiciel d'évaluation PC PCA3000 :
 Évaluer



Faits, données, valeurs :

Désignation		Unité	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Modèle 2"			et	et	et	Non
"Modèle 3"			et	et	et	et
Volume	Litre		250	390	530	1250
réceptier	mm		Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Dimensions extérieures LxlxH	mm		1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Électrique	kW		18	24	48	72 / 144
Vapeur HD	kg/heure		Non	Non	Non	220
pression de service, "Modèle 2"	bar		2,5	2,5	2,5	-
pression de service, "Modèle 3"	bar		3	3	3	3
Corbeille 1/1, DxH	mm		Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Nombre maximum de canettes dans l'autoclave :						
200	gramme		378	649	825	2337
300	gramme		230	416	546	1474
400	gramme		210	354	450	1230
680	gramme		115	192	252	737
800	gramme		92	160	210	603
1200	gramme		60	112	152	420

*Informations fournies sans garantie. Les quantités de remplissage dépendent des dimensions des boîtes.

*Pour plus d'informations sur des exemples de charges, voir la fiche technique « Panier de capacité ».



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

