

**Brochure del prodotto - Modello 2 / Modello 3**

**Autoclavi per la sterilizzazione di prodotti in scatola**



**Autoclavi industriali**

*Id195-aR3-M2/M3-WB-23IT Italiano / Italian*

**Questa è una copia tradotta automaticamente - per una descrizione dettagliata vedi tedesco, inglese, bulgaro!  
Per le informazioni tecniche complete consultare la scheda tecnica - Piattaforma aR3**

## PRESTAZIONI AL TOP SENZA COMPROMESSI IL "STERIRAY" AUTOCLAVI PER PRODOTTI IN SCATOLA

Le autoclavi "SteriRay" sono particolarmente versatili e consentono di risparmiare tempo ed energia. Non ci sono limiti quando si tratta di produrre cibi in scatola interi: lattine di diversi metalli, barattoli, sacchetti di cottura, tubi, ecc.

Ogni autoclave "SteriRay" è un capolavoro tecnico. Dietro ogni dispositivo c'è il know-how dell'azienda "Ivanov Engineering". I nostri prodotti colpiscono per il loro design sofisticato e la qualità eccezionale. La collaborazione con professionisti esigenti ha dato come risultato dispositivi facili da usare e di facile manutenzione. Il modo economico di lavorare riduce i costi e aumenta la redditività.

### Design industriale

Con la progettazione delle nostre macchine stabiliamo nuovi standard nella progettazione industriale delle autoclavi. Il nostro sistema modulare, i componenti facilmente accessibili e la facilità d'uso rendono le autoclavi "SteriRay" dispositivi eccellenti, facili da usare e di facile manutenzione.

### automazione

L'automazione crea un vantaggio. Questo vantaggio getta le basi per il vostro successo economico futuro.

### Opzioni e accessori aggiuntivi

Naturalmente potete rendere il vostro lavoro con le nostre autoclavi SteriRay molto più semplice grazie a utili opzioni e accessori aggiuntivi.

### Tecnologia collaudata per un'elevata disponibilità della macchina

Sappiamo che i macchinari alimentari devono essere costantemente disponibili per mantenere la produzione. Per questo motivo attribuiamo grande importanza alla tecnologia collaudata nella scelta dei componenti.



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

**STERIRAY**

### **Autoclavi per la sterilizzazione di prodotti in scatola con volume nominale di:**

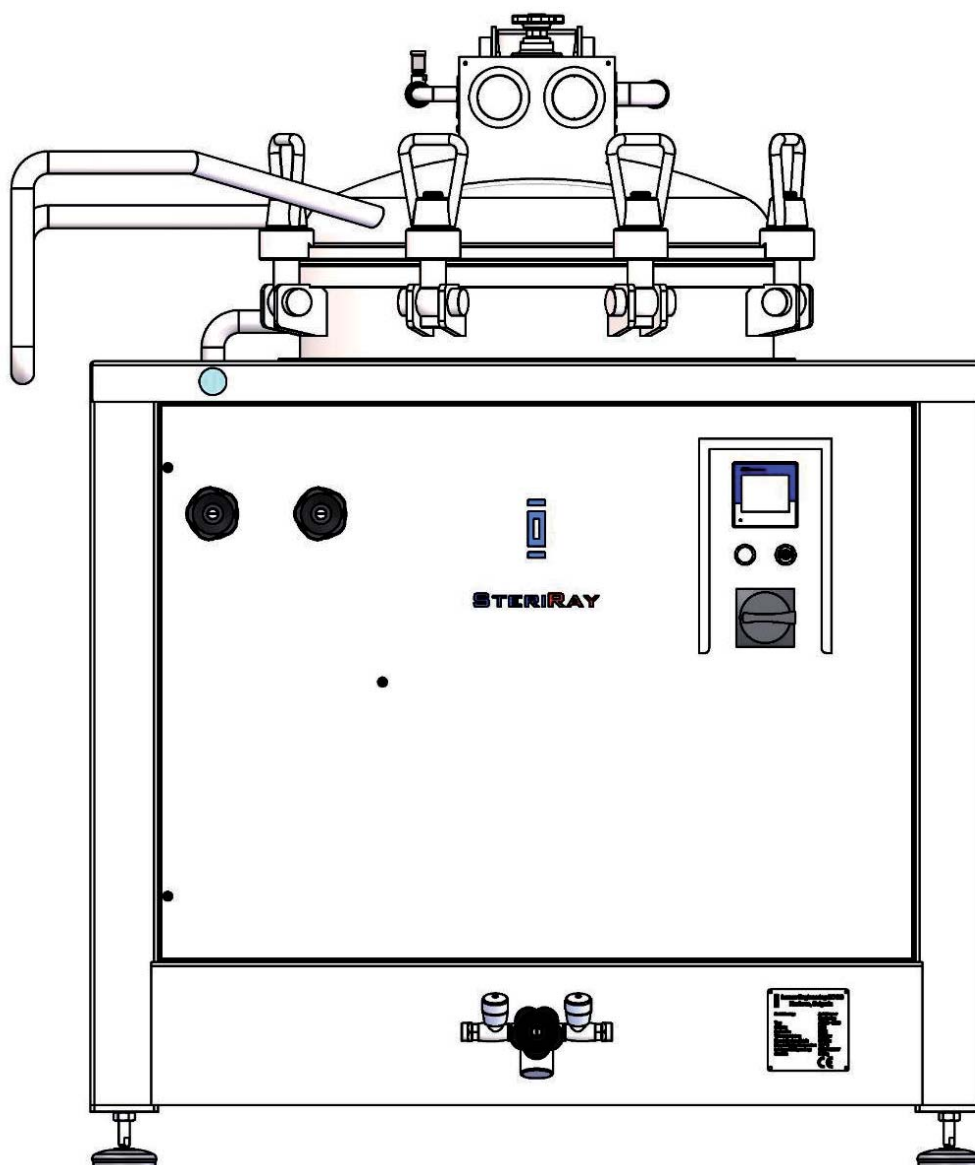
- 250, 390, 530 e 1250 litri

### **Autoclave a contropressione piena d'acqua con:**

- riscaldamento elettrico diretto e raffreddamento diretto.
- riscaldamento a vapore diretto e raffreddamento diretto.
- controllo semiautomatico e completamente automatico.

### **Applicazione:**

L'autoclave viene utilizzata per sterilizzare contenitori rigidi (lattine, barattoli) o contenitori flessibili e semirigidi (sacchetti, plastica, tubi).



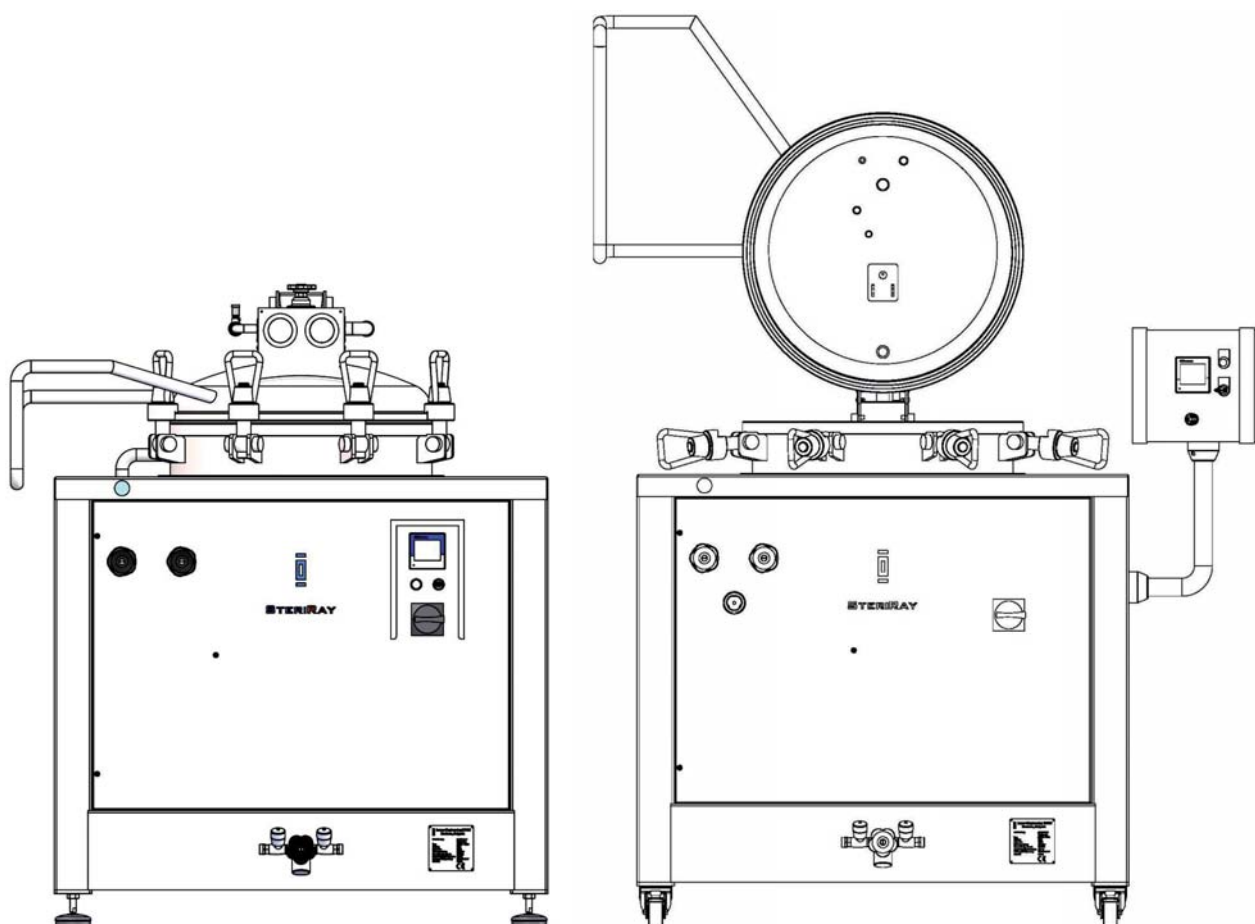
Model 2 - Semi-automatic control  
 Model 3 - Fully automatic control

**"Modello 2" con un volume nominale di:**

- 250, 390 e 530 litri

**Autoclave a contropressione piena d'acqua con:**

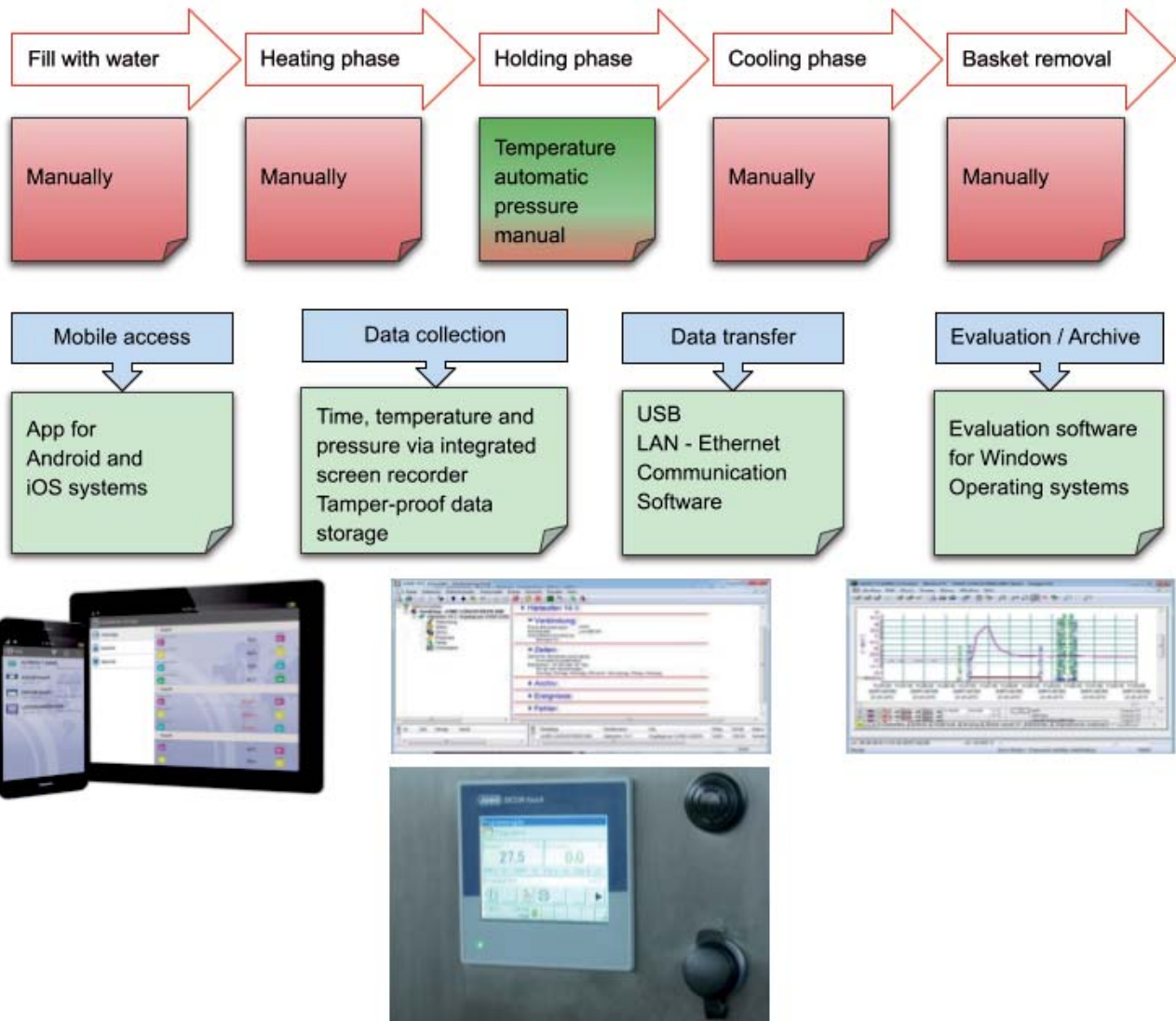
- riscaldamento elettrico diretto e raffreddamento diretto.
- controllo semiautomatico.



Versione standard:	Opzioni:
Completamente realizzato in acciaio inossidabile	RL1 - Cellulare
Isolamento completo a risparmio energetico	LT2 - Linea di alimentazione aria compressa
Piedini regolabili	BP1, BP2, BP2 - Bedienpult
Regolatore di programma - DICON touch	SK1 - Scatola elettrica a parete
Pannello di controllo - anteriore destro	
Archiviazione dei dati a prova di manomissione	
Interfaccia LAN (Ethernet)	

### Descrizione -"Modello 2":

Si tratta di semiautomatico sistema controllato con apertura e chiusura manuale dei coperchi incernierati. Riempimento e rimozione del cibo vengono eseguite manualmente.



## **Procedura - "Modello 2":**

Con il coperchio incernierato aperto, nell'autoclave vuota viene posto un cestello con contenitori rigidi, flessibili o semirigidi. Il coperchio incernierato viene chiuso manualmente e le viti del collegamento a flangia sono serrate.

### Riempire:

- L'acqua viene riempita manualmente.

### Fase di riscaldamento:

- La temperatura desiderata per il riscaldamento viene inserita e avviata tramite il touchscreen del pannello di controllo; il riscaldamento avviene poi in modo automatico, controllato dal PLC.
- La valvola di sfiato rimane aperta durante il riscaldamento.
- La fine del processo è segnalata da un segnale acustico.

### Fase di mantenimento:

- La sterilizzazione viene effettuata in conformità con il processo di sterilizzazione del prodotto da trattare eseguito. I programmi memorizzati vengono richiamati tramite il touchscreen del pannello di controllo, avviati e quindi eseguiti automaticamente controllati dal PLC.
- Il controllore del processo e del programma controlla quanto immesso. Parametri temperatura-tempo automaticamente.
- I parametri del processo di sterilizzazione vengono osservati attraverso i dispositivi montati e attraverso le rispettive valvole manualmente controllate.
- La fine del processo è segnalata da un segnale acustico.

### Fase di raffreddamento:

- Il raffreddamento del cibo viene effettuato manualmente.
- Una volta completato il raffreddamento, l'acqua viene scaricata manualmente fino al troppopieno.

### Rimozione degli alimenti:

- Si apre manualmente il coperchio incernierato dell'autoclave e si rimuove il cestello con il cibo da cuocere.

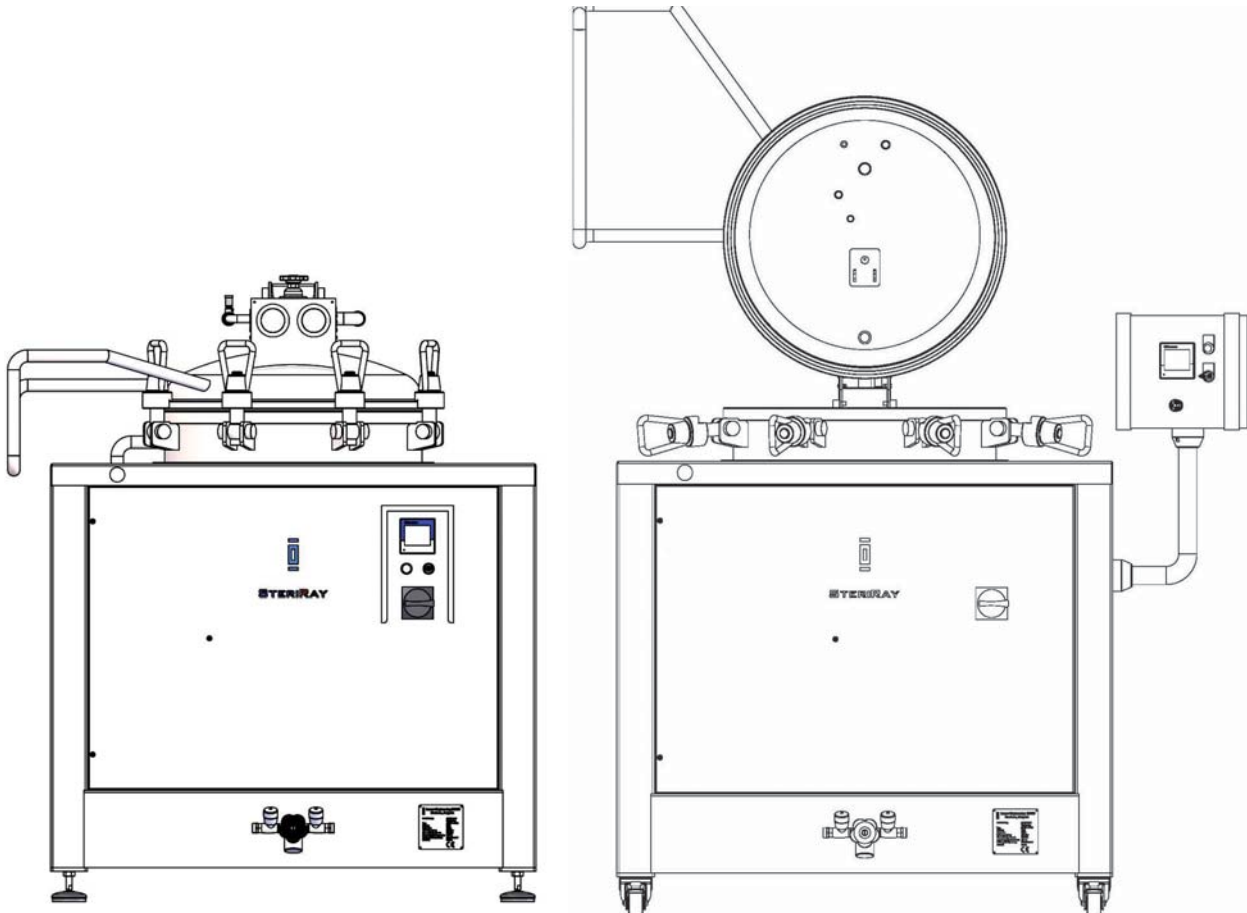
Model 2 - Semi-automatic control  
 Model 3 - Fully automatic control

**"Modello 3" con un volume nominale di:**

- 250, 390, 530 e 1250 litri

**Autoclave a contropressione piena d'acqua con:**

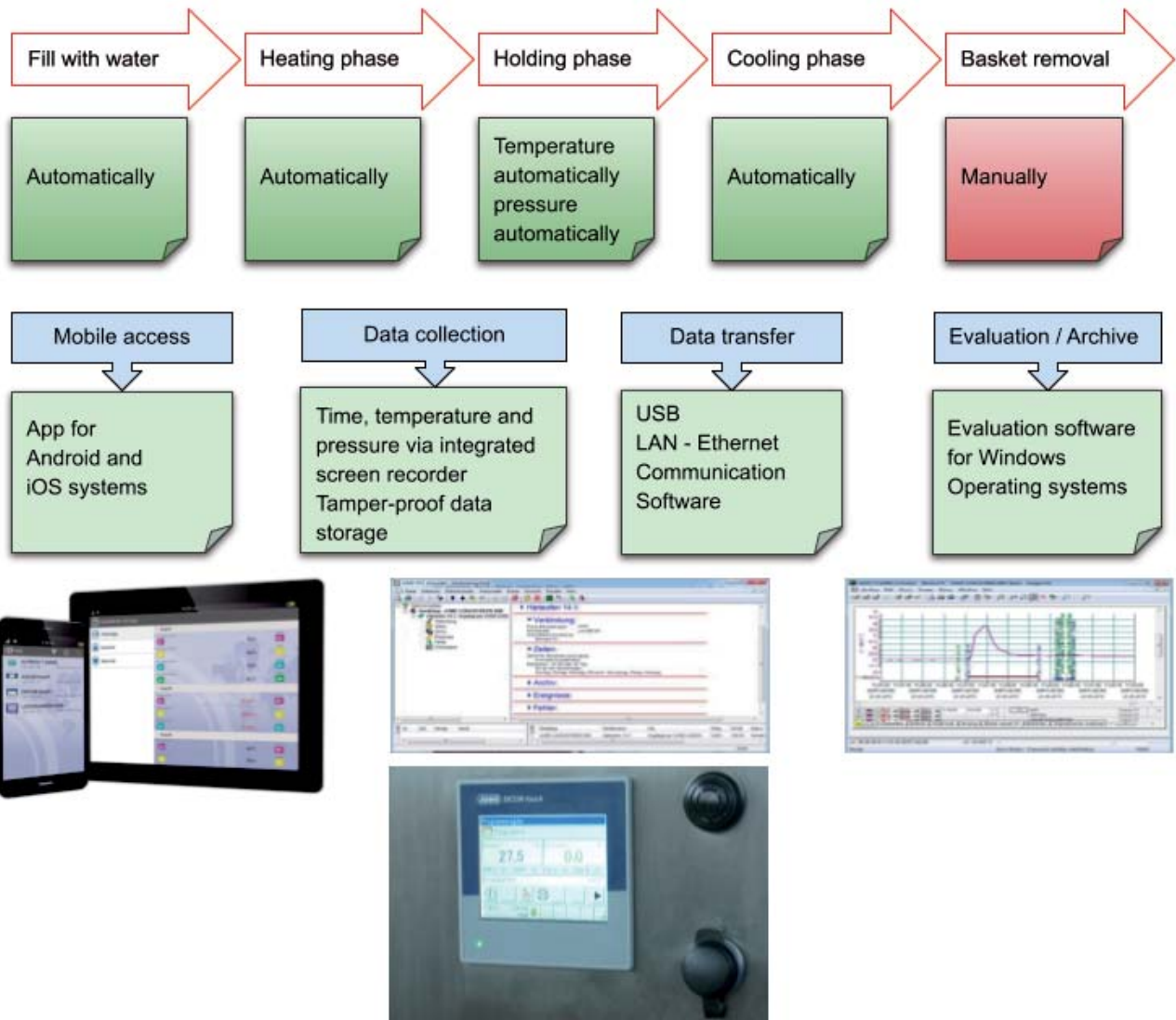
- riscaldamento elettrico diretto e raffreddamento diretto.
- riscaldamento a vapore diretto e raffreddamento diretto.
- controllo completamente automatico.



Versione standard:	Opzioni:
completamente realizzato in acciaio inossidabile	RL1 - Cellulare
Isolamento completo a risparmio energetico	KP1 - pompa centrifuga
Piedini regolabili	BP1, BP2, BP2 - Bedienpult
Regolatore di programma - DICON touch	SK1 - Scatola elettrica a parete
Pannello di controllo - anteriore destro	HE144 - potenza termica di SR1250 - 144kW
Archiviazione dei dati a prova di manomissione	
Interfaccia LAN (Ethernet)	

### Descrizione - "Modello 3":

Si tratta di un sistema completamente automatico con apertura e chiusura manuale dei coperchi incernierati. Il riempimento e l'estrazione degli alimenti da cuocere vengono eseguiti manualmente.





## **Procedura - "Modello 3":**

Con il coperchio incernierato aperto, nell'autoclave vuota viene posto un cestello con contenitori rigidi, flessibili o semirigidi. Il coperchio incernierato viene chiuso manualmente e le viti del collegamento a flangia vengono serrate.

### Riempire:

- L'acqua viene riempita automaticamente.

### Fase di riscaldamento, fase di mantenimento:

- La sterilizzazione viene effettuata secondo la procedura di sterilizzazione del prodotto da trattare. I programmi memorizzati vengono richiamati tramite il touchscreen del pannello di controllo, avviati e quindi eseguiti automaticamente controllati dal PLC.
- Il regolatore di processo e di programma controlla automaticamente i parametri temperatura-tempo immessi.
- I parametri del processo di sterilizzazione sono monitorati dai dispositivi installati e controllati automaticamente dalle rispettive valvole.

### Fase di raffreddamento:

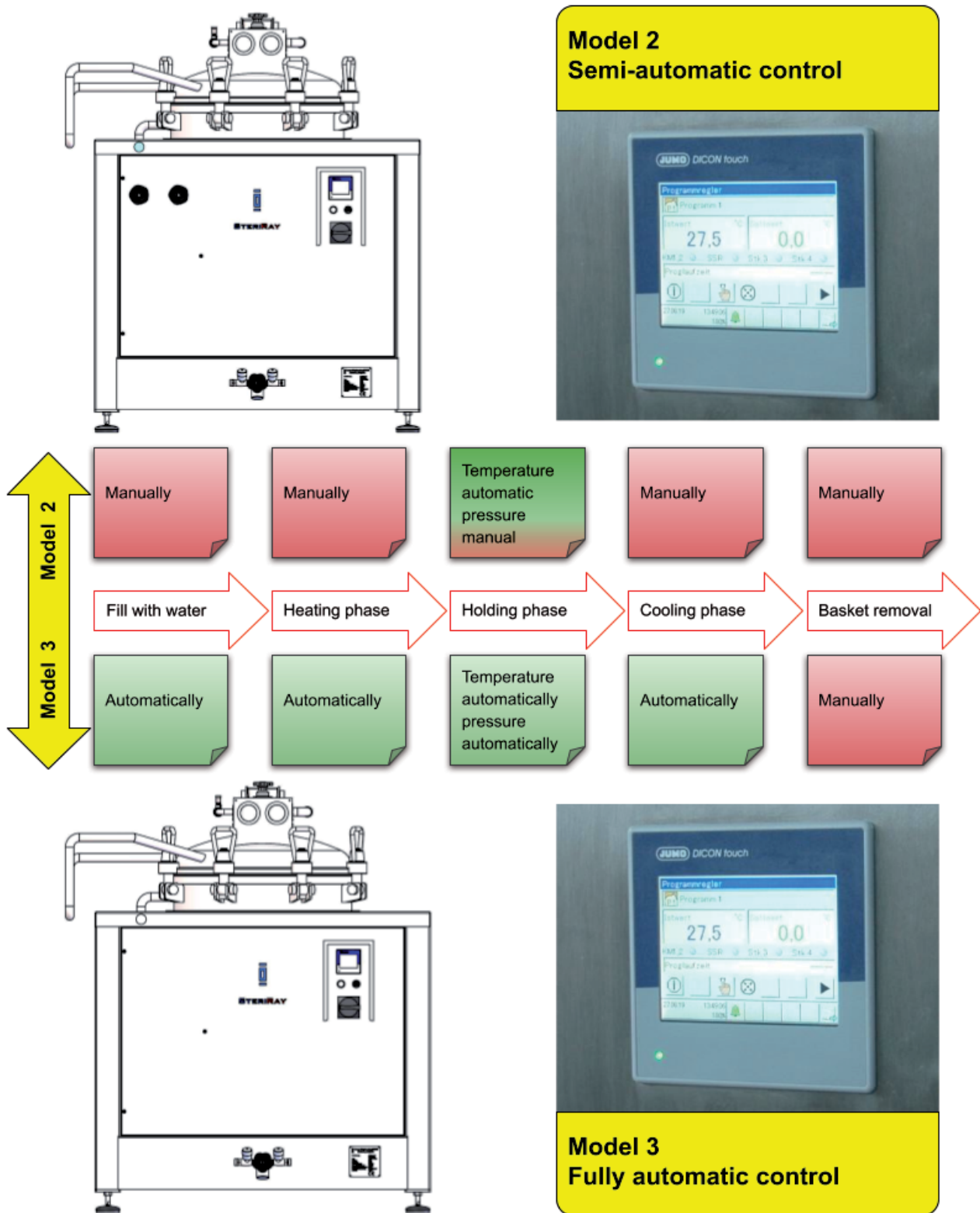
- Il cibo in cottura si raffredda automaticamente.
- Una volta completato il raffreddamento, l'acqua viene automaticamente scaricata verso il rilevatore di livello.
- La fine del processo è segnalata da un segnale acustico.

### Rimozione degli alimenti:

- Si apre manualmente il coperchio incernierato dell'autoclave e si rimuove il cestello con il cibo da cuocere.

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

**"Modello 2" e "Modello 3" a confronto:**

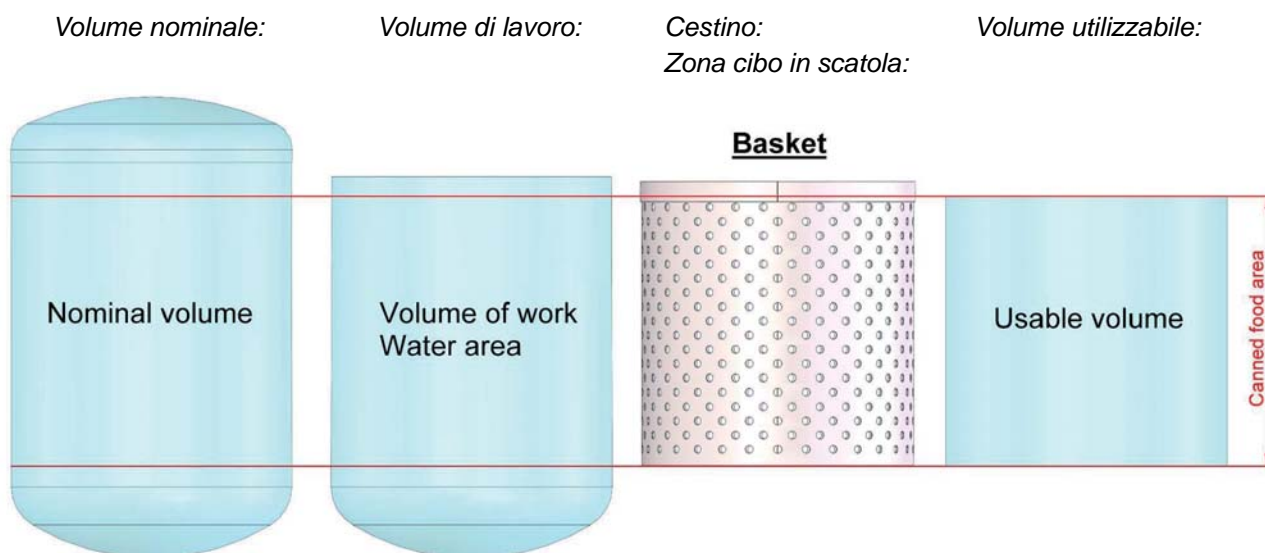


**Dimensione:**

Designazione	Unità	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Diametro del contenitore	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1-G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

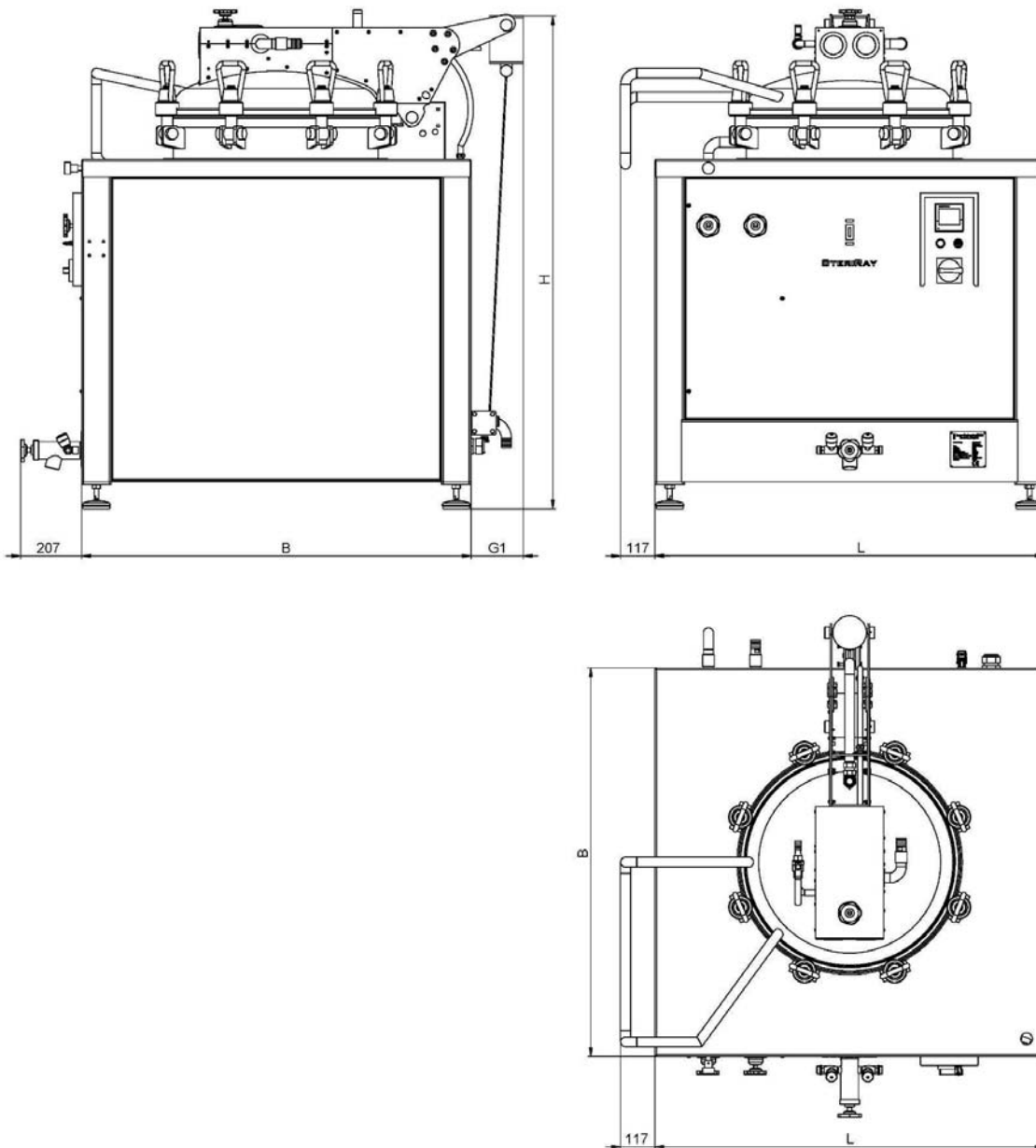
**Spazio del prodotto:**

Designazione	SR250	SR400	SR550	SR1250	Unità
Volume nominale:	250	390	530	1250	Litro
Volume di lavoro:	210	320	450	1050	Litro
Volume utilizzabile:	150	250	330	890	Litro



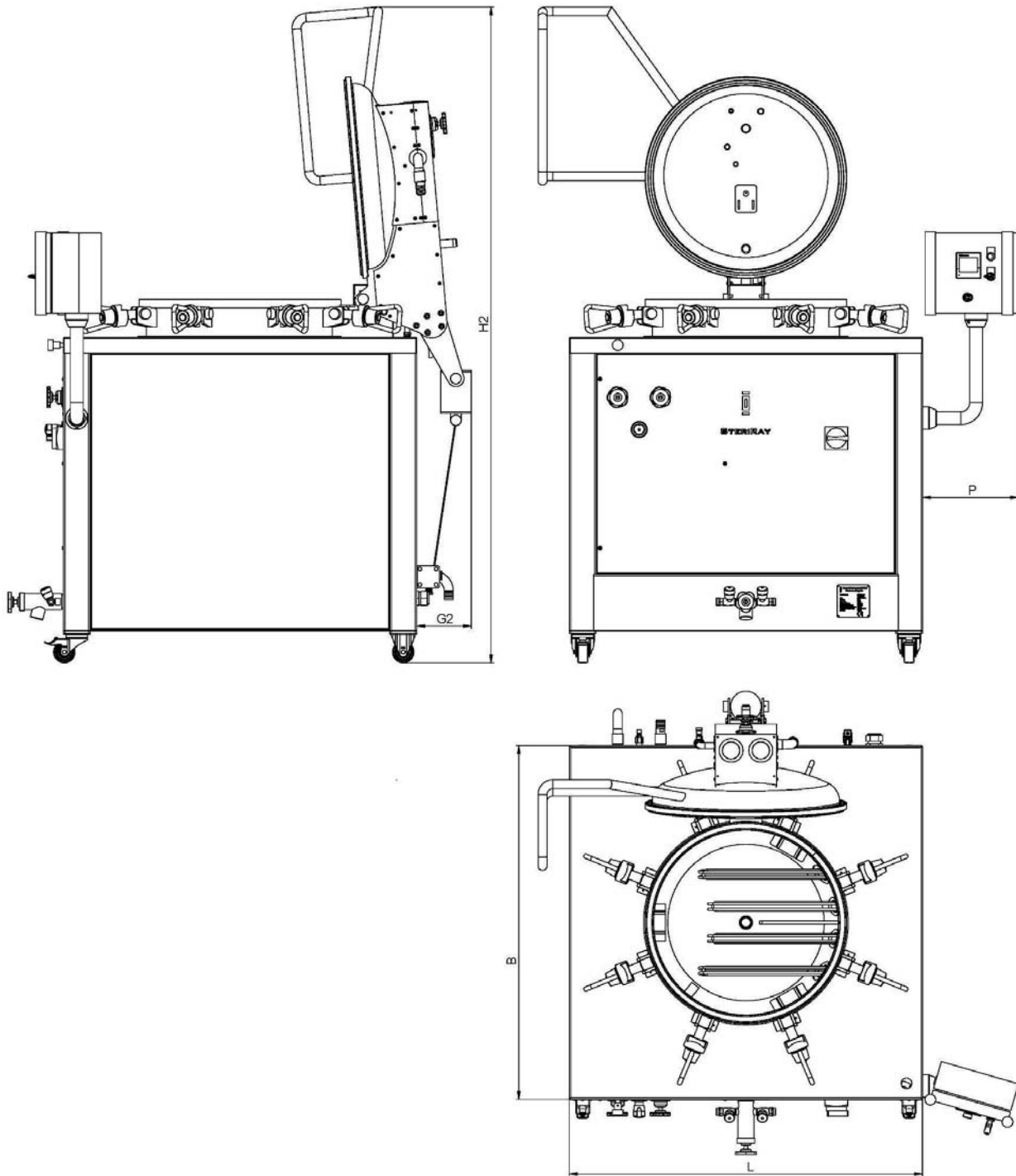
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

**Dimensioni coperchio chiuso (versione standard):**



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

**Dimensione coperchio aperto (opzioni BP1, LT2, RL1):**

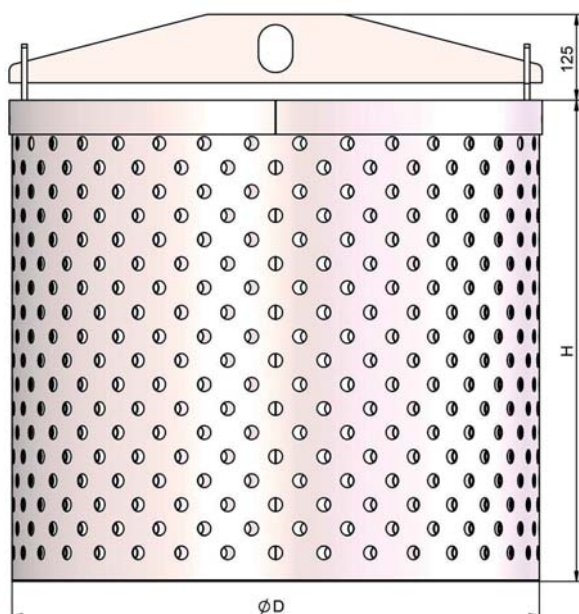


**Dimensioni del cestino:**

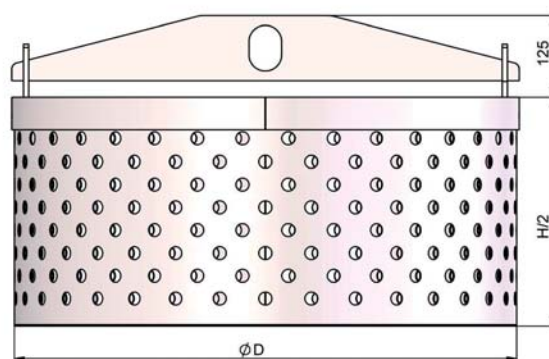
Designazione	Unità	SR250	SR400	SR550	SR1250
Cestino 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Cestino 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Cestino 1/3, DxH/3	mm	NO	NO	NO	Ø970x400
Numero massimo di barattoli nell'autoclave:					
200	grammo	378	649	825	2337
300	grammo	230	416	546	1474
400	grammo	210	354	450	1230
680	grammo	115	192	252	737
800	grammo	92	160	210	603
1200	grammo	60	112	152	420

\*Informazioni fornite senza garanzia. Le quantità di riempimento dipendono dalle dimensioni della lattina.

\*Per ulteriori informazioni sugli esempi di carico, vedere la scheda tecnica "Cestello di capacità".



Taglia 1/1



Taglia 1/2

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

## **Controllare, operare, visualizzare, registrare:**

### **Il pannello di controllo consiste:**

- Controller di processo e di programma DICON touch
- Interfaccia USB: per il collegamento a una memory stick
- Rilevatore di segnali acustici



*Pannello di costruzione - livello operatore*

### **Opzioni di controllo versatili specificando:**

- Temperatura della caldaia
- Temperatura interna
- tempo di cottura
- Ora del prefisso
- Valore F
- Funzione rampa

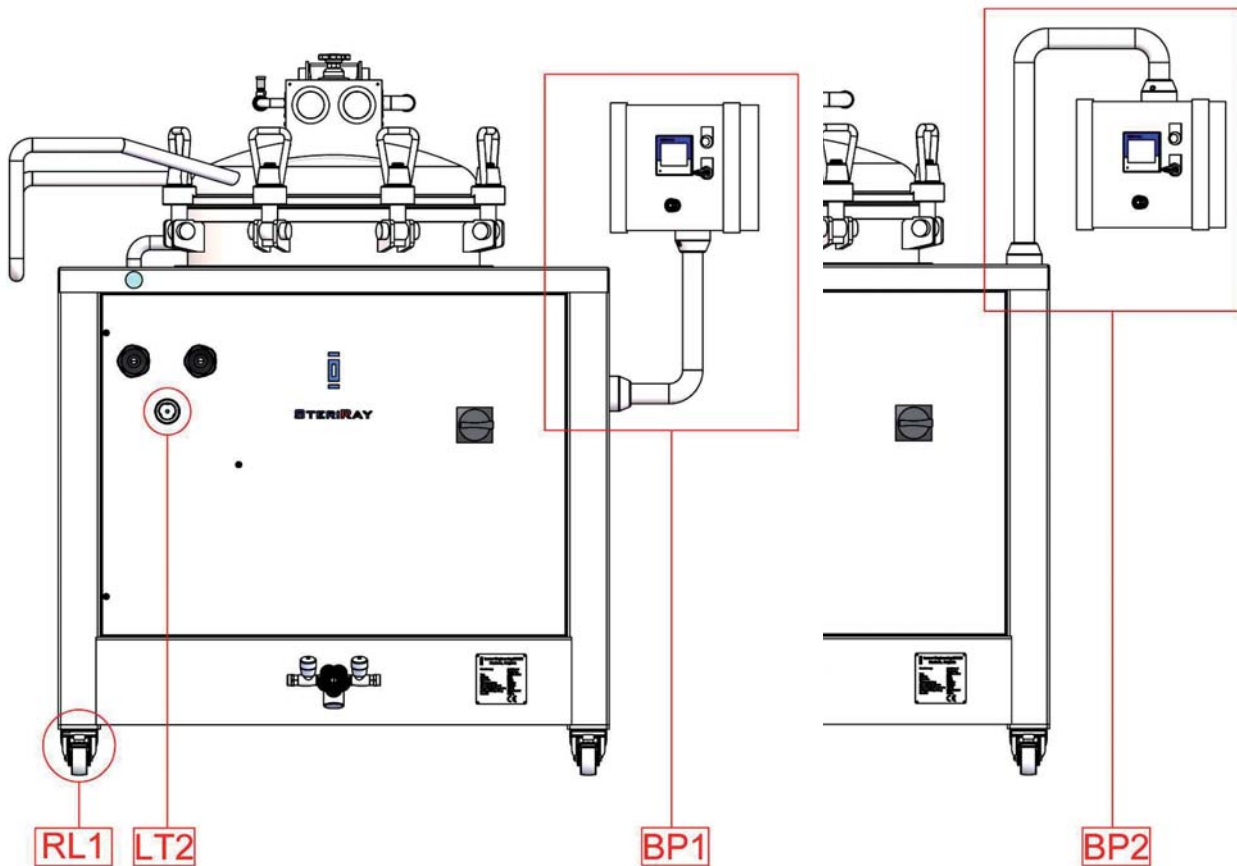
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

**STERIRAY**

*Naturalmente potete rendere il vostro lavoro con le nostre autoclavi SteriRay molto più semplice grazie a opzioni e accessori utili.*

### Opzioni:

*Ecco un breve elenco delle opzioni che possiamo offrire:*



RL1 - Cellulare

LT2 - fornitura di aria compressa

KP1 - pompa centrifuga

HE144 - potenza termica di SR1250 - 144kW

#### Pannello di controllo:

BP1 - Il braccio è montato fisso, il pannello di controllo può essere ruotato dal basso.

BP2 - Il braccio è montato fisso, il pannello di controllo può essere ruotato dall'alto.

BP3 - Il pannello di controllo è appeso al muro.

#### Interruttore:

SK1 - Scatola elettrica con pannello di controllo per montaggio a parete



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

### **Accessori:**

*Ecco un breve elenco di ciò che possiamo offrire in termini di accessori naturali:*

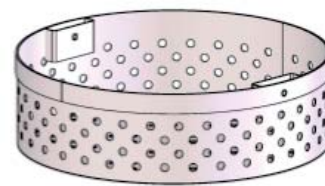
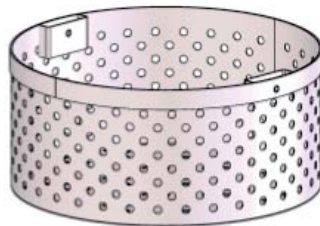
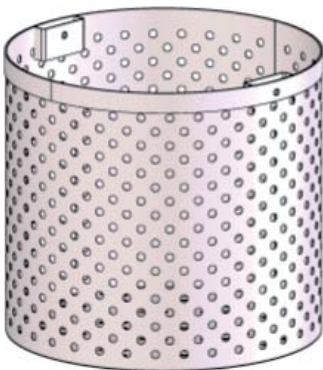
**Staffa di sollevamento:**

Per un trasporto sicuro sul gancio della gru.



**Cestino:**

Nel formato intero 1/1 e nei formati impilabili 1/2 e 1/3.



**Galleggiante caldaia:**

Impedisce al cibo di galleggiare.

**Strato intermedio:**

Stabilizza i livelli individuali del cibo in cottura.

**Lenzuolo da pavimento:**

Nella fornitura è inclusa una piastra di base.



**Binario gru con treno elettrico:**

Forniamo l'apposito binario con paranco elettrico per il carico delle autoclavi con i cestelli.

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

**Accessori:**

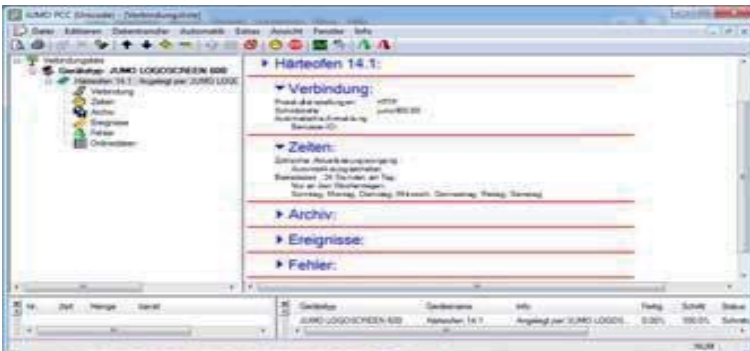
Costruzione di scale e palco per SR1250.

Adattatore in scatola:

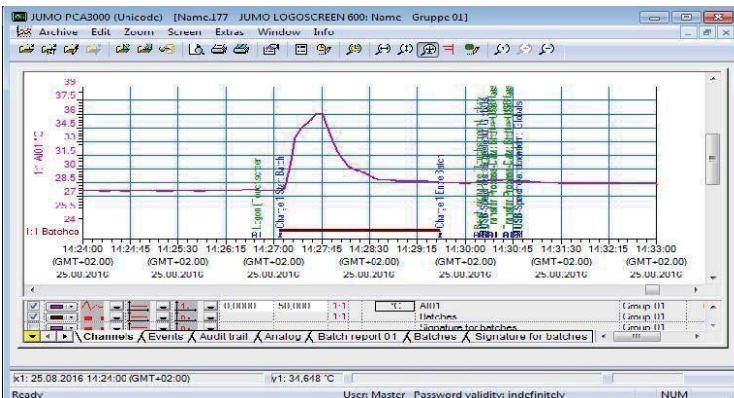
Un adattatore per inserire in modo sicuro il sensore della temperatura al cuore in un barattolo di conserva



Software di comunicazione PCC:  
 Accesso da PC



Software di valutazione per PC PCA3000:  
 Valutare



**Dati tecnici:**

Designazione	Unità	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Modello 2"		E	E	E	NO
"Modello 3"		E	E	E	E
Volume	Litro	250	390	530	1250
Diametro del contenitore	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Dimensioni esterne: LxLxA	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elettrico	kW	18	24	48	72/144
Vapore HD	kg/h	NO	NO	NO	220
Pressione d'esercizio, "Modello 2"	sbarra	2,5	2,5	2,5	-
Pressione d'esercizio, "Modello 3"	sbarra	3	3	3	3
Korb 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
<b>Numero massimo di barattoli nell'autoclave:</b>					
200	grammo	378	649	825	2337
300	grammo	230	416	546	1474
400	grammo	210	354	450	1230
680	grammo	115	192	252	737
800	grammo	92	160	210	603
1200	grammo	60	112	152	420

\*Informazioni fornite senza garanzia. Le quantità di riempimento dipendono dalle dimensioni della lattina.

\*Per ulteriori informazioni sugli esempi di carico, vedere la scheda tecnica "Cestello di capacità".



Haskovo, Bulgaria  
Хасково, България

