

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

STERIRAY

Өнім брошюрасы - Модель 2 / Модель 3

Консервілерді зарарсыздандыруға арналған автоклавтар



Өнеркәсіптік автоклавтар

Id195-aR3-M2/M3-WB-23KK *қазақ / Kazakh*

Бұл автоматты түрде аударылған көшірме - толық сипаттама үшін неміс, ағылшын, болгар тілдерін қараңыз!

Толық техникалық ақпаратты техникалық деректер парағын қараңыз - Platform aR3

МЫСЫМСЫЗ САПА

«STERIRAY» КОНСЕРВЕРЛЕРГЕ АРНАЛҒАН АВТОКЛАВТАР

«SteriRay» автоклавтары әдеттен тыс әмбебап, уақыт пен қуатты үнемдейді. Тұтас консервілерді өндіруге келгенде ешқандай шектеулер жоқ: әртүрлі металдардан жасалған консервілер, банкалар, пісіруге арналған сөмкелер, түтіктер және т.б.

Әрбір «SteriRay» автоклавы – техникалық шедевр. Әрбір құрылғының артында «Иванов Инжиниринг» компаниясының ноу-хауы жатыр. Біздің өнімдеріміз күрделі дизайнымен және керемет сапасымен таң қалдырады. Талапты тәжірибешілермен ынтымақтастықтың нәтижесінде пайдалану оңай және техникалық қызмет көрсету оңай құрылғылар пайда болды. Үнемді әдіс. жұмыс істеу шығындарды азайтады және табыстылықты арттырады.

Өнеркәсіптік дизайн

Машина дизайнымен біз автоклавтардың өнеркәсіптік дизайнында жаңа стандарттар орнаттық. Біздің модульдік жүйеміз, оңай қол жетімді құрамдас бөліктер және пайдаланудың қарапайымдылығы «SteriRay» автоклавтарын пайдалану оңай және техникалық қызмет көрсетуге оңай тамаша құрылғылар жасайды.



автоматтандыру

Автоматтандыру жетекші жасайды. Бұл артықшылық сіздің болашақтағы экономикалық табысыңыздың негізін қалайды.

Қосымша опциялар мен аксессуарлар

Әрине, SteriRay автоклавтарымен жұмысыңызды пайдалы қосымша опциялар мен керек-жарақтардың көмегімен жеңілдете аласыз.

Машинаның жоғары қолжетімділігі үшін дәлелденген технология

Біз азық-түлік техникасы өндірісті қолдау үшін үнемі қолжетімді болуы керек екенін білеміз. Осы себепті біз компоненттерді таңдаған кезде дәлелденген технологияға үлкен мән береміз.



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

STERIRAY

Консервілерді стерилизациялауға арналған автоклавтар номиналды көлемі:

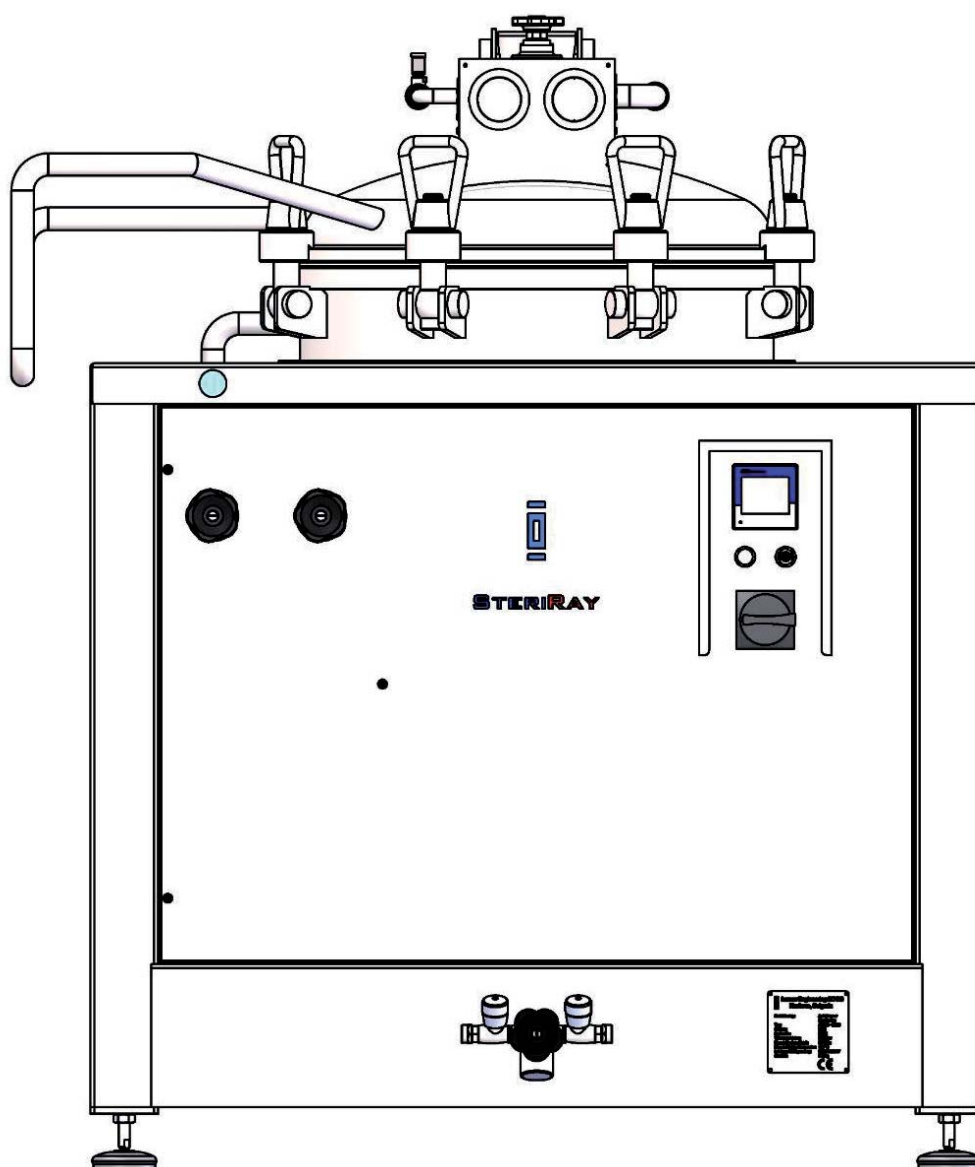
- 250, 390, 530 және 1250 литр

Толық суға қарсы қысымды автоклав:

- тікелей электр жылыту және тікелей салқындату.
- тікелей бумен жылыту және тікелей салқындату.
- жартылай автоматты және толық автоматты басқару.

Қолдану:

Автоклав қатты ыдыстарды (консервілер, банкалар) немесе иілгіш және жартылай қатты ыдыстарды (қаптар, пластик, түтіктер) зарарсыздандыру үшін қолданылады.



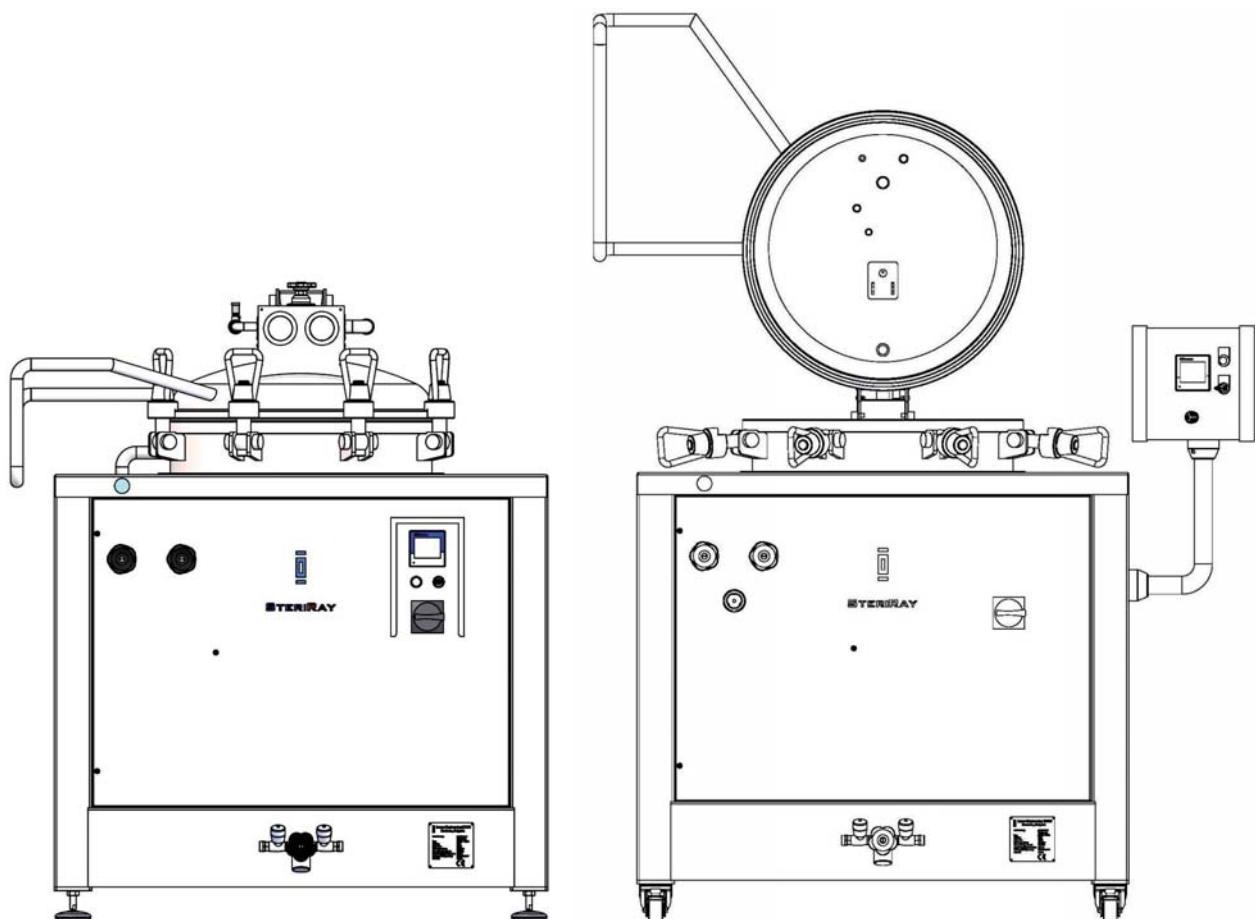
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

«2-модель» номиналды көлемімен:

- 250, 390 және 530 литр

Толық суға қарсы қысымды автоклав:

- тікелей электр жылыту және тікелей салқындату.
- жартылай автоматты басқару.

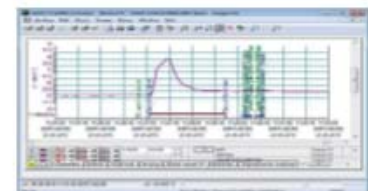
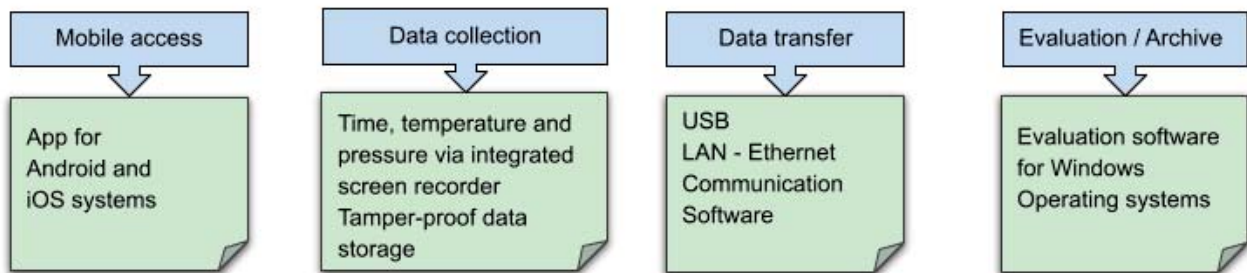
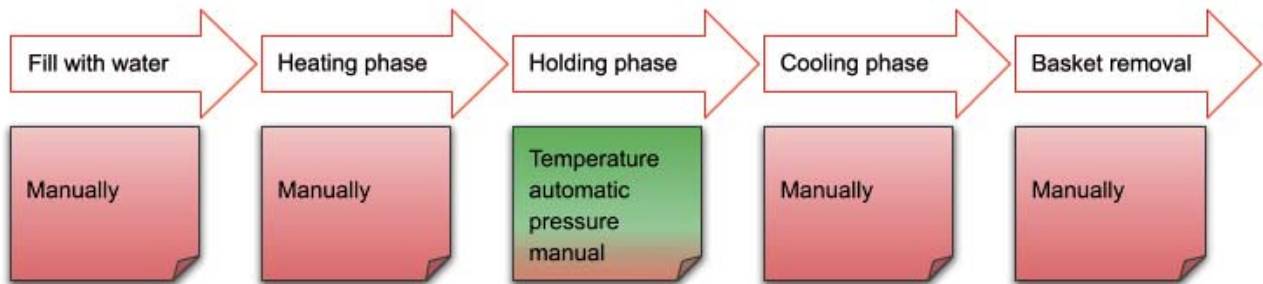


Стандартты нұсқасы:	Опциялар:
толығымен баспайтын болаттан жасалған	RL1 - Ұялы
Энергияны үнемдейтін жан-жақты оқшаулау	LT2 - қысылған ауаны беру желісі
Реттелетін аяқтар	BP1, BP2, BP2 - басқару панелі
Бағдарлама контроллері - DICON сенсоры	SK1 - Қабырғаға орнатылған қосқыш қорап
Басқару тақтасы - алдыңғы оң жақ	
Бұзушылыққа қарсы деректерді сақтау	
LAN интерфейсі (Ethernet)	

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

Сипаттама -«2-модель»:

Бұл шамамен ажартылай автоматты топсалы қақпақтарды қолмен ашу және жабу арқылы басқарылатын жүйе. Тамақты толтыру және алумен қолмен орындалады.



Процедура – «2-модель»:

Топсалы қақпақ ашық күйде бос автоклавқа қатты, иілгіш немесе жартылай қатты ыдыстары бар себет салынады. Топсалы қақпақ қолмен жабылады және Фланецті қосылымның бұрандалары тартылады.

Толтыру:

- Су қолмен толтырылады.

Жылыту кезеңі:

- Жылыту үшін қажетті температура енгізіледі және басқару панеліндегі сенсорлық экранды пайдалана бастайды, содан кейін қыздыру PLC арқылы басқарылатын автоматты түрде жүзеге асады.
- Жылыту кезінде желдеткіш клапан ашық қалады.
- Процестің аяқталуы дыбыстық сигналмен көрсетіледі.

Ұстау кезеңі:

- Стерилизация ережелеріне сәйкес жүзеге асырылады зарарсыздандыру процесі өңделетін өнімнің орындалған. Сақталған бағдарламалар басқару панелінің сенсорлық экраны арқылы шақырылады, іске қосылады, содан кейін PLC арқылы автоматты түрде басқарылады.
- Процесс және бағдарлама контроллері енгізілгенді басқарады Температура-уақыт параметрлері автоматты түрде.
- параметрлері зарарсыздандыру процесі орнатылған құрылғылар арқылы және сәйкес клапандар арқылы байқалады қолмен бақыланады.
- Процестің аяқталуы дыбыстық сигналмен көрсетіледі.

Салқындату кезеңі:

- Салқындату азық-түлік қолмен жүзеге асырылады.
- Салқындату аяқталғаннан кейін су судың асып кетуіне дейін қолмен ағызылады.

Тағамды жою:

- Автоклавтың топсалы қақпағы қолмен ашылады және пісірілетін тағам салынған себет алынады.

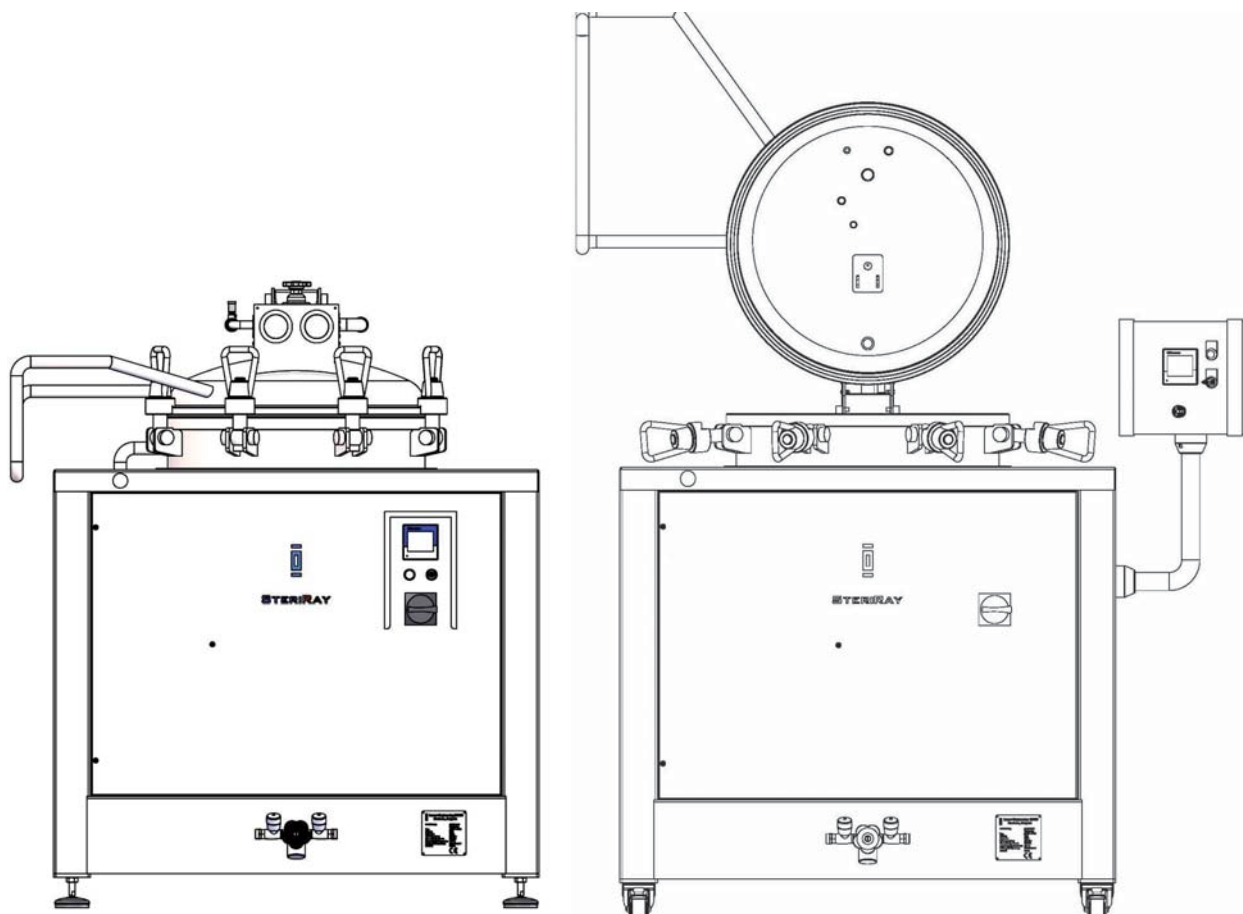
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

«3-Модель» номиналды көлемімен:

- 250, 390, 530 және 1250 литр

Толық суға қарсы қысымды автоклав:

- тікелей электр жылыту және тікелей салқындату.
- тікелей бұмен жылыту және тікелей салқындату.
- толық автоматты басқару.

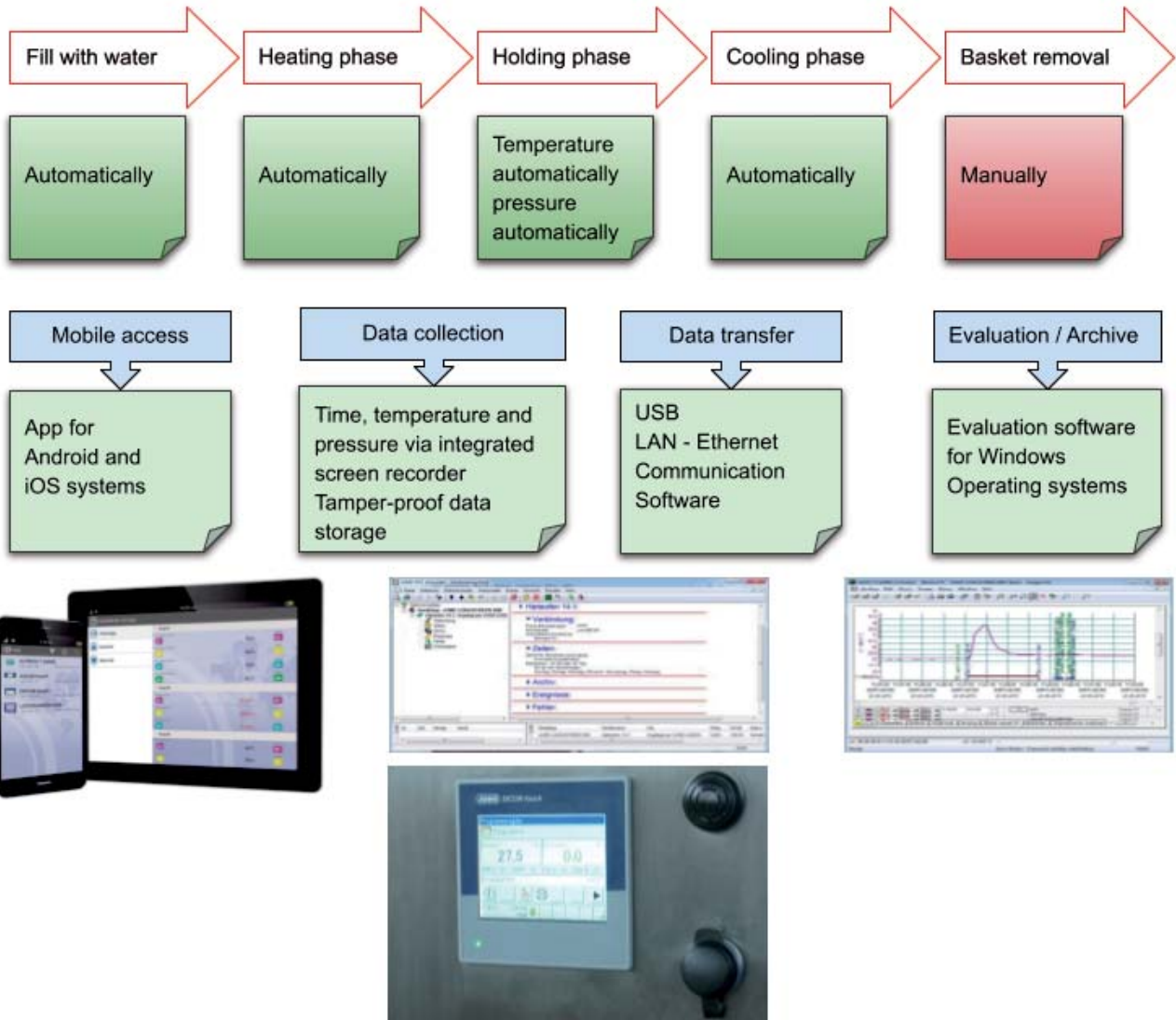


Стандартты нұсқасы:	Опциялар:
толығымен баспайтын болаттан жасалған	RL1 - Ұялы
Энергияны үнемдейтін жан-жақты оқшаулау	КП1 – орталықтан тепкіш сорғы
Реттелетін аяқтар	BP1, BP2, BP2 - басқару панелі
Бағдарлама контроллері - DICON сенсоры	SK1 - Қабырғаға орнатылған қосқыш қорап
Басқару тақтасы - алдыңғы оң жақ	HE144 - SR1250 жылыту шығысы - 144кВт
Бұзушылыққа қарсы деректерді сақтау	
LAN интерфейсі (Ethernet)	

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

Сипаттама - "3-Модель":

Бұл топсалы қақпақтарды қолмен ашу және жабу арқылы толық автоматты басқарылатын жүйе. Дайындалатын тағамды толтыру және алу қолмен жүзеге асырылады.



Процедура – «3-Модель»:

Топсалы қақпақ ашық күйде бос автоклавқа қатты, иілгіш немесе жартылай қатты ыдыстары бар себет салынады. Топсалы қақпақ қолмен жабылады және фланецті қосылымның бұрандалары тартылады.

Толтыру:

- Су автоматты түрде толтырылады.

Жылыту фазасы, ұстау фазасы:

- Стерилизация өнделетін өнімді зарарсыздандыру процедурасына сәйкес жүзеге асырылады. Сақталған бағдарламалар басқару панелінің сенсорлық экраны арқылы шақырылады, іске қосылады, содан кейін PLC арқылы автоматты түрде басқарылады.
- Процесс және бағдарлама контроллері енгізілген температура-уақыт параметрлерін автоматты түрде басқарады.
- Стерилизация процесінің параметрлері орнатылған құрылғылармен бақыланады және сәйкес клапандармен автоматты түрде басқарылады.

Салқындату кезеңі:

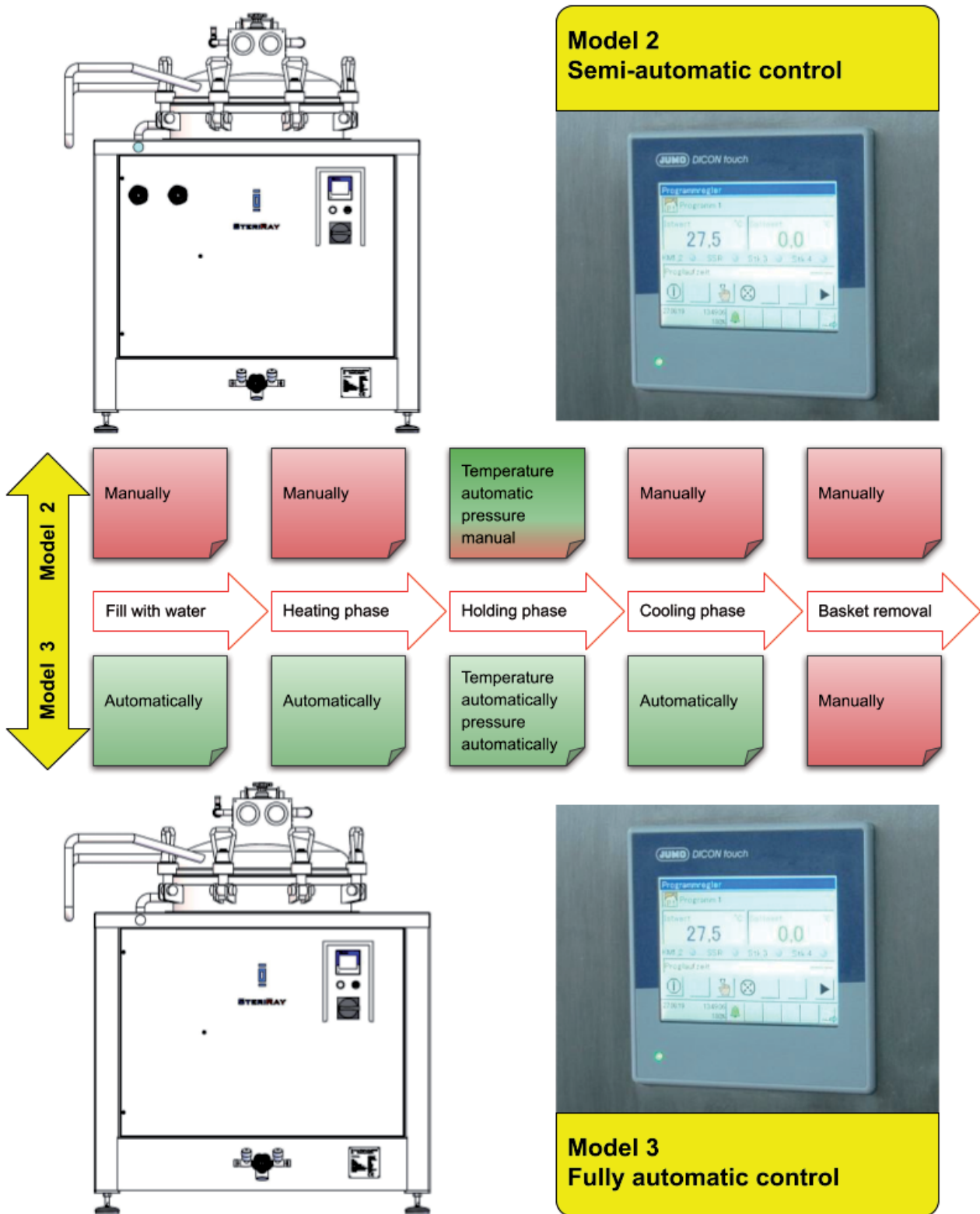
- Пісіріліп жатқан тағам автоматты түрде салқындатылады.
- Салқындату аяқталғаннан кейін су автоматты түрде деңгей детекторына ағызылады.
- Процестің аяқталуы дыбыстық сигналмен көрсетіледі.

Тағамды жою:

- Автоклавтың топсалы қақпағы қолмен ашылады және пісірілетін тағам салынған себет алынады.

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

«2-модель» және «3-Модель» салыстыру үшін:

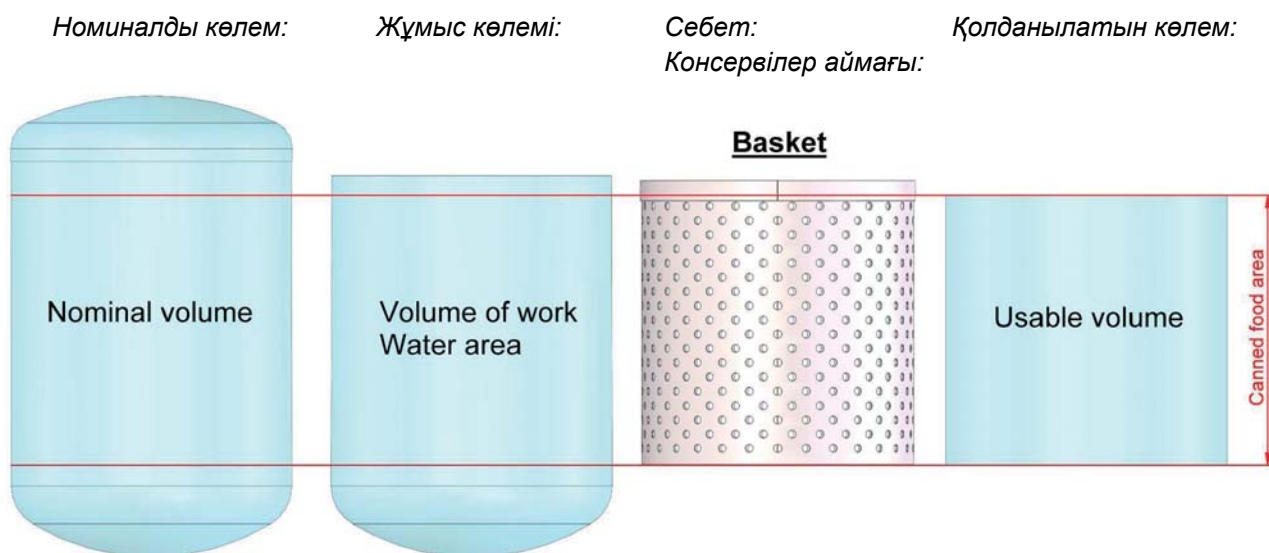


Өлшемі:

Белгі	Бірлік	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	мм	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	мм	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Контейнер диаметрі	мм	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	мм	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

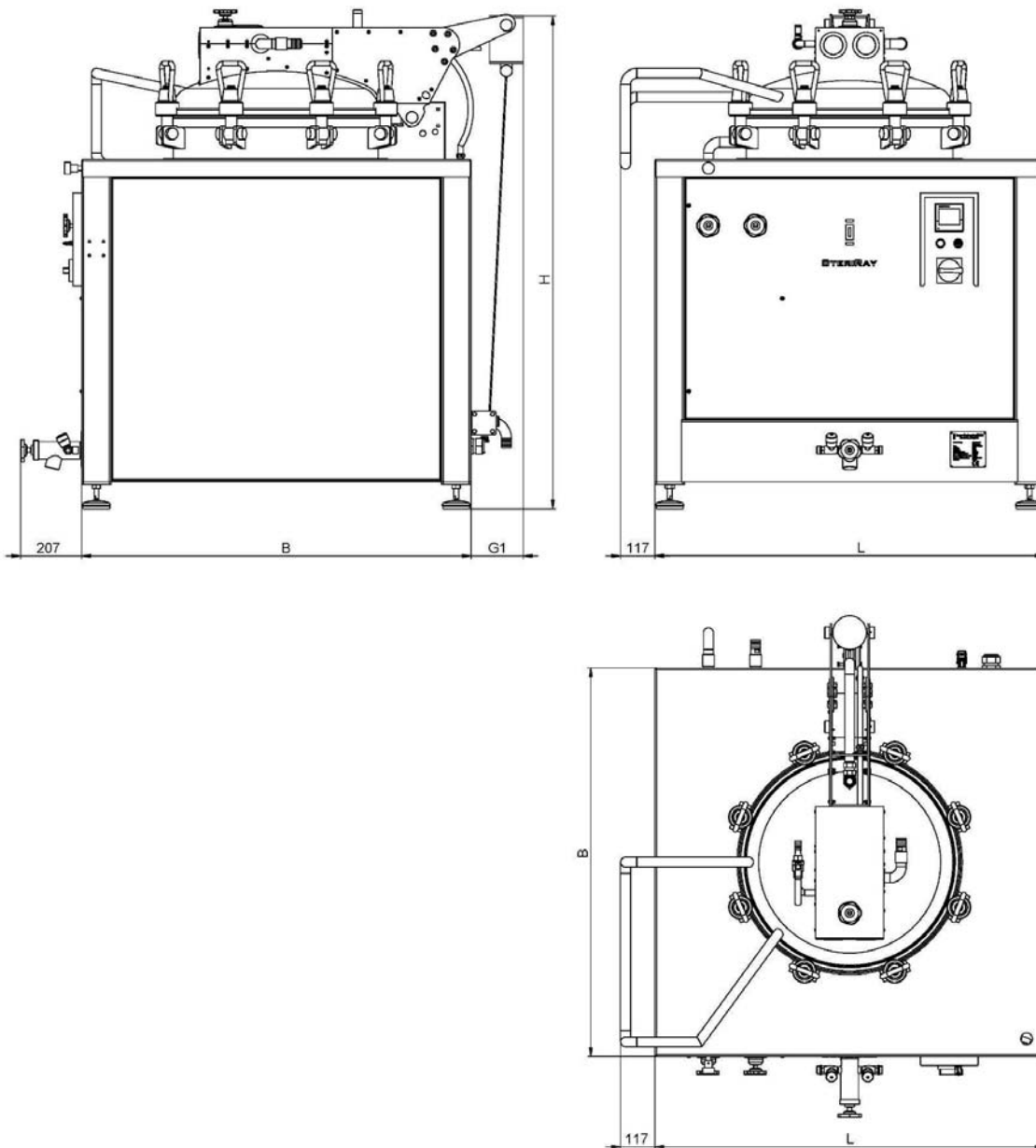
Өнім кеңістігі:

Белгі	SR250	SR400	SR550	SR1250	Бірлік
Номиналды көлем:	250	390	530	1250	Литр
Жұмыс көлемі:	210	320	450	1050	Литр
Қолданылатын көлем:	150	250	330	890	Литр



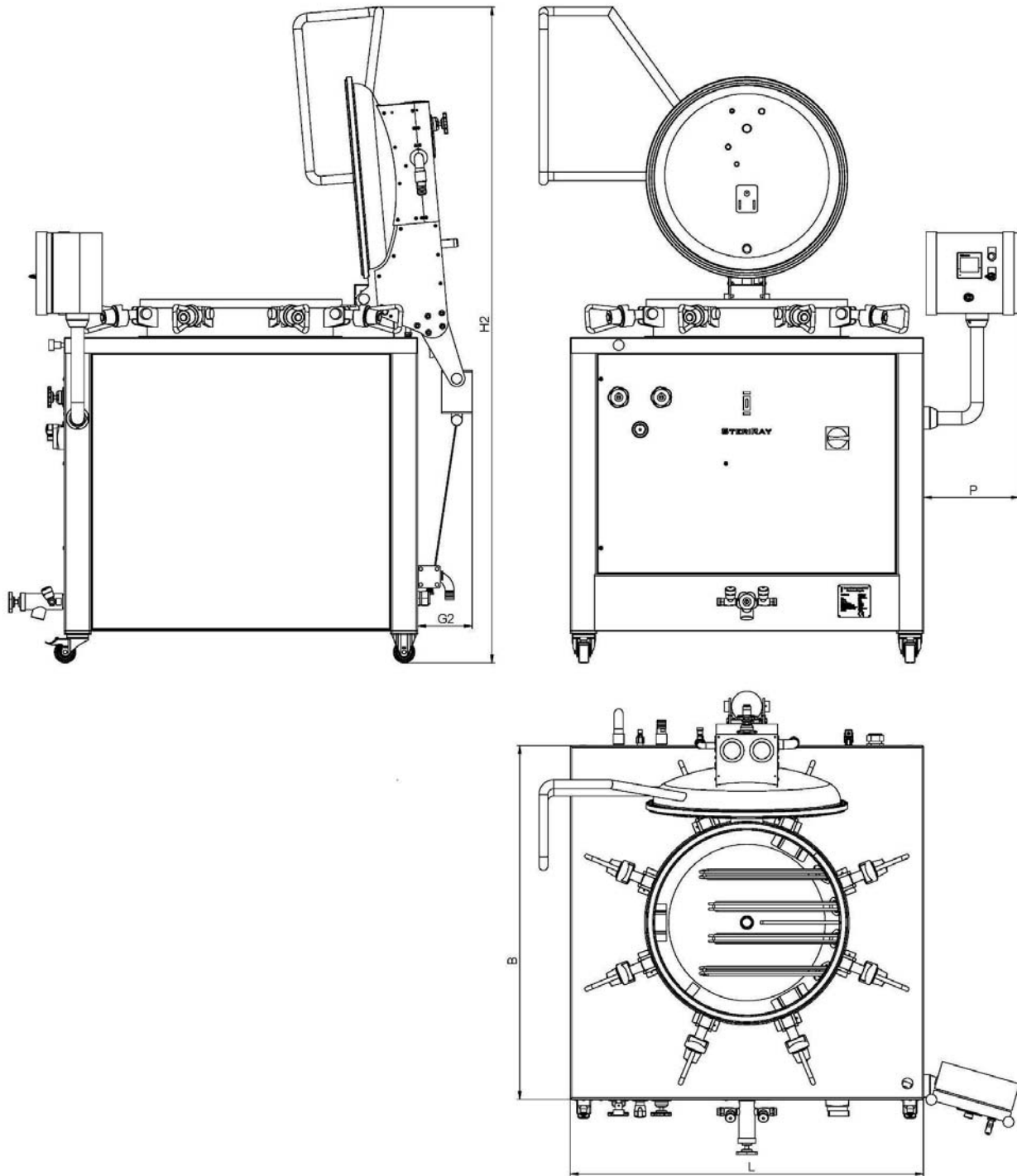
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Жабык қапқтың өлшемдері (стандартты нұсқа):



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

Ашық қақпақ өлшемі (BP1, LT2, RL1 опциялары):

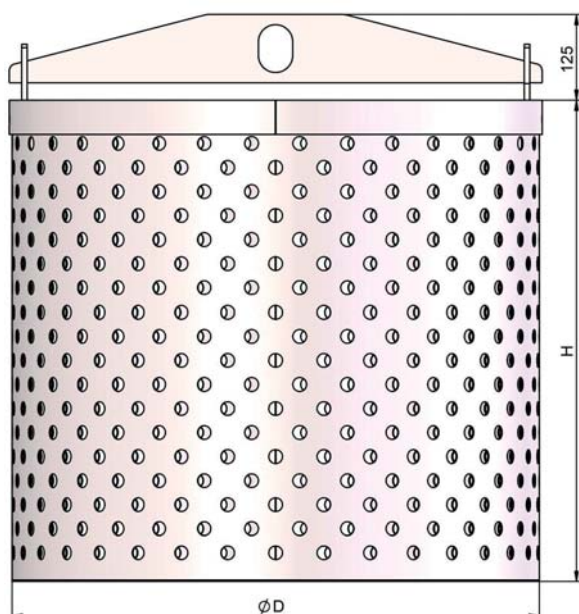


Себеттің өлшемдері:

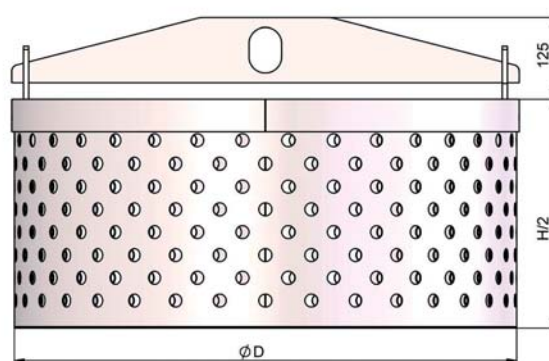
Белгі	Бірлік	SR250	SR400	SR550	SR1250
1/1, DxH	мм	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
1/2, DxH/2	мм	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
1/3, DxH/3	мм	жоқ	жоқ	жоқ	Ø970x400
Автоклаптағы банкалардың максималды саны:					
200	грамм	378	649	825	2337
300	грамм	230	416	546	1474
400	грамм	210	354	450	1230
680	грамм	115	192	252	737
800	грамм	92	160	210	603
1200	грамм	60	112	152	420

*Кепілдіксіз берілген ақпарат. Толтыру мөлшері банка өлшемдеріне байланысты.

*Мысал жүктемелер туралы қосымша ақпаратты «Сыйымдылық себеті» деректер парағын қараңыз.



Өлшем 1/1



Өлшем 1/2

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

Басқару, басқару, бейнелеу, тіркеу:

Басқару тақтасы тұрады:

- Процесс және бағдарлама контроллері DICON touch
- USB интерфейсі - жад картасына қосылуға арналған
- Дыбыстық сигнал детекторы



Құрылыс панелі - оператор деңгейі

Мыналарды көрсету арқылы жан-жақты басқару опциялары:

- Қазандық температурасы
- Негізгі температура
- пісіру уақыты
- Аймақтық код уақыты
- F мәні
- Рамп функциясы

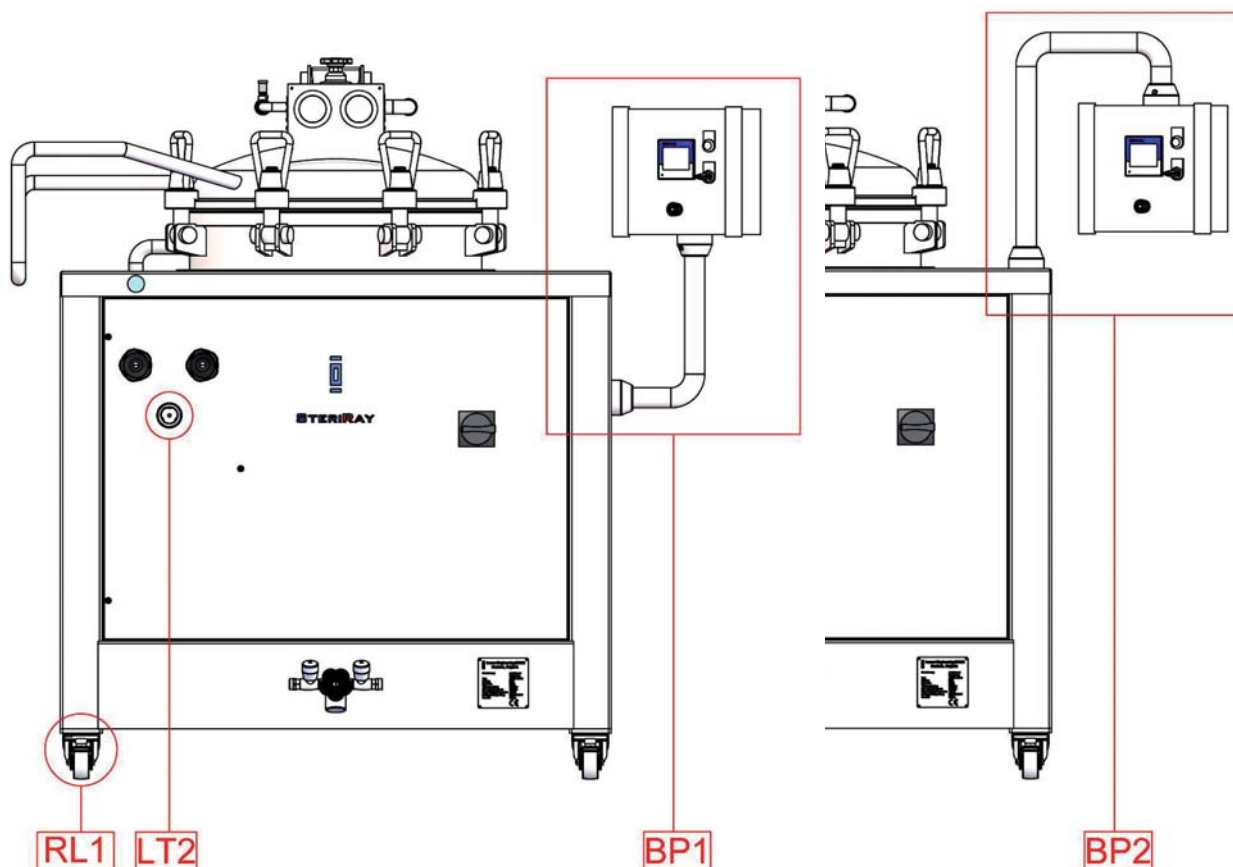
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Әрине, SteriRay автоклавтарымен жұмысыңызды пайдалы опциялар мен керек-жарақтардың көмегімен әлдеқайда жеңілдетуге болады.

Опциялар:

Мұнда біз ұсына алатын опциялардың қысқаша тізімі берілген:



RL1 - Ұялы

LT2 - қысылған ауаны беру

КП1 – орталықтан тепкіш сорғы

HE144 - SR1250 жылыту шығысы - 144кВт

Басқару панелі:

BP1 - тұтқа тұрақты түрде орнатылған, басқару панелін төменнен бұруға болады.

BP2 - тұтқа тұрақты түрде орнатылған, басқару панелін жоғарыдан бұруға болады.

BP3 - Басқару панелі қабырғаға ілінген.

Ауыстыру қорабы:

SK1 - Қабырғаға орнатуға арналған басқару панелі бар қосқыш қорап

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

Керек-жарақтар:

Міне, табиғи аксессуарлар тұрғысынан не ұсына алатынымыздың қысқаша тізімі:

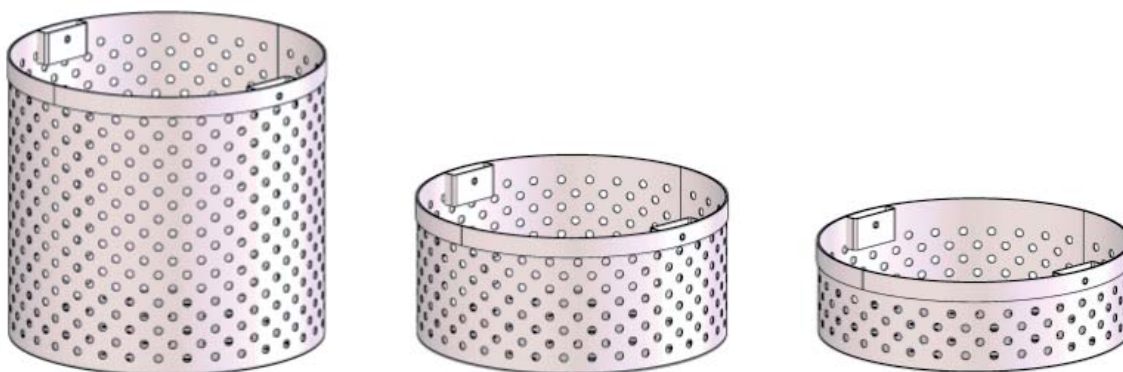
Көтергіш кронштейн:

Кран ілгегінде қауіпсіз тасымалдау үшін.



Себет:

Толық форматта 1/1 және жинақталатын өлшемдер 1/2 және 1/3.



Қазандық қалқымалы:

Тамақтың жүзуіне жол бермейді.

Аралық қабат:

Пісірілген тағамның жеке деңгейін тұрақтандырады.

Бастыңғы тақта:

Жеткізу көлеміне негізгі тақта кіреді.



Электр пойызы бар кран жолы:

Автоклавтарды себеттермен тиеу үшін тиісті кран жолын электрлік көтергішпен қамтамасыз етеміз.

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

Керек-жарақтар:

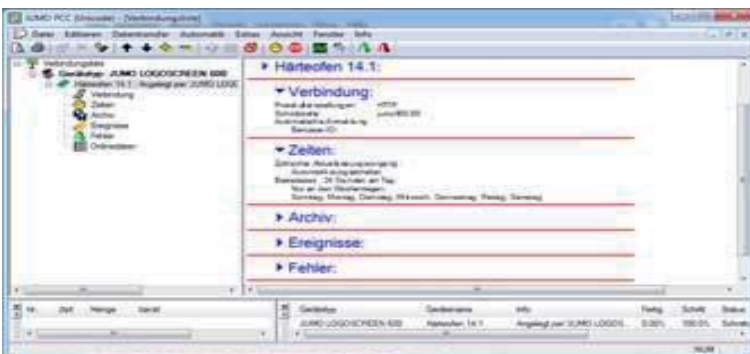
SR1250 үшін баспалдақ пен сахна құрылысы.

Адаптер консервіленген:

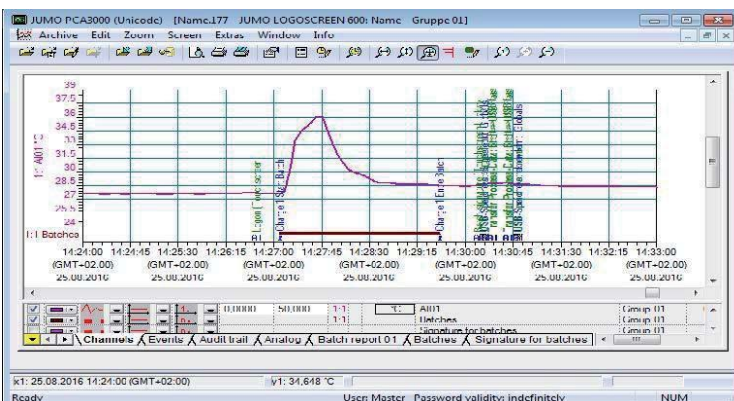
Ішкі температура сенсорын консервілеу құмырасына қауіпсіз енгізуге арналған адаптер



Коммуникациялық бағдарламалық құрал PCC:
 Компьютерден қол жеткізу



РСА3000 компьютерді бағалау бағдарламалық құралы:
 Бағалау



Техникалық деректер:

Белгі	Бірлік	SR250	SR400	SR550	SR1250
«2-модель»		және	және	және	жоқ
«3-Модель»		және	және	және	және
Көлемі	Литр	250	390	530	1250
Контейнер диаметрі	мм	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Сыртқы өлшемдері - LxWxH	мм	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Электр	кВт	18	24	48	72 / 144
HD бу	кг/сағ	жоқ	жоқ	жоқ	220
Жұмыс қысымы, «2-модель»	бар	2,5	2,5	2,5	-
Жұмыс қысымы, "3-Модель"	бар	3	3	3	3
Себет 1/1, DxH	мм	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Автоклаптағы банкалардың максималды саны:					
200	грамм	378	649	825	2337
300	грамм	230	416	546	1474
400	грамм	210	354	450	1230
680	грамм	115	192	252	737
800	грамм	92	160	210	603
1200	грамм	60	112	152	420

*Кепілдіксіз берілген ақпарат. Толтыру мөлшері банка өлшемдеріне байланысты.

*Мысал жүктемелер туралы қосымша ақпаратты «Сыйымдылық себеті» деректер парағын қараңыз.



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

