

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

STERIRAY

Broszura produktowa - Model 2 / Model 3

Autoklawy do sterylizacji konserw



Autoklawy przemysłowe

Id195-aR3-M2/M3-WB-23PL **Polski / Polish**

Jest to kopia przetłumaczona automatycznie - szczegółowy opis można znaleźć w języku niemieckim, angielskim i bułgarskim!

Pełne informacje techniczne znajdują się w karcie danych technicznych - Platforma aR3

BEZKOMPROMISOWA NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ „STERIRAY” PRODUKTY KONSERWOWE AUTOKLAWY

The „SteriRay” Autoklawy są niezwykle wszechstronne, oszczędzają czas i energię. Nie ma ograniczeń, jeśli chodzi o produkcję całych konserw: puszek wykonanych z różnych metali, słoików, toreb kuchennych, tubek itp.

Każdy autoklaw „SteriRay” jest technicznym arcydziełem. Za każdym urządzeniem stoi know-how firmy „Ivanov Engineering”. Nasze produkty zachwycają wyrafinowanym designem i wyjątkową jakością. Współpraca z wymagającymi praktykami zaowocowała urządzeniami łatwymi w obsłudze i konserwacji. Ekonomiczny sposób pracy obniża koszty i zwiększa rentowność.

Wzornictwo przemysłowe

Dzięki naszej konstrukcji maszyn wyznaczamy nowe standardy w projektowaniu przemysłowym autoklawów. Nasz system modułowy, łatwo dostępne komponenty i łatwość obsługi sprawiają, że autoklawy „SteriRay” są doskonałymi urządzeniami, które są łatwe w użyciu i łatwe w utrzymaniu.

Automatyzacja

Automatyzacja tworzy leada. Ta zaleta stanowi podstawę Twojego sukcesu gospodarczego w przyszłości.

Dodatkowe opcje i akcesoria

Oczywiście możesz znacznie ułatwić pracę z naszymi autoklawami SteriRay dzięki przydatnym dodatkowym opcjom i akcesoriom.

Sprawdzona technologia zapewniająca wysoką dostępność maszyn

Wiemy, że maszyny spożywcze muszą być stale dostępne, aby utrzymać produkcję. Z tego powodu przy doborze komponentów przywiązujemy dużą wagę do sprawdzonej technologii.



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

STERIRAY

Autoklawy do sterylizacji konserw o pojemności nominalnej:

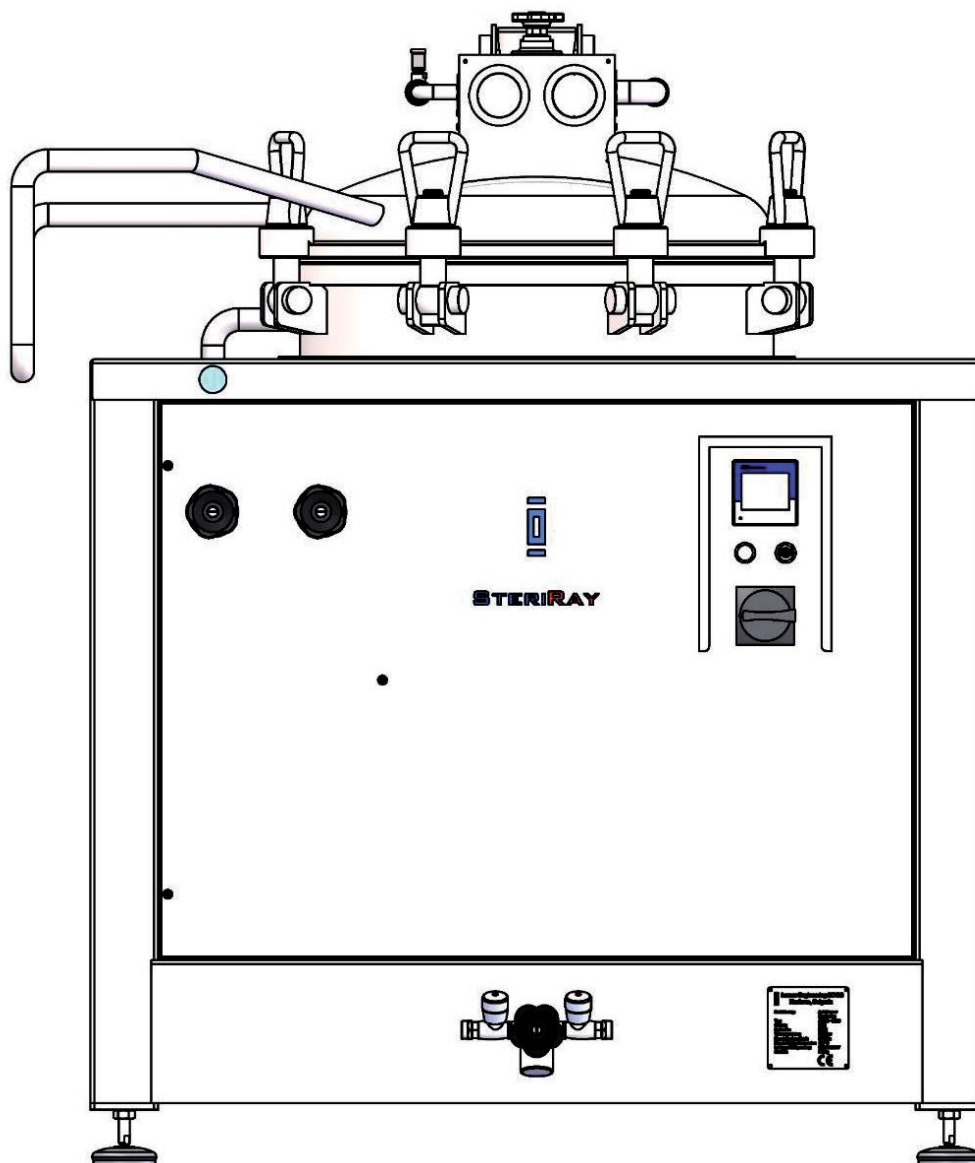
- 250, 390, 530 i 1250 litrów

Autoklaw przeciw ciśnieniowy z pełną wodą wyposażony w:

- bezpośrednie ogrzewanie elektryczne i bezpośrednie chłodzenie.
- bezpośrednie ogrzewanie parowe i bezpośrednie chłodzenie.
- sterowanie półautomatyczne i w pełni automatyczne.

Aplikacja:

Autoklaw przeznaczony jest do sterylizacji pojemników sztywnych (puszki, słoiki) lub elastycznych i półsztywnych (worki, folie, tuby).



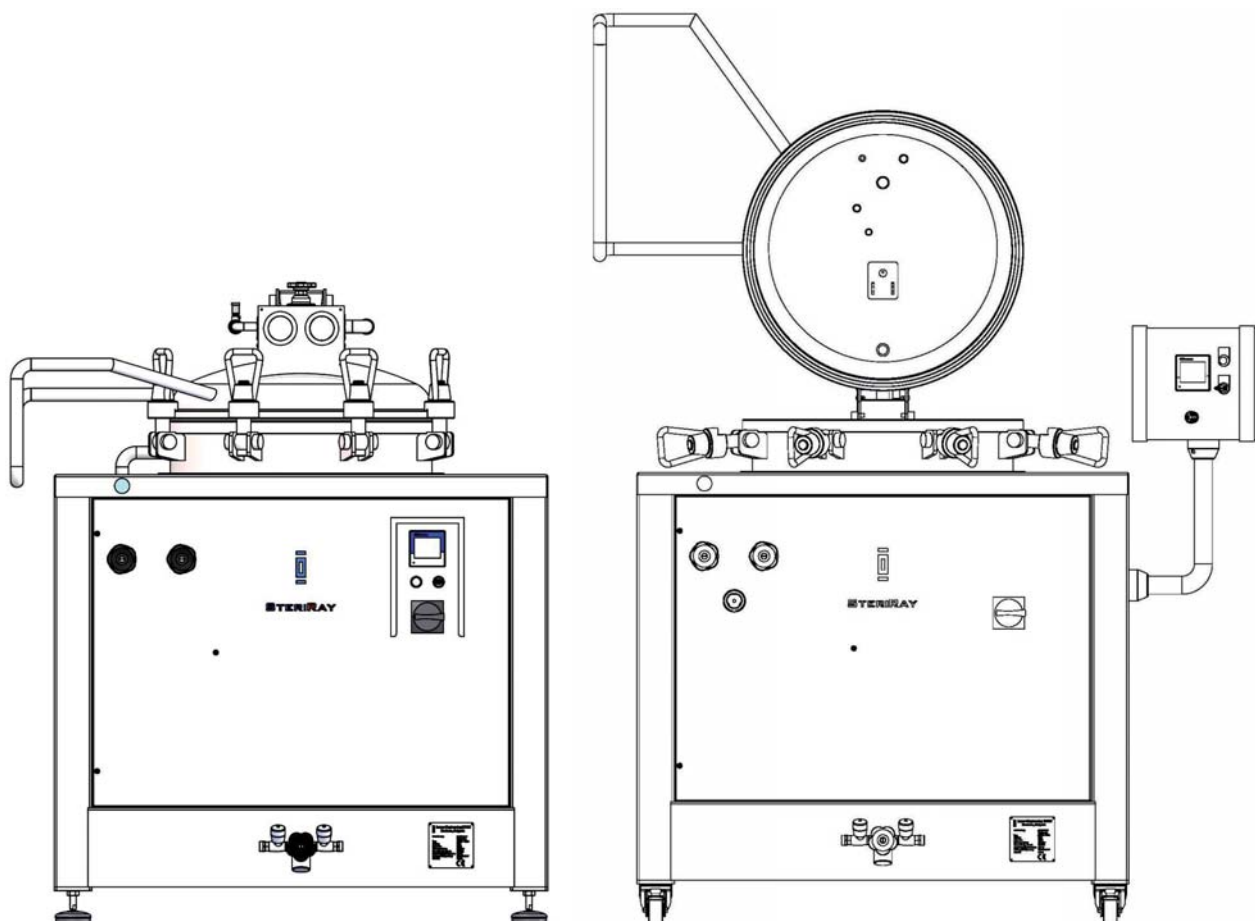
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

„Model 2” o objętości nominalnej:

- 250, 390 i 530 litrów

Autoklaw przeciw ciśnieniowy z pełną wodą wyposażony w:

- bezpośrednie ogrzewanie elektryczne i bezpośrednie chłodzenie.
- sterowanie półautomatyczne.

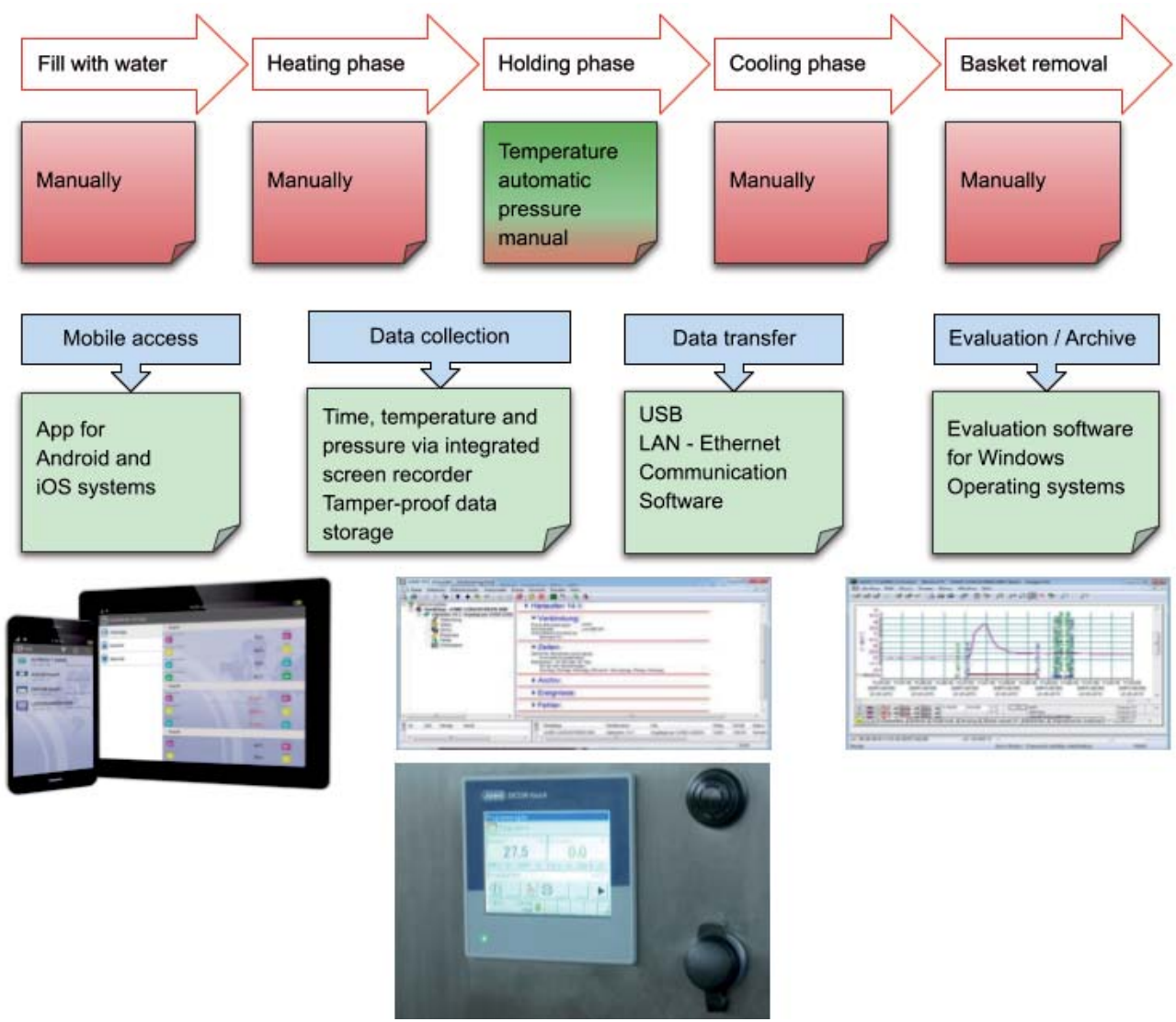


Wersja standardowa:	Opcje:
w całości wykonany ze stali nierdzewnej	RL1 - mobilny
Energooszczędna izolacja dookoła	LT2 – Linia zasilania sprężonym powietrzem
Regulowany spód	BP1, BP2, BP2 - Panel sterowania
Programator - DICON touch	SK1 - Puszka przyłączeniowa ścienna
Panel sterowania - przedni prawy	
Przechowywanie danych zabezpieczone przed manipulacją	
Interfejs LAN (Ethernet)	

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

Opis - „Model 2”:

Chodzi o półautomatyczny sterowany system z ręcznym otwieraniem i zamykaniem pokryw uchylnych. Napełnianie i wyjmowanie żywności nie są przeprowadzane ręcznie.



Procedura - „Model 2”:

Przy otwartej pokrywie na zawiasach, w pustym autoklawie umieszcza się kosz z pojemnikami sztywnymi, elastycznymi lub półsztywnymi. Pokrywa na zawiasach jest zamykana ręcznie i Śruby połączenia kołnierзовego są dokręcone.

Wypełnić:

- Wodę napełnia się ręcznie.

Faza nagrzewania:

- Żądana temperatura ogrzewania wprowadza się i uruchamia za pomocą ekranu dotykowego na panelu sterowania, ogrzewanie odbywa się wówczas automatycznie, sterowane przez sterownik PLC.
- Zawór odpowietrzający pozostaje otwarty podczas ogrzewania.
- Zakończenie procesu sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym.

Faza utrzymania:

- Sterylizację przeprowadza się zgodnie z procesem sterylizacji produktu, który ma być poddany obróbce przeprowadzone. Zapisane programy są wywoływane za pomocą ekranu dotykowego panelu sterowania, uruchamiane, a następnie uruchamiane automatycznie sterowane przez sterownik PLC.
- Kontroler procesu i programu kontroluje wprowadzone dane Parametry temperatura-czas automatycznie.
- Parametry w procesie sterylizacji są obserwowane poprzez zamontowane urządzenia i odpowiednie zawory ręcznie kontrolowane.
- Zakończenie procesu sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym.

Faza chłodzenia:

- Ochłodzenie żywności odbywa się ręcznie.
- Po całkowitym ochłodzeniu wodę spuszcza się ręcznie aż do przelewu.

Usuwanie jedzenia:

- Uchylną pokrywę autoklawu otwiera się ręcznie i wyjmuje kosz z potrawą do ugotowania.

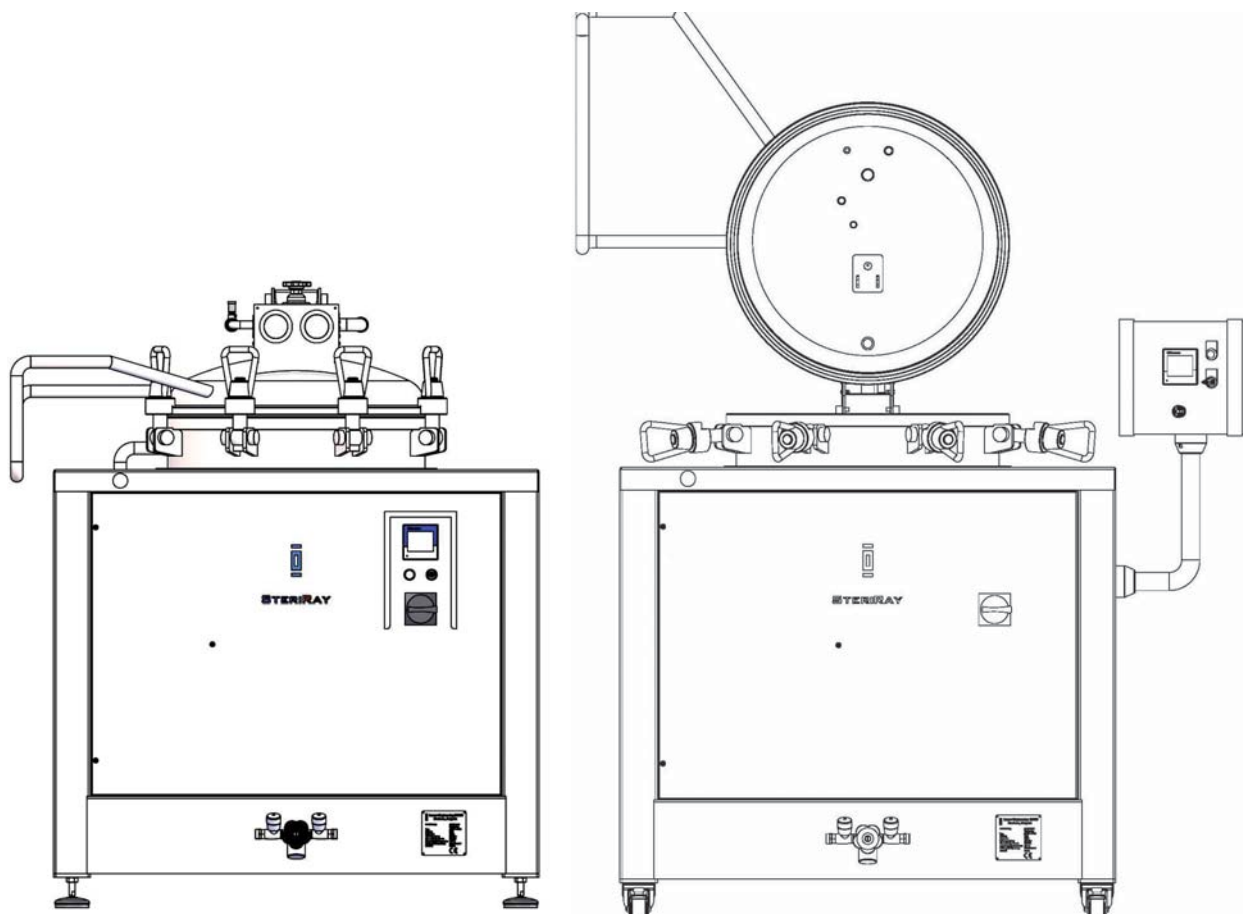
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

„Model 3” o objętości nominalnej:

- 250, 390, 530 i 1250 litrów

Autoklaw przeciw ciśnieniowy z pełną wodą wyposażony w:

- bezpośrednie ogrzewanie elektryczne i bezpośrednie chłodzenie.
- bezpośrednie ogrzewanie parowe i bezpośrednie chłodzenie.
- w pełni automatyczne sterowanie.

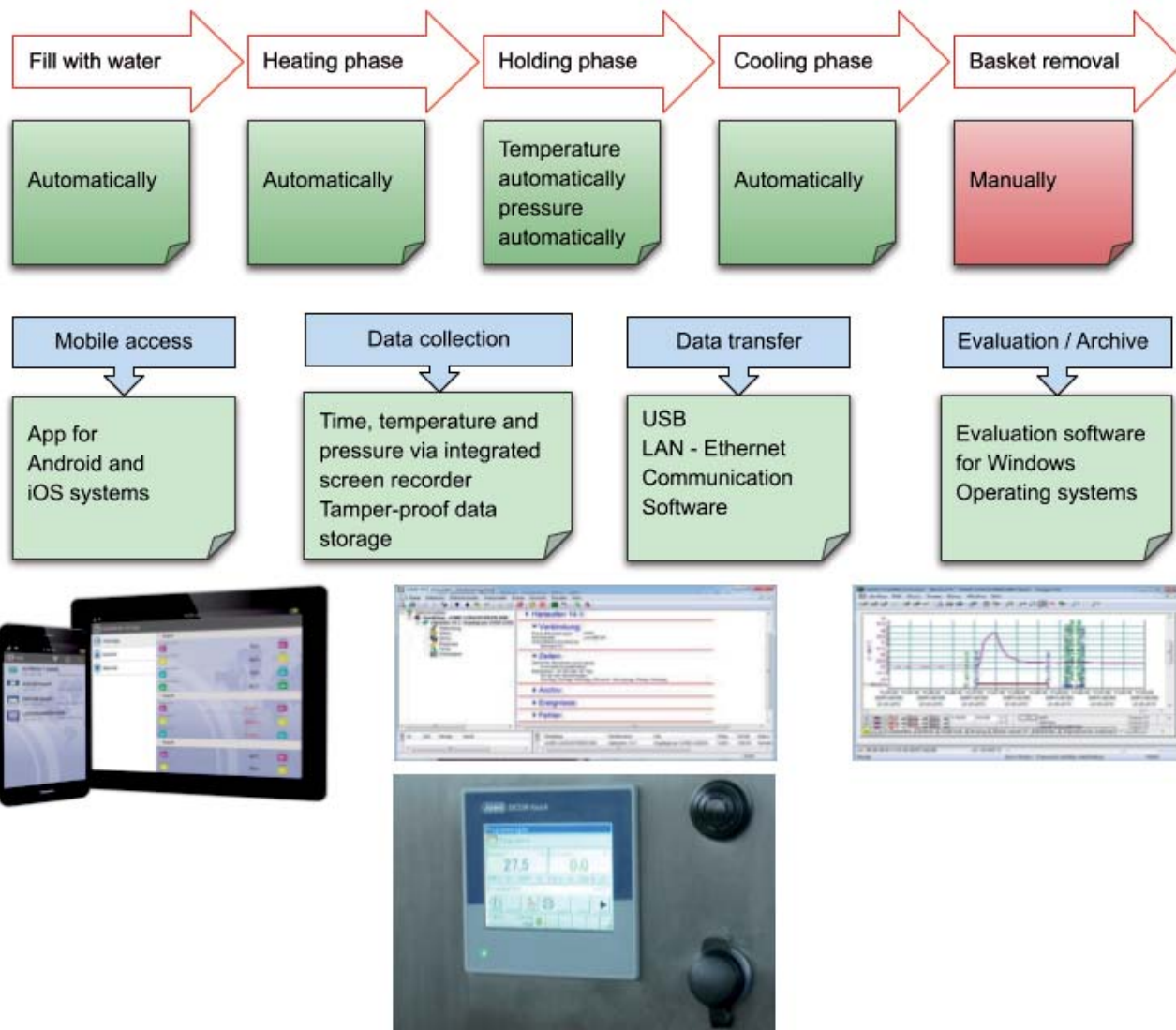


Wersja standardowa:	Opcje:
w całości wykonany ze stali nierdzewnej	RL1 — mobilny
Energooszczędna izolacja dookoła	KP1 - pompa odśrodkowa
Regulowany spód	BP1, BP2, BP2 - Panel sterowania
Programator - DICON touch	SK1 - Puszka przyłączeniowa naścienna
Panel sterowania - przedni prawy	HE144 - moc grzewcza SR1250 - 144kW
Przechowywanie danych zabezpieczone przed manipulacją	
Interfejs LAN (Ethernet)	

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

Opis - „Model 3”:

Jest to w pełni automatyczny system sterowany z ręcznym otwieraniem i zamykaniem pokryw uchylnych. Napełnianie i wyjmowanie przygotowywanej żywności odbywa się ręcznie.



Procedura - „Model 3”:

Przy otwartej pokrywie na zawiasach, w pustym autoklawie umieszcza się kosz z pojemnikami sztywnymi, elastycznymi lub półsztywnymi. Pokrywę uchylną zamyka się ręcznie i dokręca śruby połączenia kołnierzewego.

Wypełnić:

- Woda jest napełniana automatycznie.

Faza nagrzewania, faza utrzymywania:

- Sterylizację przeprowadza się zgodnie z procedurą sterylizacji produktu, który ma być poddany obróbce. Zapisane programy są wywoływane za pomocą ekranu dotykowego panelu sterowania, uruchamiane, a następnie uruchamiane automatycznie sterowane przez sterownik PLC.
- Sterownik procesu i programu automatycznie kontroluje wprowadzone parametry temperatura-czas.
- Parametry procesu sterylizacji są monitorowane przez zainstalowane urządzenia i automatycznie kontrolowane przez odpowiednie zawory.

Faza chłodzenia:

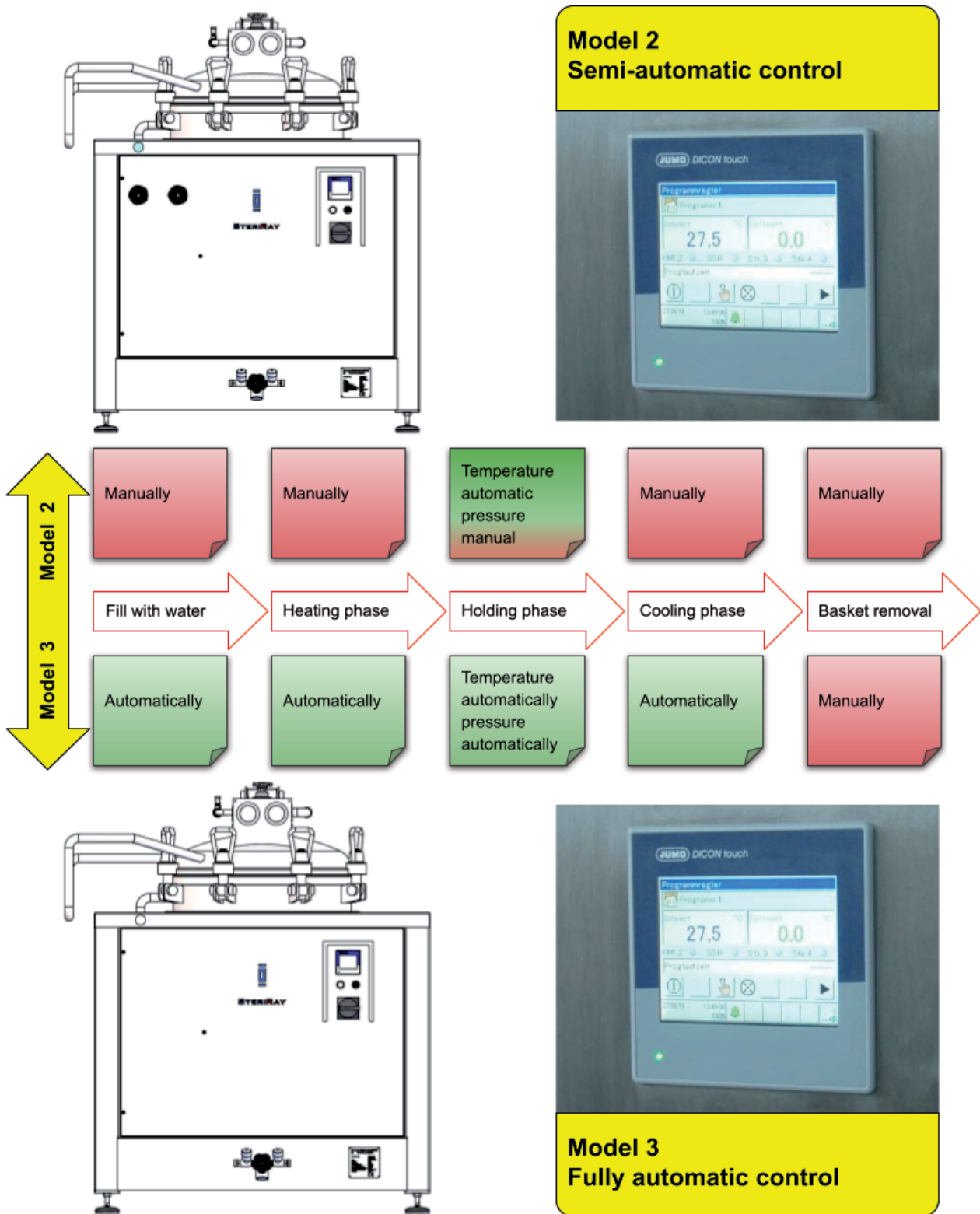
- Gotowana żywność jest schładzana automatycznie.
- Po całkowitym schłodzeniu woda jest automatycznie odprowadzana do czujnika poziomu.
- Zakończenie procesu sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym.

Usuwanie jedzenia:

- Uchylną pokrywę autoklawu otwiera się ręcznie i wyjmuje kosz z potrawą do ugotowania.

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

„Model 2” i „Model 3” w porównaniu:

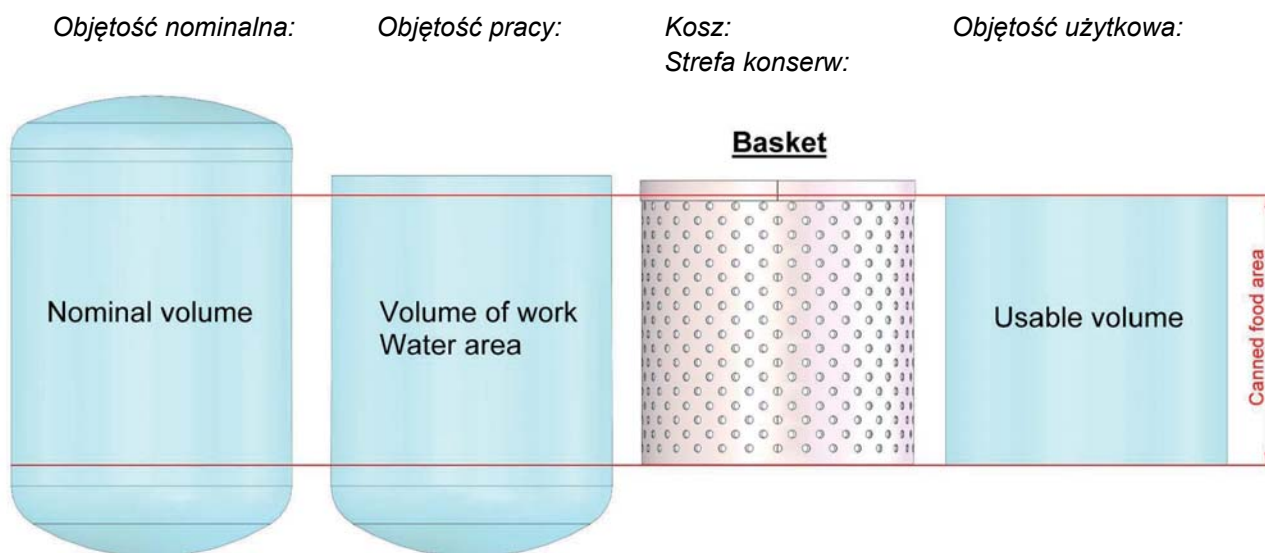


Wymiar:

Przeznaczenie	Jednostka	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Średnica pojemnika	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

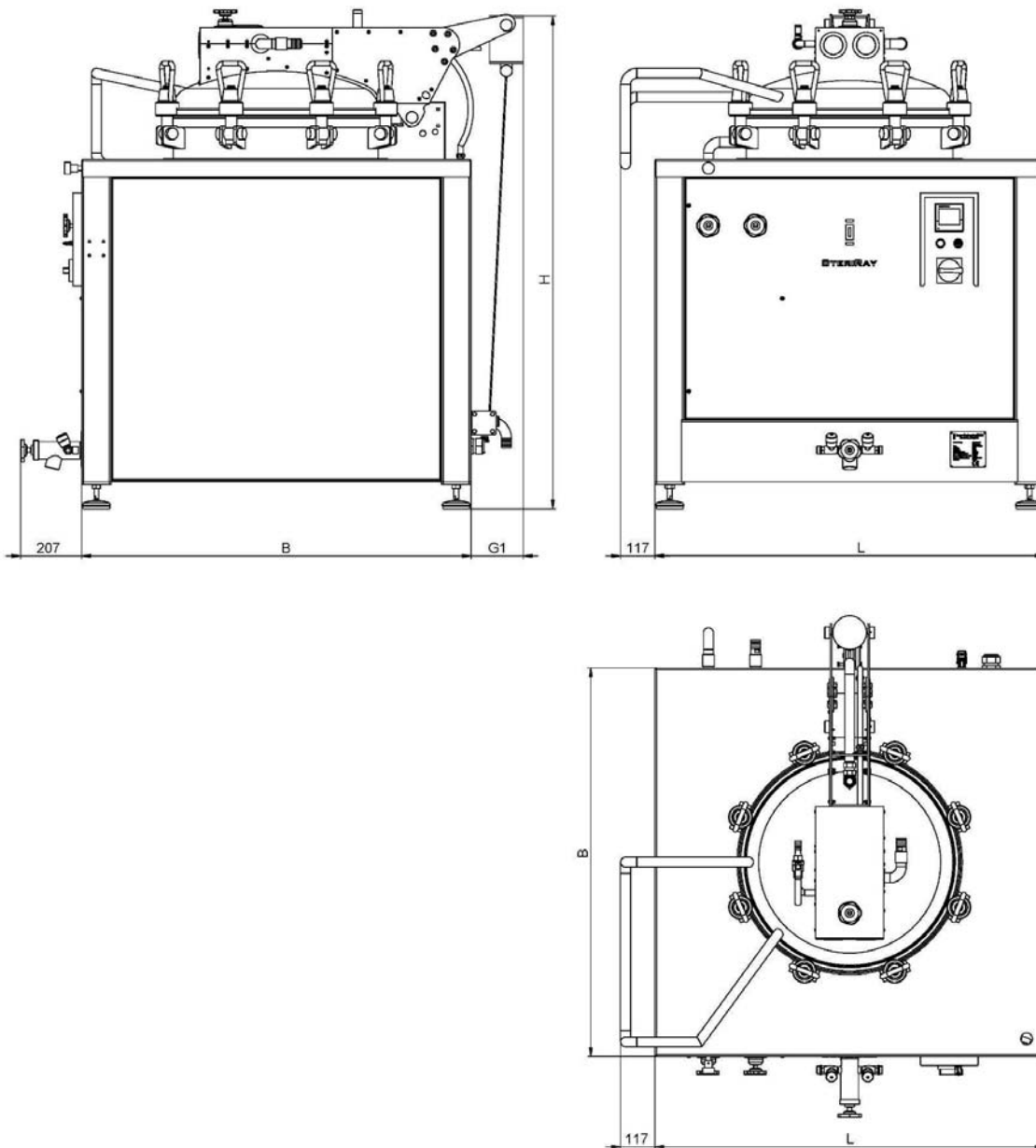
Przestrzeń produktowa:

Przeznaczenie	SR250	SR400	SR550	SR1250	Jednostka
Objętość nominalna:	250	390	530	1250	Litr
Objętość pracy:	210	320	450	1050	Litr
Objętość użytkowa:	150	250	330	890	Litr



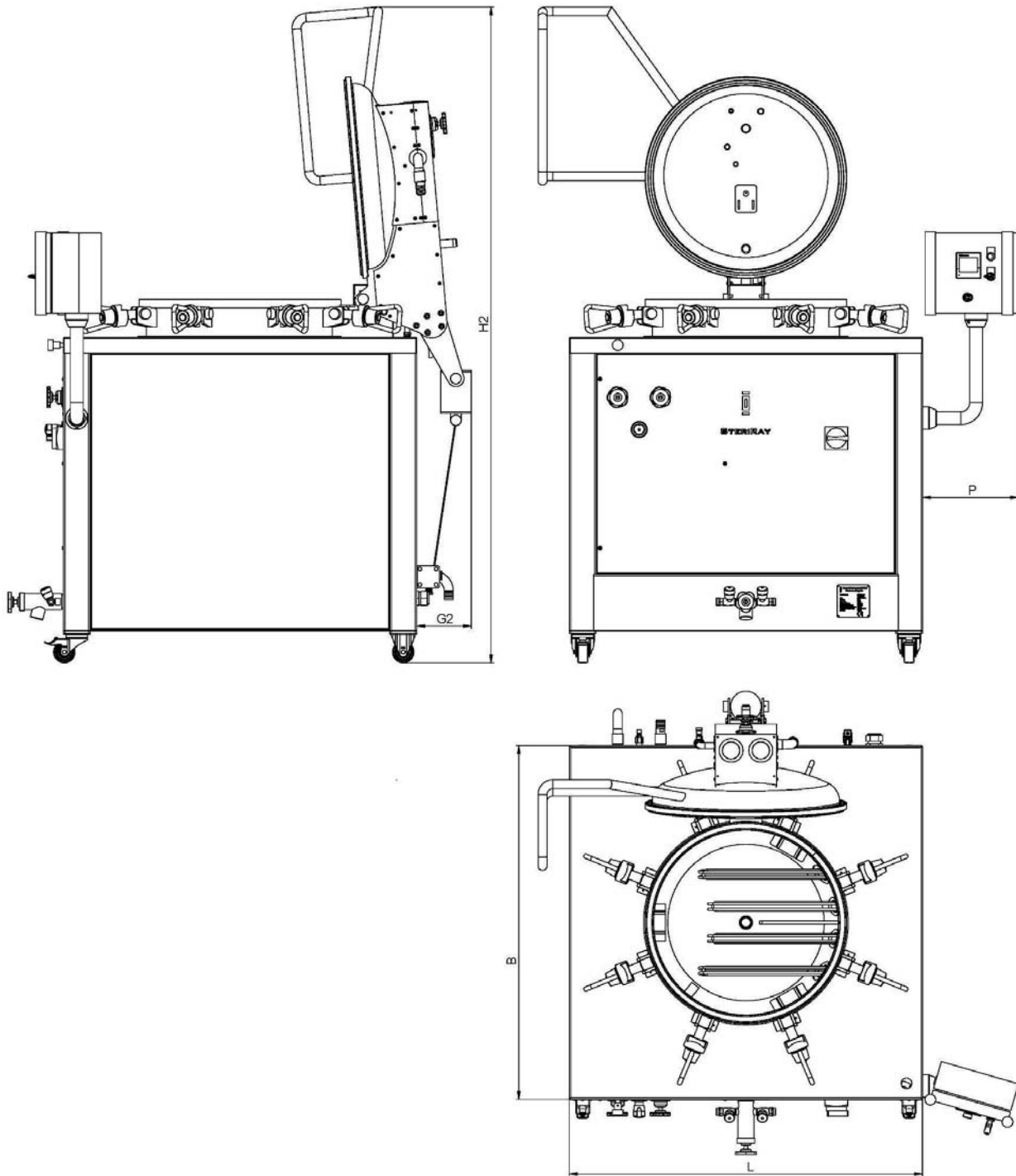
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Wymiary zamkniętej pokrywy (wersja standardowa):



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

Wymiary otwartej pokrywy (opcje BP1, LT2, RL1):

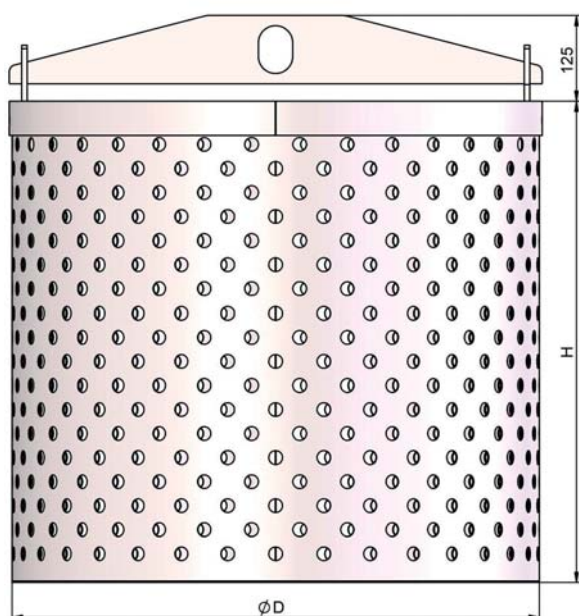


Wymiary kosza:

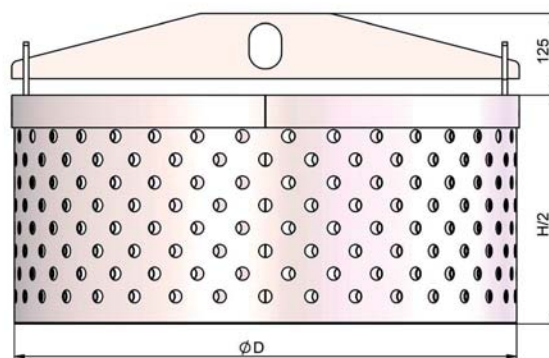
Przeznaczenie	Jednostka	SR250	SR400	SR550	SR1250
Koszyk 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Koszyk 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Koszyk 1/3, DxH/3	mm	NIE	NIE	NIE	Ø970x400
Maksymalna ilość puszek w autoklawie:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	1474
400	gram	210	354	450	1230
680	gram	115	192	252	737
800	gram	92	160	210	603
1200	gram	60	112	152	420

*Informacje podane bez gwarancji. Ilości napełnienia zależą od wymiarów puszek.

*Więcej informacji na temat przykładowych ładunków można znaleźć w karcie katalogowej „Pojemność kosza”.



Rozmiar 1/1



Rozmiar 1/2

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

Kontroluj, obsługuj, wizualizuj, rejestruj:

Panel sterowania składa się:

- Sterownik procesowy i programowy DICON touch
- Interfejs USB - do podłączenia pendrive'a
- Detektor sygnału dźwiękowego



Panel konstrukcyjny - poziom operatora

Wszechstronne opcje sterowania poprzez określenie:

- Temperatura kotła
- Temperatura rdzenia
- Czas gotowania
- Czas numeru kierunkowego
- Wartość F
- Funkcja rampy

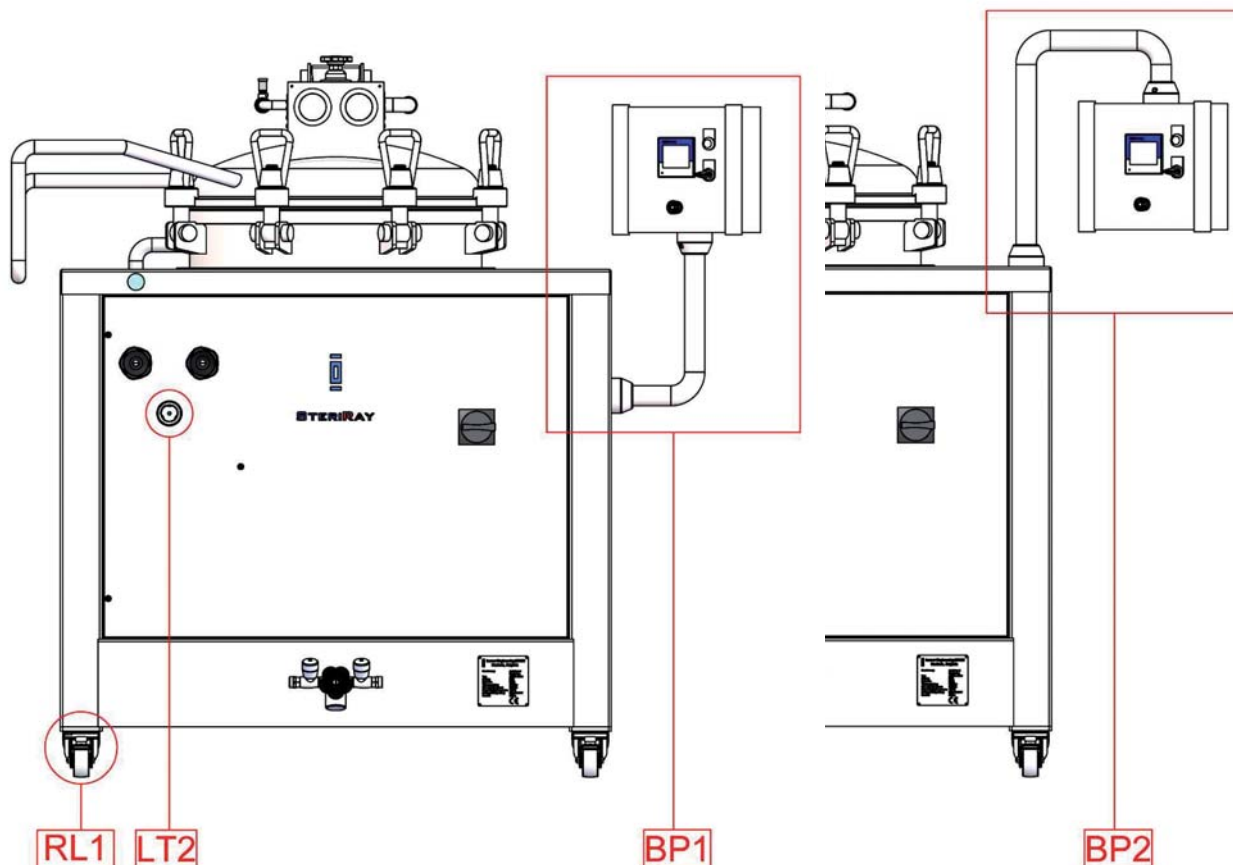
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Oczywiście możesz znacznie ułatwić pracę z naszymi autoklawami SteriRay dzięki przydatnym opcjom i akcesoriom.

Opcje:

Oto krótka lista opcji, które możemy zaoferować:



RL1 — mobilny

LT2 - zasilanie sprężonym powietrzem

KP1 - pompa odśrodkowa

HE144 - moc grzewcza SR1250 - 144kW

Panel sterowania:

BP1 - Ramię zamontowane na stałe, panel sterujący można obracać od dołu.

BP2 - Ramię mocowane na stałe, panel sterujący można obracać od góry.

BP3 - Panel sterujący zawieszany jest na ścianie.

Skrzynka z wyłącznikami:

SK1 - Skrzynka rozdzielcza z panelem sterującym do montażu naściennego

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

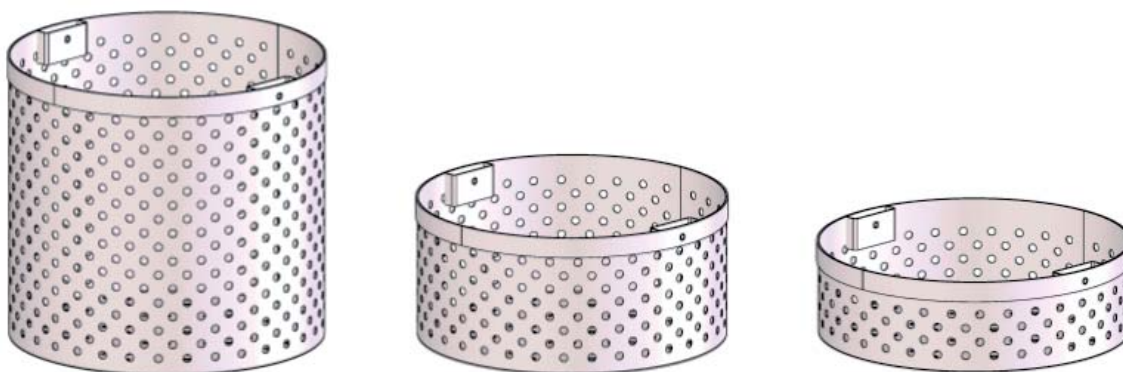
Akcesoria:

Oto krótka lista tego, co możemy zaoferować w zakresie naturalnych akcesoriów:

Wspornik do podnoszenia:
Do bezpiecznego transportu na haku dźwigowym.



Koszyk:
W pełnym formacie 1/1 i w rozmiarach 1/2 i 1/3, które można układać w stosy.



Pływak kotła:
Zapobiega pływaniu żywności.

Warstwa pośrednia:
Stabilizuje poszczególne poziomy przygotowywanej żywności.

Płyta podłogowa:
Płyta podstawowa wchodzi w zakres dostawy.



Tor dźwigowy z kolejką elektryczną:
Do załadunku autoklawów koszami dostarczamy odpowiedni tor dźwigowy z wciągnikiem elektrycznym.

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

Akcesoria:

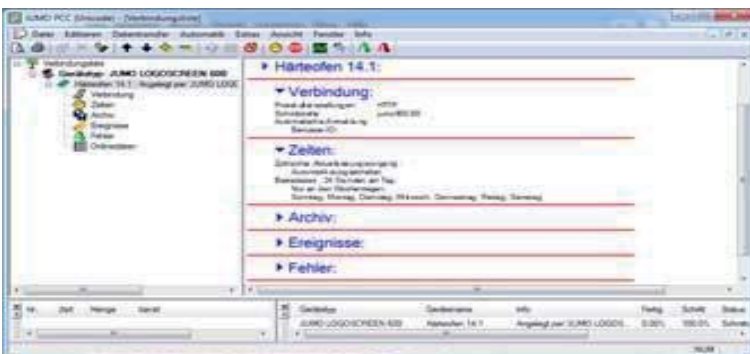
Konstrukcja schodów i sceny dla SR1250.

Adapter w puszcze:

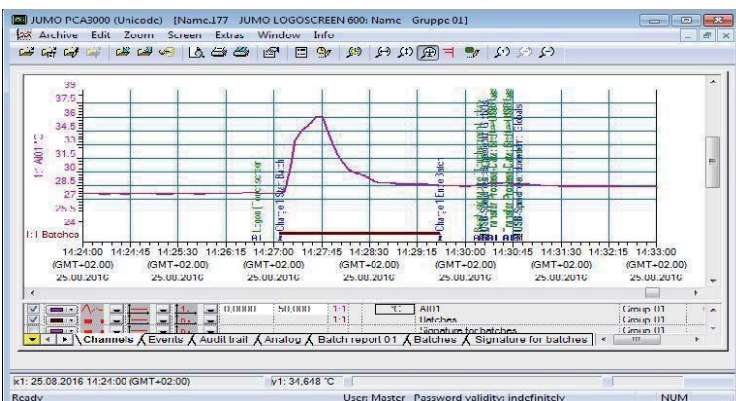
Adapter umożliwiające bezpieczne umieszczenie czujnika temperatury rdzenia w słoiku do wekowania



Oprogramowanie komunikacyjne PCC:
 Dostęp z komputera



Oprogramowanie do oceny komputera PCA3000:
 Oceniać



Techniczny Dane:

Przeznaczenie	Jednostka	SR250	SR400	SR550	SR1250
„Model 2”		/	/	/	NIE
„Model 3”		/	/	/	/
Tom	Litr	250	390	530	1250
Średnica pojemnika	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Wymiary zewnętrzne - DxSxW	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elektryczny	kW	18	24	48	72 / 144
Para HD	kg/godz	NIE	NIE	NIE	220
ciśnienie operacyjne, „Model 2”	bar	2,5	2,5	2,5	-
ciśnienie operacyjne „Model 3”	bar	3	3	3	3
Koszyk 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Maksymalna ilość puszek w autoklawie:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	1474
400	gram	210	354	450	1230
680	gram	115	192	252	737
800	gram	92	160	210	603
1200	gram	60	112	152	420

*Informacje podane bez gwarancji. Ilości napełnienia zależą od wymiarów puszek.

*Więcej informacji na temat przykładowych ładunków można znaleźć w karcie katalogowej „Pojemność kosza”.



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

