

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

**STERIRAY**

## **Broșura produsului - Model 2 / Model 3**

### **Autoclave pentru sterilizarea conservelor**



#### **Autoclave industriale**

*Id195-aR3-M2/M3-WB-23RO* **Română / Romanian**

**Aceasta este o copie tradusă automat - pentru descrierea detaliată a se vedea germană, engleză, bulgară!**  
**Pentru informații tehnice complete vezi fișa tehnică - Platformă aR3**

## **CALITATE FĂRĂ COMPROMIS** **„STERIRAY” AUTOCLAVE PENTRU CONSERVE**

Autoclavele „SteriRay” sunt neobișnuit de versatile, economisind timp și energie. Nu există limite atunci când vine vorba de producerea de conserve întregi: conserve din diferite metale, borcane, pungi de gătit, tuburi etc.

Fiecare autoclavă „SteriRay” este o capodopera tehnică. În spatele fiecărui dispozitiv se află know-how-ul companiei „Ivanov Engineering”. Produsele noastre impresionează prin designul lor sofisticat și calitatea remarcabilă. Colaborarea cu practicieni pretențioși a dus la dispozitive care sunt ușor de utilizat și ușor de întreținut. Modul economic de lucru reduce costurile și crește profitabilitatea.

### **Design industrial**

Prin proiectarea mașinii noastre, stabilim noi standarde în designul industrial al autoclavelor. Sistemul nostru modular, componentele ușor accesibile și ușurința în utilizare fac din autoclavele „SteriRay” dispozitive excelente, ușor de utilizat și ușor de întreținut.

### **Automatizare**

Automatizarea creează un lead. Acest avantaj pune bazele succesului dumneavoastră economic în viitor.

### **Opțiuni și accesorii suplimentare**

Desigur, vă puteți face munca cu autoclavele noastre SteriRay mult mai ușoară cu opțiuni și accesorii suplimentare utile.

### **Tehnologie dovedită pentru disponibilitate ridicată a mașinii**

Știm că utilajele alimentare trebuie să fie disponibile în mod constant pentru a menține producția. Din acest motiv, acordăm o mare importanță tehnologiei dovedite atunci când alegem componente.



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

**STERIRAY**

**Autoclave pentru sterilizarea conservelor cu un volum nominal de:**

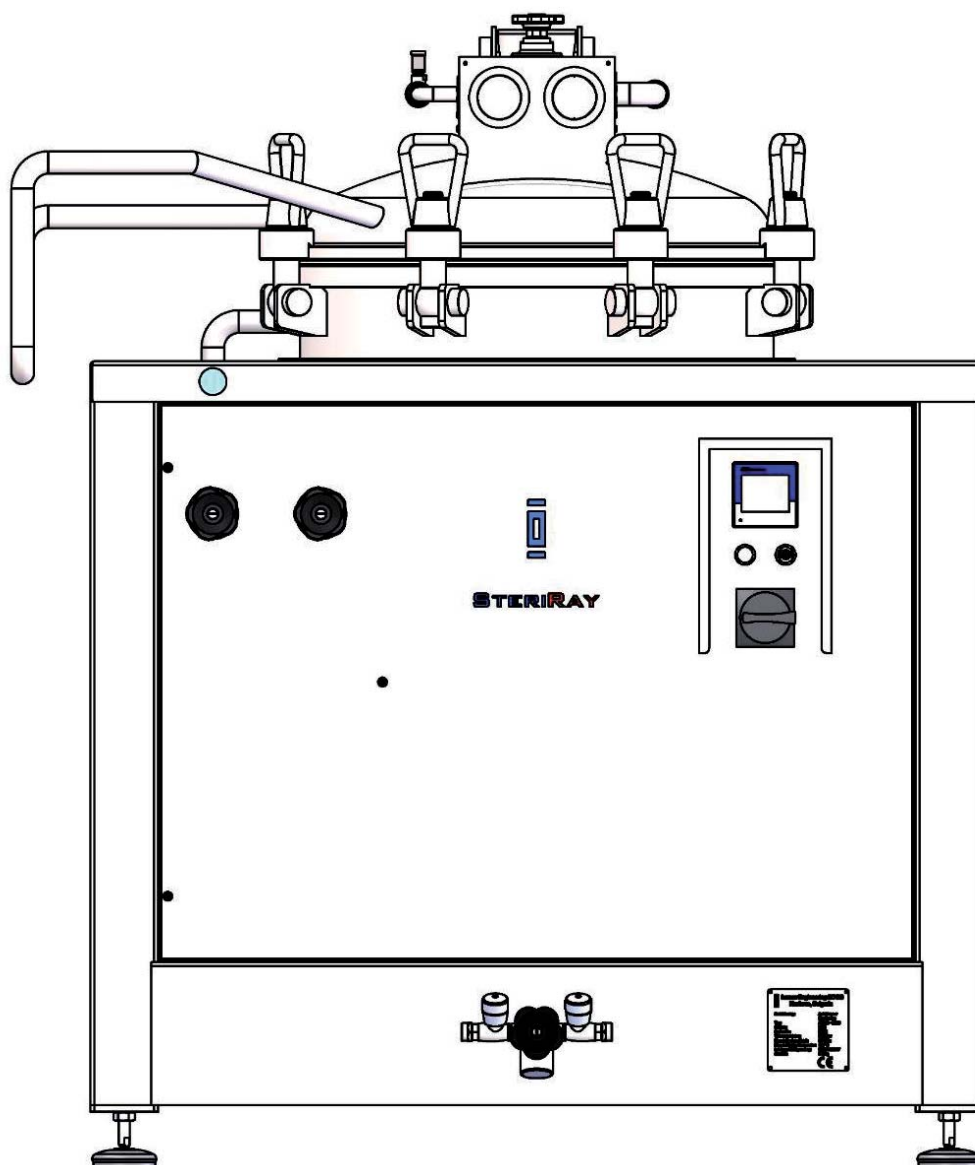
- 250, 390, 530 și 1250 litri

**Autoclavă completă contrapresiunii cu apă cu:**

- încălzire electrică directă și răcire directă.
- încălzire directă cu abur și răcire directă.
- control semi-automat și complet automat.

**Aplicație:**

Autoclavul este folosit pentru sterilizarea recipientelor rigide (cutii, borcane) sau recipientelor flexibile și semirigide (saci, plastic, tuburi).



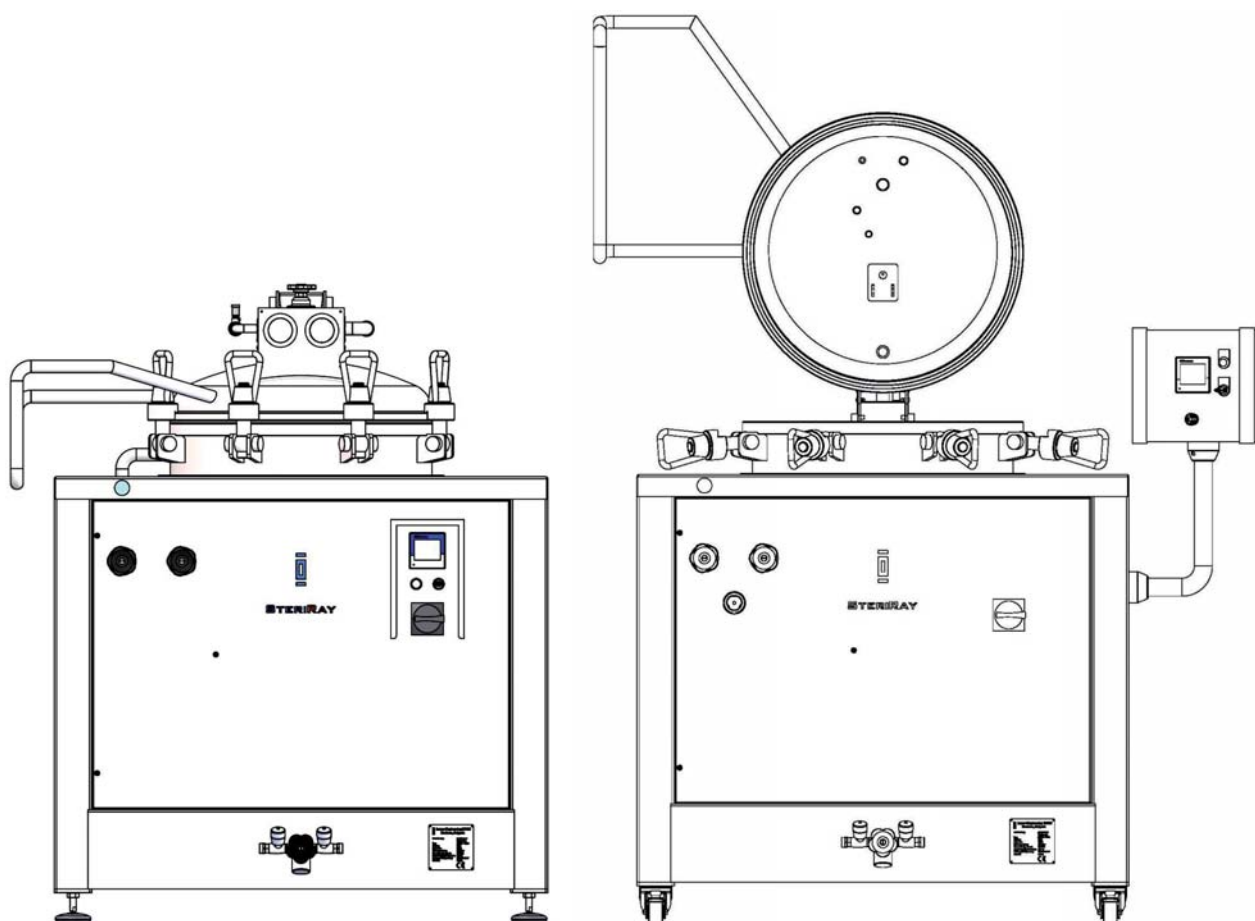
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

**"Modelul 2" cu un volum nominal de:**

- 250, 390 și 530 litri

**Autoclavă completă contrapresiunii cu apă cu:**

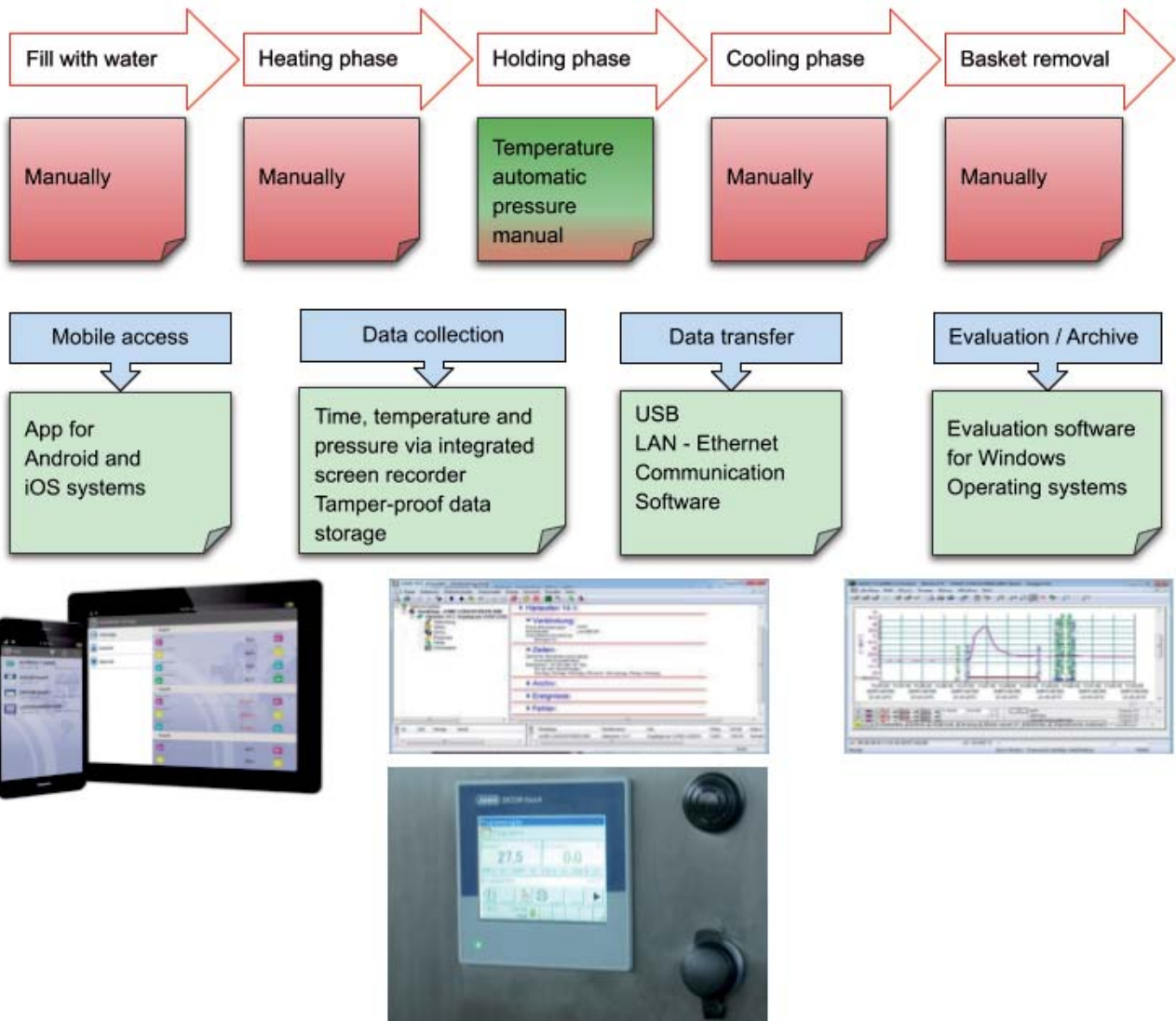
- încălzire electrică directă și răcire directă.
- control semi-automat.



Versiune standard:	Opțiuni:
realizat complet din otel inoxidabil	RL1 - Mobil
Izolație integrală economisitoare de energie	LT2 - Linie de alimentare cu aer comprimat
Picioare reglabile	BP1, BP2, BP2 -panou de control
Controler de program - DICON touch	SK1 - Cutie de comutare montată pe perete
Panou de control - fata dreapta	
Stocarea datelor inviolabile	
Interfață LAN (Ethernet)	

### Descriere -"Modelul 2":

Este vorba despre o semiautomat sistem controlat cu deschidere și închidere manuală a capacelor cu balamale. Umplerea și îndepărtarea alimentelor eu sunt efectuate manual.



## **Procedură - „Modelul 2”:**

Cu capacul rabatabil deschis, în autoclava goală se pune un coș cu recipiente rigide, flexibile sau semirigide. Capacul cu balamale este închis manual și Șuruburile conexiunii cu flanșă sunt strânse.

### Completati:

- Apa se umple manual.

### Faza de încălzire:

- Temperatura dorită pentru încălzire este introdus și pornit folosind ecranul tactil de pe panoul de control; apoi încălzirea are loc automat, controlată de PLC.
- Supapa de aerisire rămâne deschisă în timpul încălzirii.
- Sfârșitul procesului este semnalată printr-un bip.

### Faza de menținere:

- Sterilizarea se efectuează în conformitate cu procesul de sterilizare a produsului de tratat efectuate. Programele stocate sunt apelate folosind ecranul tactil al panoului de control, pornite și apoi rulate automat controlate de PLC.
- Controlerul de proces și program controlează datele introduse Parametri temperatură timp automat.
- Parametrii Procesul de sterilizare se observă prin dispozitivele montate și prin supapele respective manual controlat.
- Sfârșitul procesului este semnalată printr-un bip.

### Faza de răcire:

- Răcirea a alimentelor se efectuează manual.
- După ce răcirea este completă, apa este scursă manual până la preaplinul de apă.

### Îndepărtarea alimentelor:

- Capacul rabatabil al autoclavei se deschide manual și se scoate coșul cu alimentele de gătit.



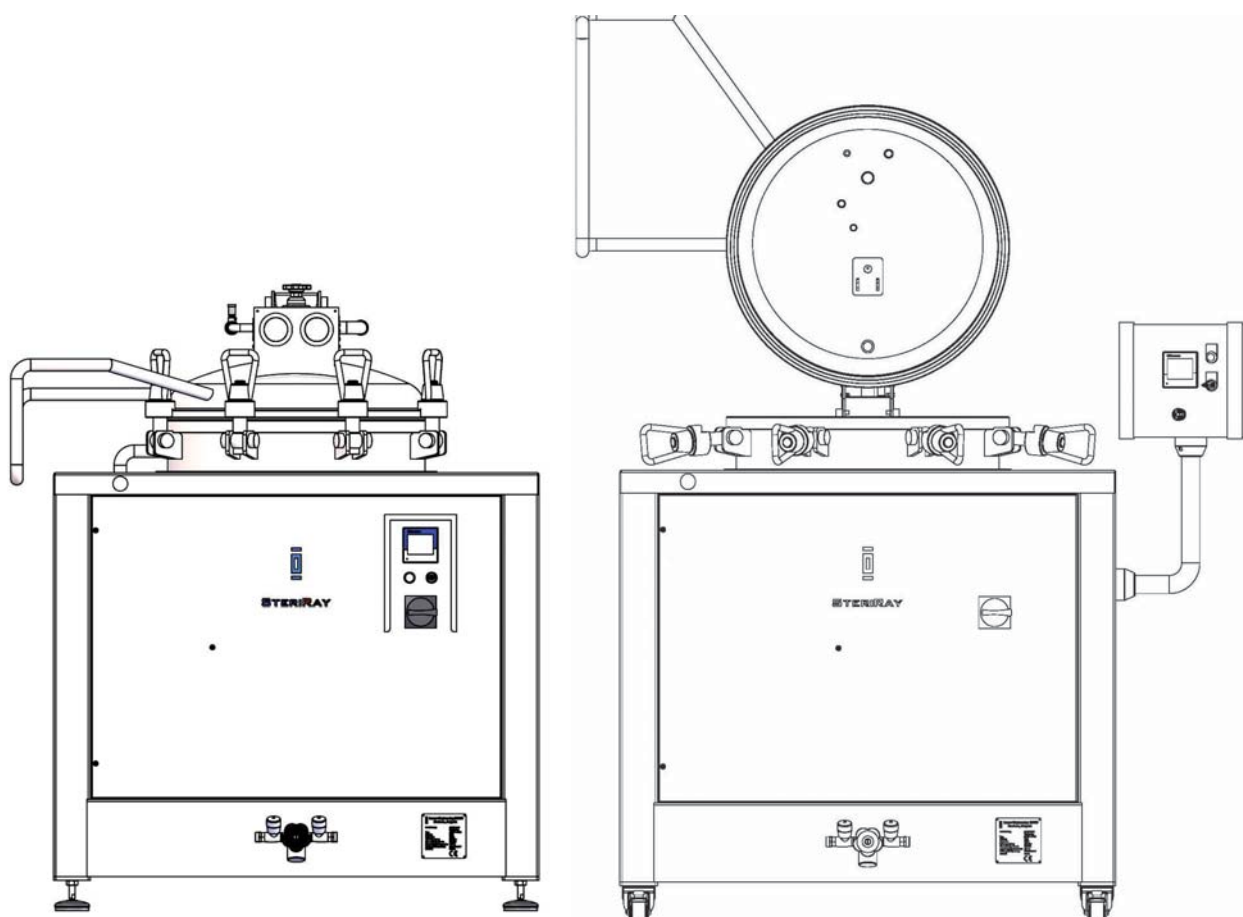
Model 2 - Semi-automatic control  
 Model 3 - Fully automatic control

**"Modelul 3" cu un volum nominal de:**

- 250, 390, 530 și 1250 litri

**Autoclavă completă contrapresiunii cu apă cu:**

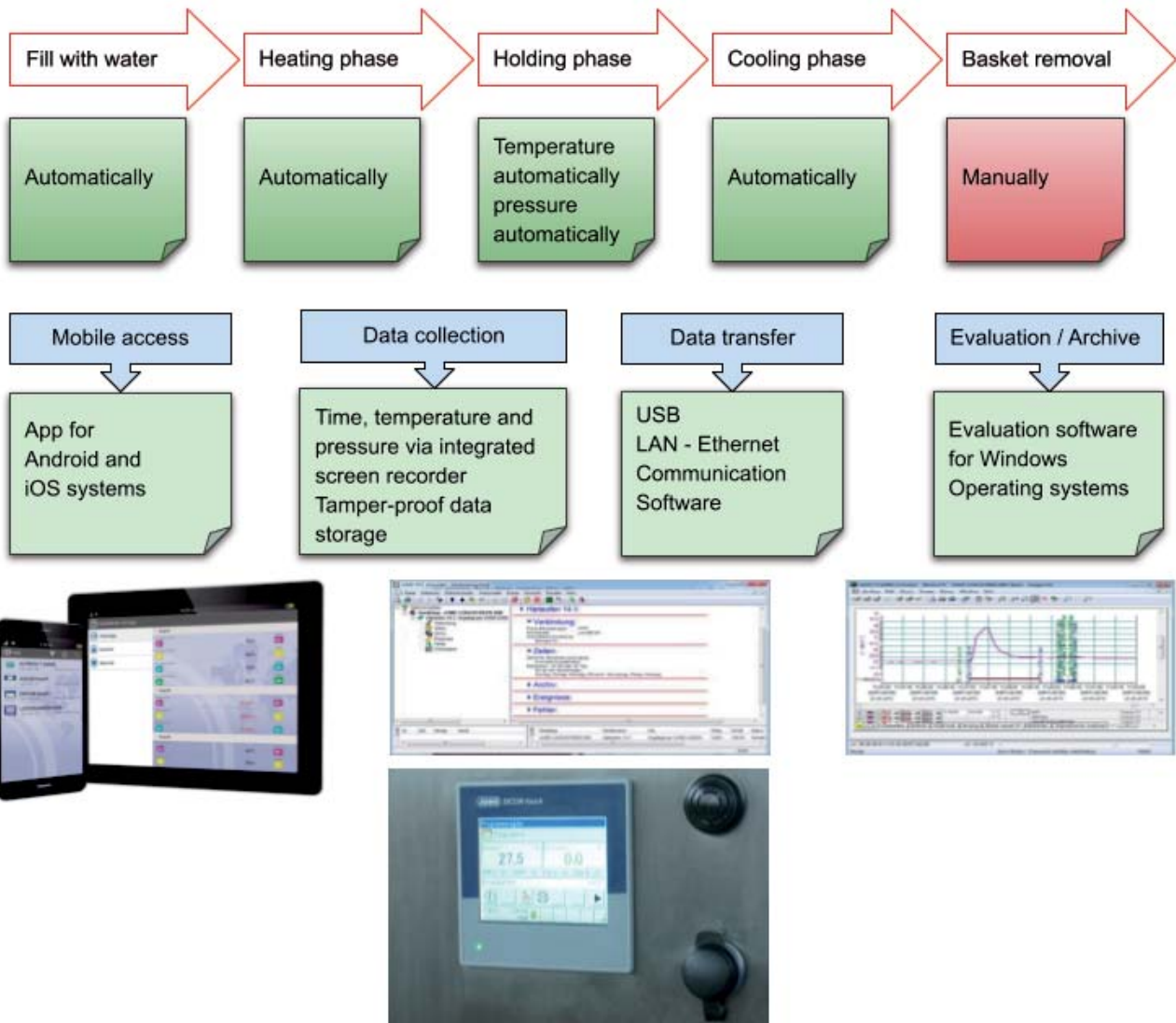
- încălzire electrică directă și răcire directă.
- încălzire directă cu abur și răcire directă.
- control complet automat.



Versiune standard:	Opțiuni:
realizat complet din oțel inoxidabil	RL1 - Mobil
Izolație integrală economisitoare de energie	KP1 - pompă centrifugă
Picioare reglabile	BP1, BP2, BP2 -panou de control
Controler de program - DICON touch	SK1 - Cutie de comutare montată pe perete
Panou de control - fata dreapta	HE144 - putere de încălzire de SR1250 - 144kW
Stocarea datelor inviolabile	
Interfață LAN (Ethernet)	

### Descriere - „Modelul 3”:

*Este un sistem controlat complet automat, cu deschidere și închidere manuală a capacelor cu balamale. Umplerea și îndepărtarea alimentelor de gătit se efectuează manual.*





## **Procedură - „Modelul 3”:**

Cu capacul rabatabil deschis, în autoclava goală se pune un coș cu recipiente rigide, flexibile sau semirigide. Capacul cu balamale este închis manual și șuruburile racordului cu flanșă sunt strânse.

### Completați:

- Apa se umple automat.

### Faza de încălzire, faza de mentinere:

- Sterilizarea se realizează conform procedurii de sterilizare a produsului de tratat. Programele stocate sunt apelate folosind ecranul tactil al panoului de control, pornite și apoi rulate automat controlat de PLC.
- Controlerul de proces și program controlează automat parametrii de temperatură timp introduși.
- Parametrii procesului de sterilizare sunt monitorizați de dispozitivele instalate și controlează automat de valvele respective.

### Faza de răcire:

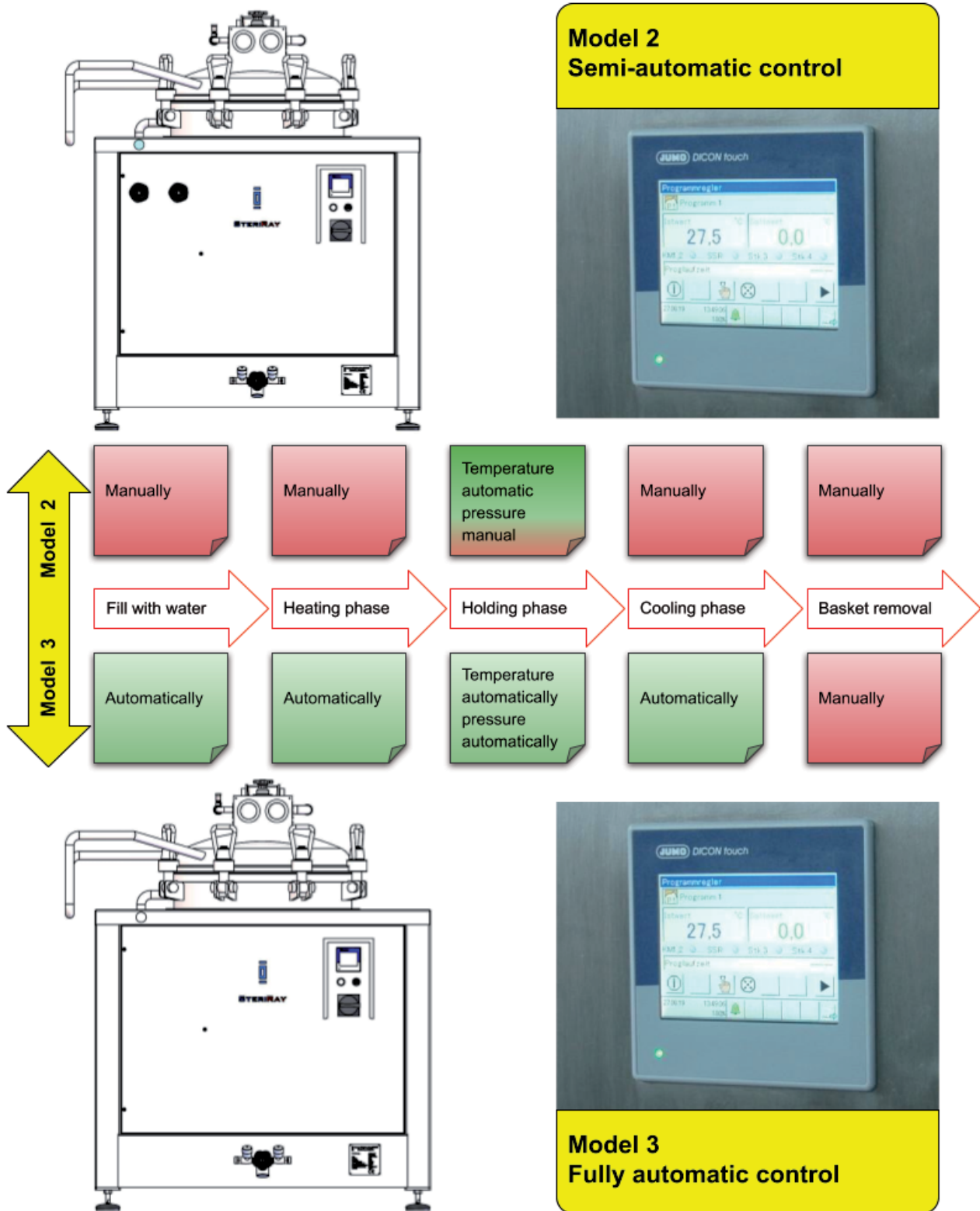
- Alimentele gătit se răcesc automat.
- După ce răcirea este completă, apa este evacuată automat la detectorul de nivel.
- Sfârșitul procesului este semnalată printr-un bip.

### Îndepărtarea alimentelor:

- Capacul rabatabil al autoclavei se deschide manual și se scoate coșul cu alimentele de gătit.

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

**"Modelul 2" și „Modelul 3” în comparație:**

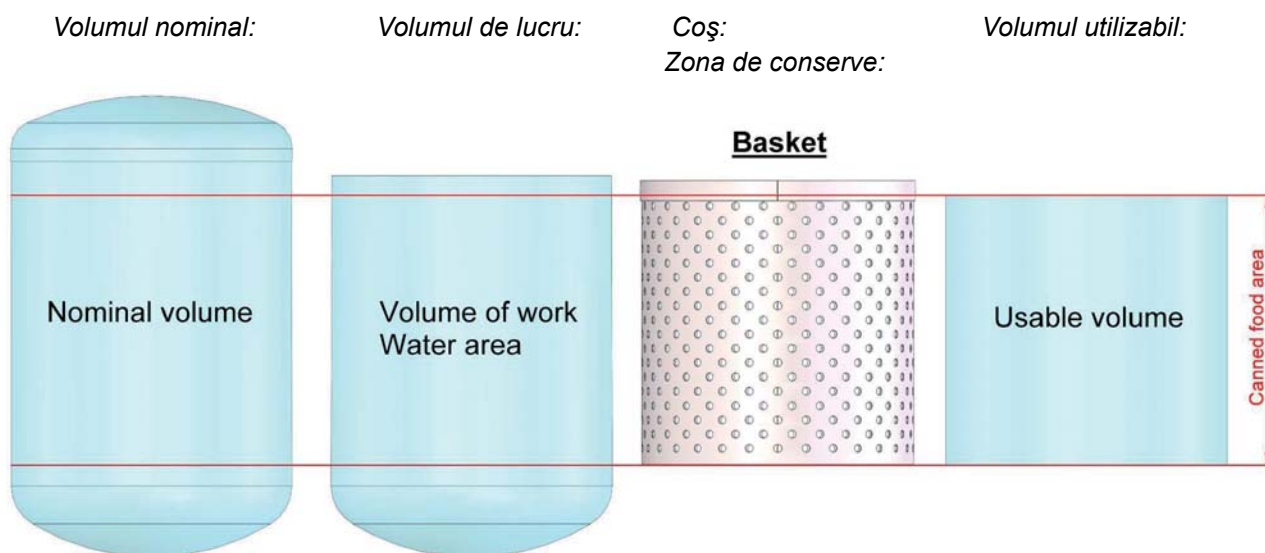


**Dimensiune:**

Desemnare	Unitate	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Diametrul containerului	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

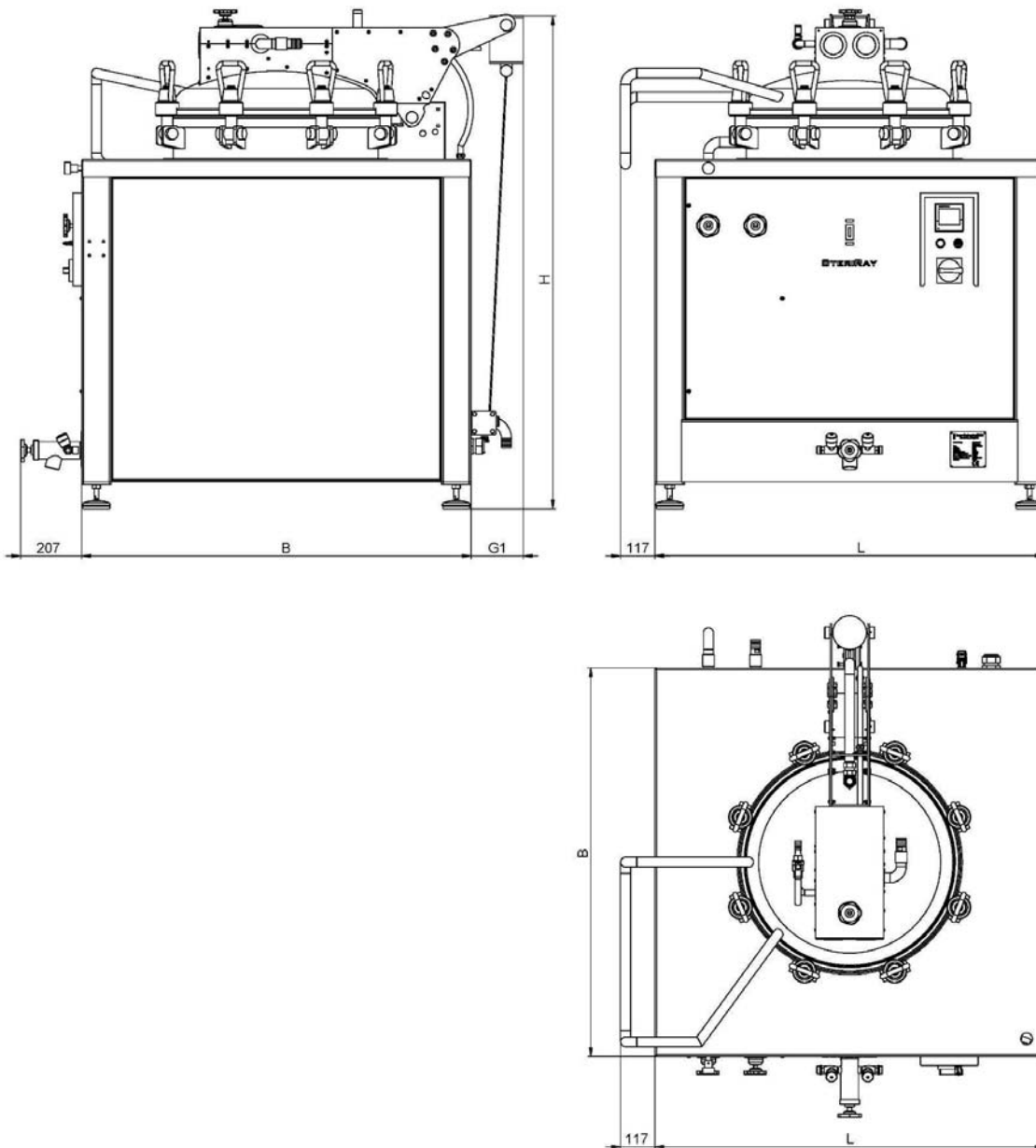
**Spațiu produs:**

Desemnare	SR250	SR400	SR550	SR1250	Unitate
Volumul nominal:	250	390	530	1250	Litru
Volumul de lucru:	210	320	450	1050	Litru
Volumul utilizabil:	150	250	330	890	Litru



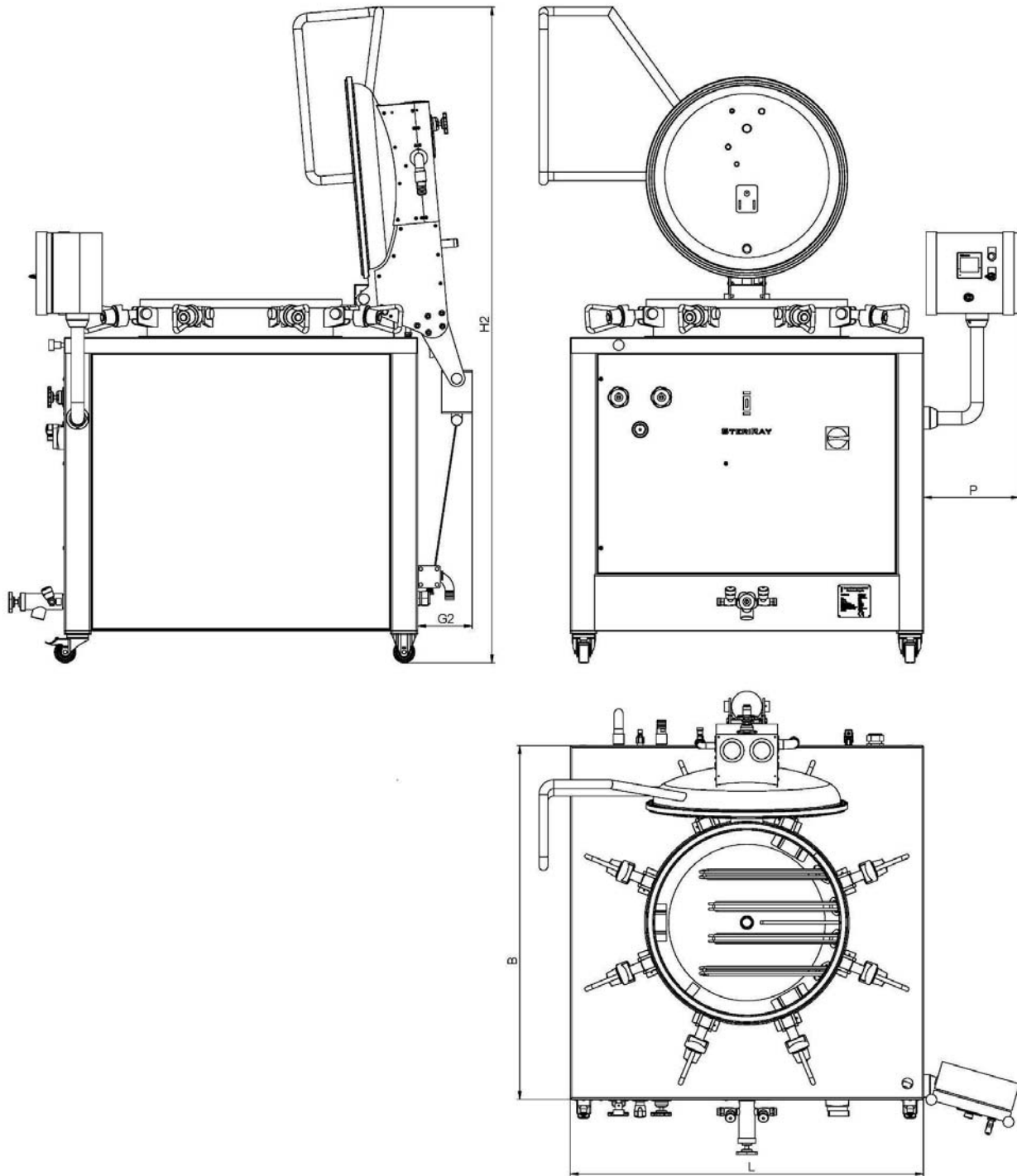
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

**Dimensiunile capacului închis (versiunea standard):**



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

**Dimensiunea capacului deschis (opțiunile BP1, LT2, RL1):**

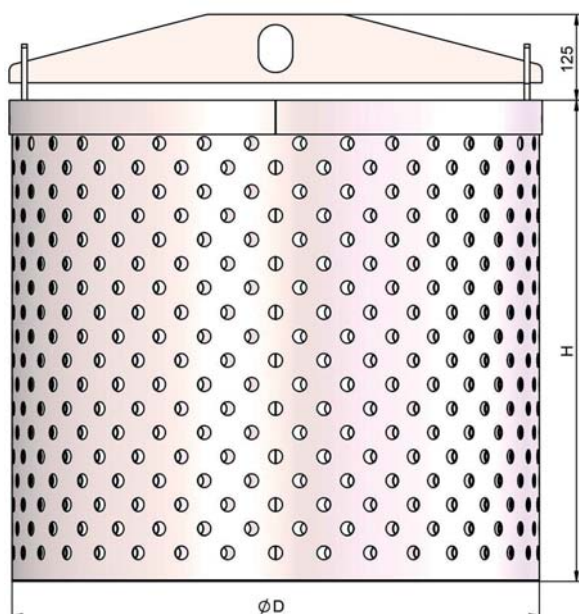


**Dimensiunile coșului:**

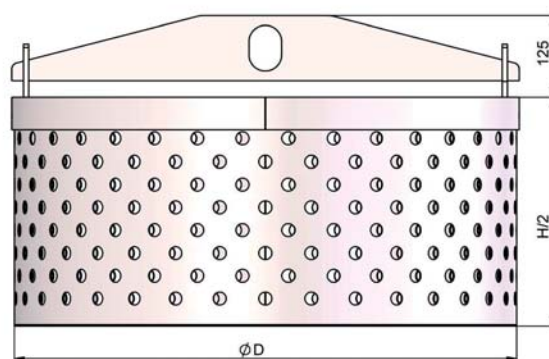
Desemnare	Unitate	SR250	SR400	SR550	SR1250
coș 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
coș 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
coș 1/3, DxH/3	mm	Nu	Nu	Nu	Ø970x400
Numărul maxim de cutii în autoclavă:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	1474
400	gram	210	354	450	1230
680	gram	115	192	252	737
800	gram	92	160	210	603
1200	gram	60	112	152	420

\*Informații furnizate fără garanție. Cantitățile de umplere depind de dimensiunile cutiei.

\*Pentru mai multe informații despre exemplele de încărcare, consultați fișa de date „Coș de capacitate”.



Mărimea 1/1



Mărimea 1/2



## Controlați, operați, vizualizați, înregistrați:

### Panoul de control constă:

- Controler de proces și program DICON touch
- Interfață USB - pentru conectarea la un stick de memorie
- Detector de semnal sonor



Panoul construcții - nivel operator

### Opțiuni de control versatile prin specificarea:

- Temperatura cazanului
- Temperatura miezului
- timp de gătit
- Ora codului zonal
- Valoarea F
- Funcția rampă

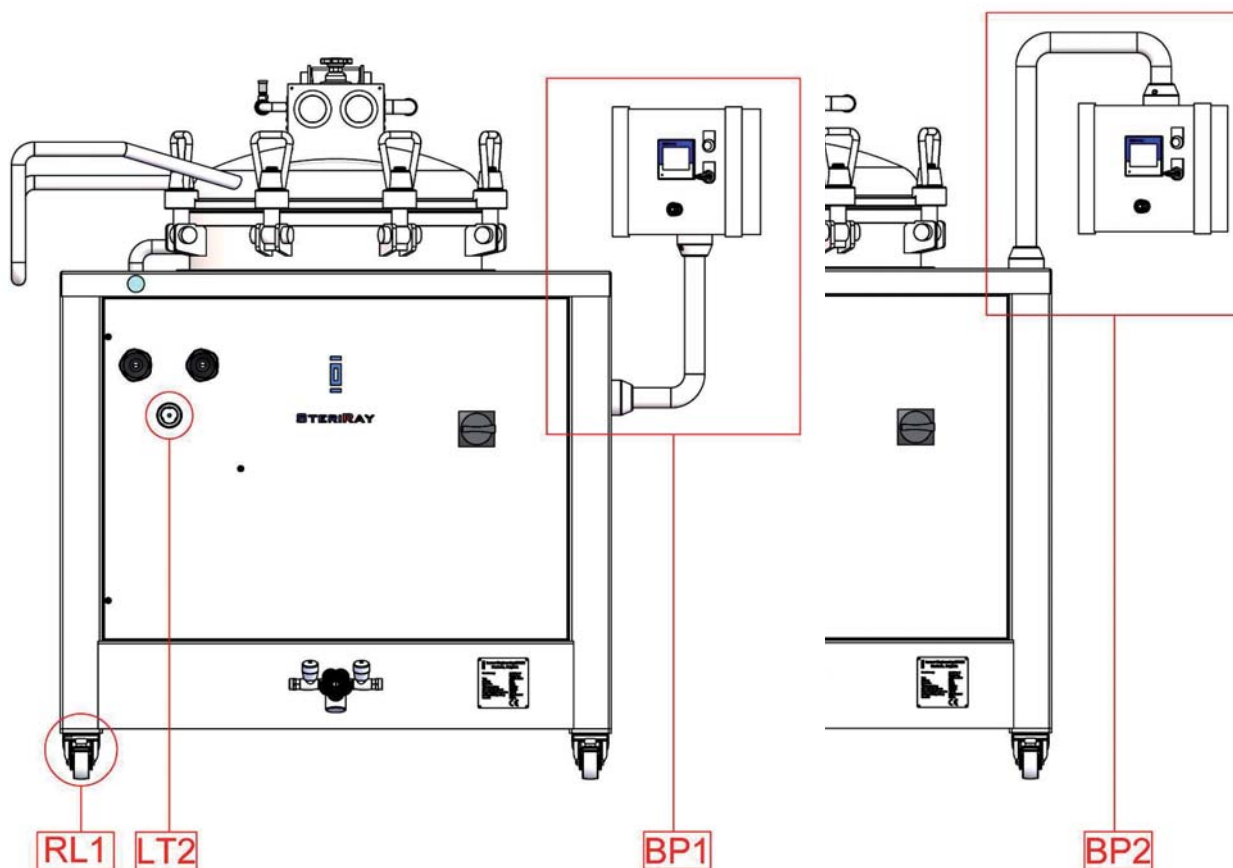
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

**STERIRAY**

*Desigur, vă puteți face munca cu autoclavele noastre SteriRay mult mai ușoară cu opțiuni și accesorii utile.*

### Opțiuni:

*Iată o scurtă listă a opțiunilor pe care le putem oferi:*



RL1 - Mobil

LT2 - alimentare cu aer comprimat

KP1 - pompă centrifugă

HE144 - putere de încălzire de SR1250 - 144kW

#### Panou de control:

BP1 - Brațul este montat permanent, panoul de comanda poate fi rotit de jos.

BP2 - Brațul este montat permanent, panoul de comanda poate fi rotit de sus.

BP3 - Panoul de control este atârnat pe perete.

#### Comutator:

SK1 - Cutie de comutare cu panou de control pentru montare pe perete

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

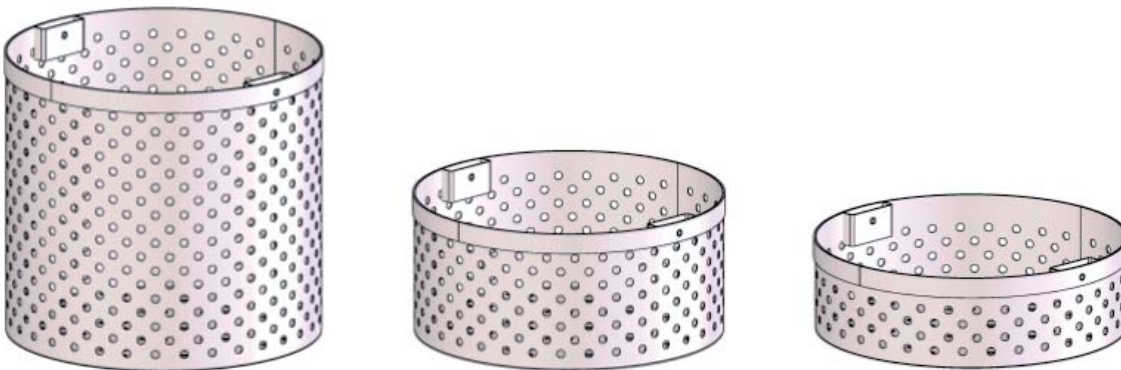
### **Accesorii:**

*Iată o scurtă listă cu ceea ce putem oferi în materie de accesorii naturale:*

Suport de ridicare:  
Pentru transport sigur pe cârligul macaralei.



Coș :  
În format complet 1/1 și dimensiuni stivuibile 1/2 și 1/3.



Plutitor cazan:  
Împiedică alimentele să plutească.

Stratul intermediar:  
Stabilizează nivelurile individuale ale alimentelor gătite.

Placa de podea din oțel:  
O placă de bază este inclusă în pachetul de livrare.



Linie de macara cu tren electric:  
Furnizăm șina de macara adecvată cu un palan electric pentru a încărca autoclavele cu coșuri.

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

**Accesorii:**

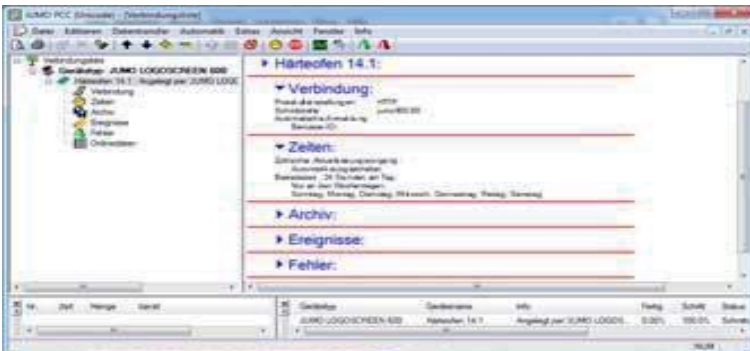
Construcție scară și scenă pentru SR1250.

Adaptor conservat:

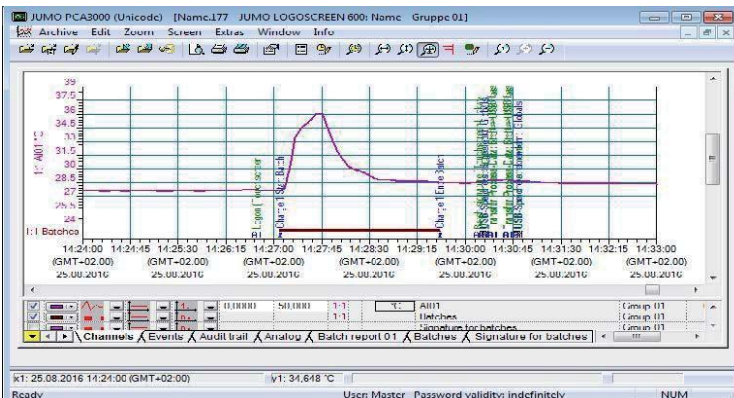
Un adaptor pentru introducerea în siguranță a senzorului de temperatură centrală într-un borcan de conservare



Software de comunicare PCC:  
 Acces de pe PC



Software de evaluare PCA3000:  
 A evalua



**Date tehnice:**

Desemnare	Unitate	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Modelul 2"		și	și	și	Nu
"Modelul 3"		și	și	și	și
Volum	Litru	250	390	530	1250
Diametrul containerului	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Dimensiuni exterioare - LxIxh	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Electric	kW	18	24	48	72 / 144
abur HD	kg/h	Nu	Nu	Nu	220
Presiune de funcționare, "Modelul 2"	bar	2,5	2,5	2,5	-
Presiune de funcționare, "Modelul 3"	bar	3	3	3	3
coș 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
<b>Numărul maxim de cutii în autoclavă:</b>					
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

\*Informații furnizate fără garanție. Cantitățile de umplere depind de dimensiunile cutiei.

\*Pentru mai multe informații despre exemplele de încărcare, consultați fișa de date „Coș de capacitate”.



Haskovo, Bulgaria  
Хасково, България

