

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

STERIRAY

Брошура производа - Модел 2 / Модел 3

Аутоклави за стерилизацију конзерви



Индустријски аутоклави

Id195-aR3-M2/M3-WB-23SR Српски / Serbian

**Ово је аутоматски преведена копија - за детаљан опис погледајте немачки, енглески, бугарски!
За комплетне техничке информације погледајте технички лист - Платформа aP3**

БЕЗКОМПРОМИСАН ВРХУНСКИ ПЕРФОРМАНСЕ “STERIRAY” АУТОКЛАВЕН ЗА КОНЗЕРВЕ

Аутоклави "SteriRay" су необично свестрани, штеде време и енергију. Нема ограничења када је у питању производња целе конзервиране хране: конзерве од различитих метала, тегле, кесе за кување, тубе итд.

Сваки “SteriRay” аутоклав је техничко ремек-дело. Иза сваког уређаја стоји кнов-хов компаније „Ivanov Engineering”. Наши производи одушевљавају софистицираним дизајном и изузетним квалитетом. Сарадња са захтевним практичарима је резултирала уређајима који су лаки за употребу и одржавање. Економичан начин рад смањује трошкове и повећава профитабилност.

Индустријски дизајн

Својим дизајном машина поставили смо нове стандарде у индустријском дизајну аутоклава. Наш модуларни систем, лако доступне компоненте и једноставност употребе чине “СтериРаи” аутоклаве одличним уређајима који су лаки за употребу и одржавање.

Аутоматизација

Аутоматизација ствара потенцијалног клијента. Ова предност поставља основу за ваш економски успех у будућности.

Додатне опције и додаци

Наравно, можете знатно олакшати свој рад са нашим СтериРаи аутоклавом уз корисне додатне опције и прибор.

Доказана технологија за високу расположивост машина

Знамо да машинерије за храну морају бити стално доступне за одржавање производње. Из тог разлога при одабиру компоненти додајемо велики значај доказаној технологији.



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

STERIRAY

Аутоклави за стерилизацију конзервиране робе номиналне запремине:

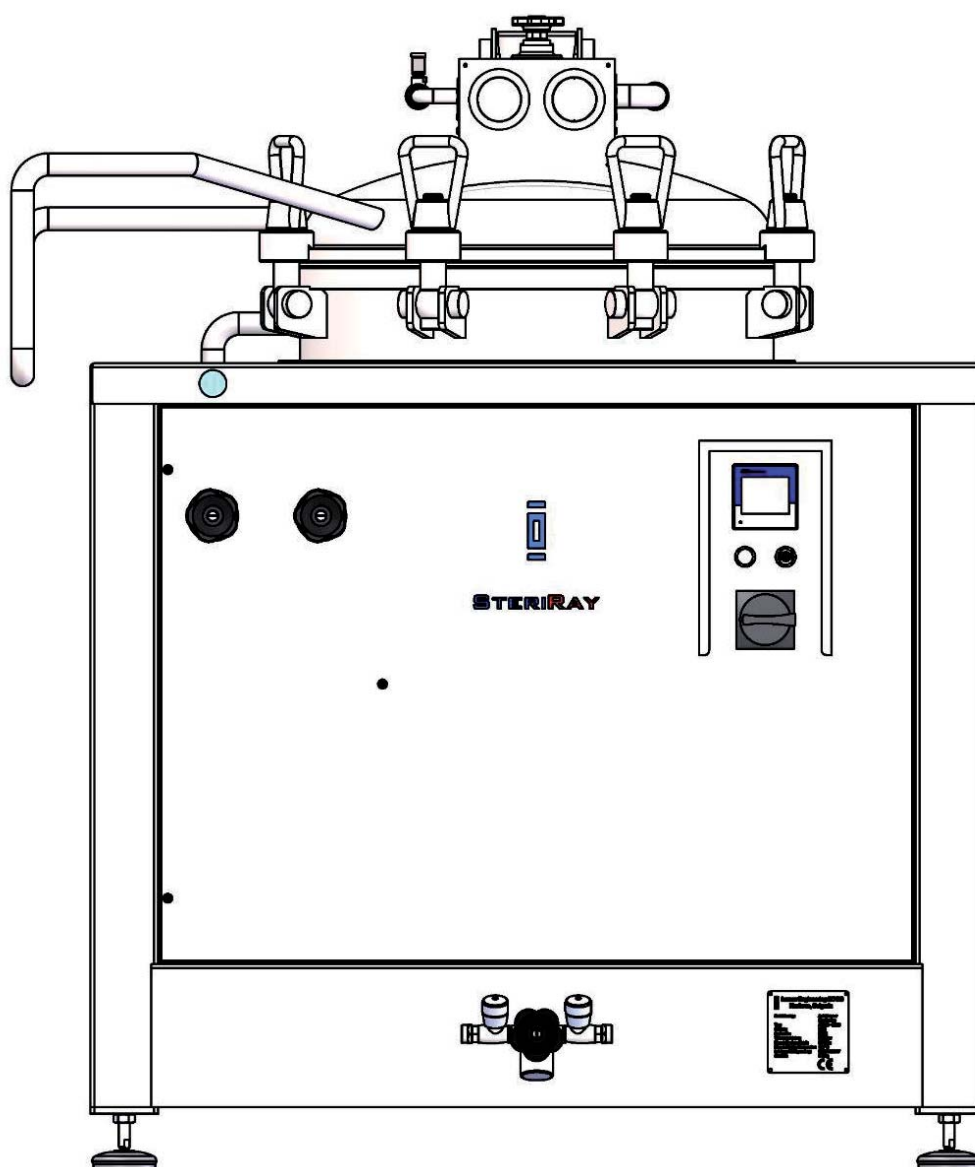
- 250, 390, 530 и 1250 литара

Аутоклав са пуним притиском на воду са:

- директно електрично грејање и директно хлађење.
- директно загревање паром и директно хлађење.
- полуаутоматско и потпуно аутоматско управљање.

Апликација:

Аутоклав се користи за стерилизацију крутих контејнера (конзерве, тегле) или флексибилних и полукрутих контејнера (кесе, пластика, тубе).



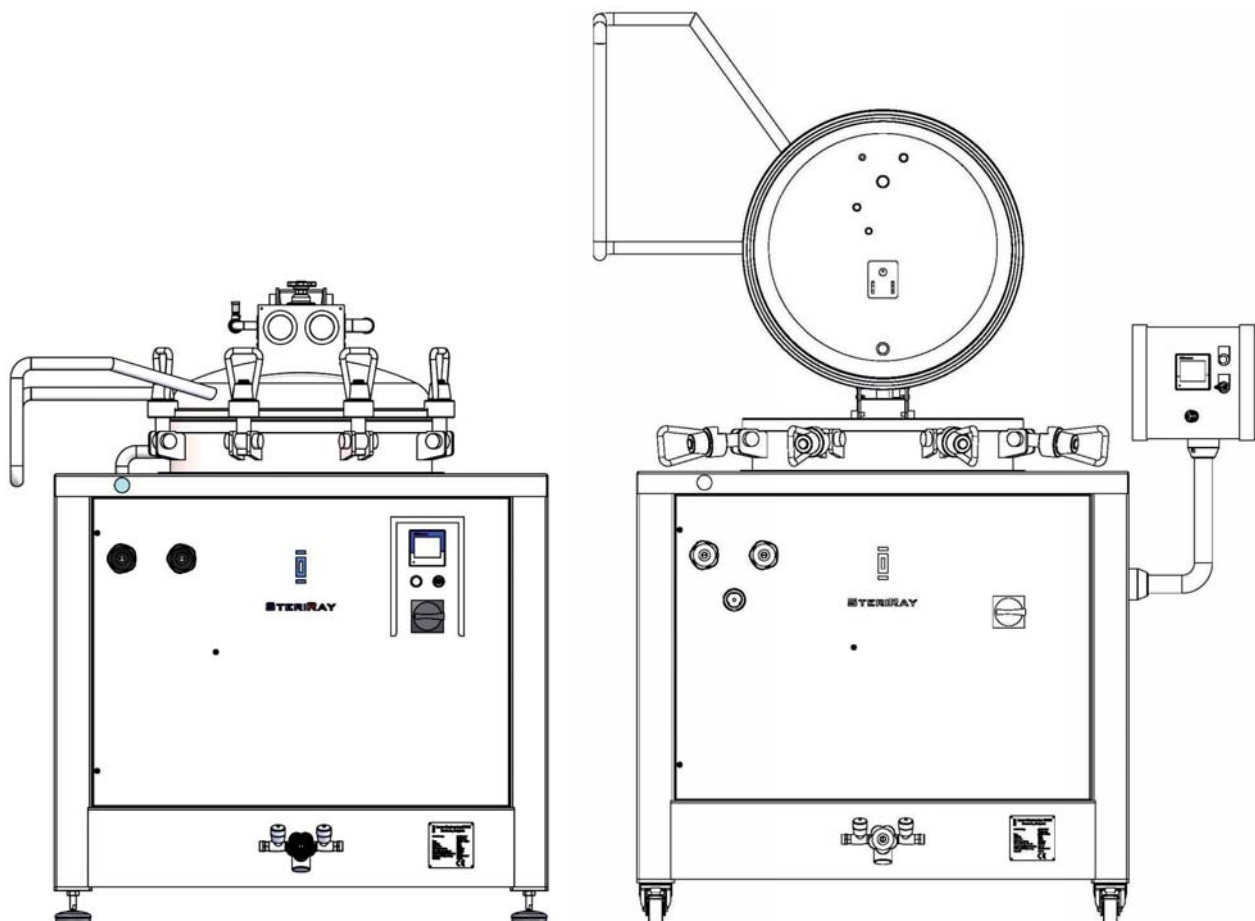
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Модел 2" са номиналном запремином од:

- 250, 390 и 530 литара

Аутоклав са пуним притиском на воду са:

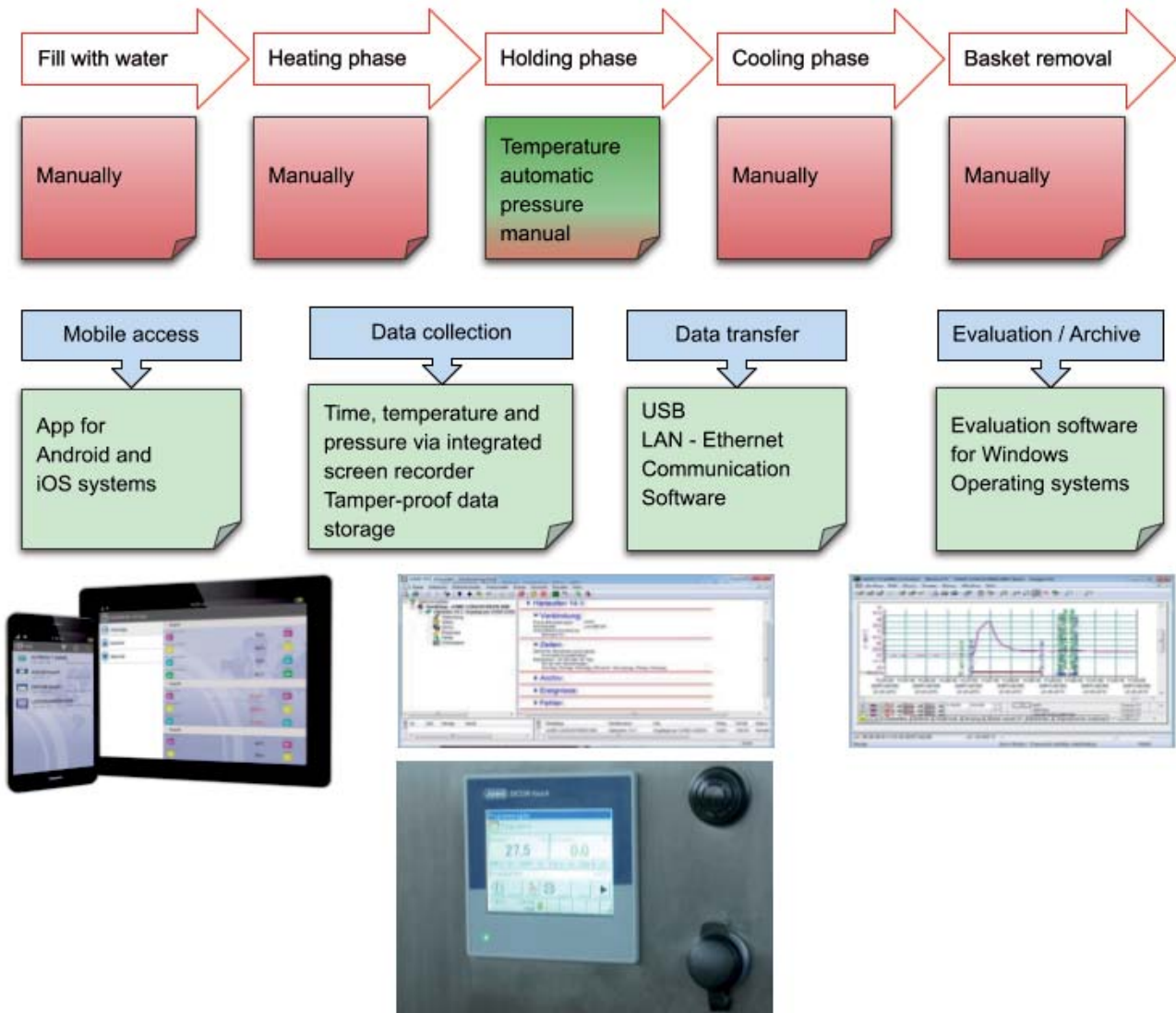
- директно електрично грејање и директно хлађење.
- полуаутоматско управљање.



Стандардна верзија:	Опције:
потпуно од нерђајућег челика	RL1 - Мобилни
Свестрана изолација која штеди енергију	LT2 - Линија за довод компримованог ваздуха
Подесиве ноге	BP1, BP2, BP2 - контролна табла
Програмски контролер - DICON touch	SK1 - Зидна разводна кутија
Контролна табла - напред десно	
Складиштење података заштићено од неовлаштеног отварања	
ЛАН интерфејс (Етернет)	

Опис -"Модел 2":

Реч је о аполуаутоматскиконтролисани систем са ручним отварањем и затварањем поклопца са шаркама. Пуњење и уклањање хранеме се изводе ручно.



Процедура - "Модел 2":

Са отвореним поклопцем са шаркама, корпа са крутим, флексибилним или полукрутим контејнерима ставља се у празан аутоклав. Поклопац са шаркама се затвара ручно и Вијци прирубничког споја су затегнути.

Попуни:

- Вода се пуни ручно.

Фаза грејања:

- Жељена температура за грејање се уноси и покреће помоћу екрана осетљивог на додир на контролној табли; грејање се затим одвија аутоматски, контролисано од стране ПЛЦ-а.
- Вентил за одзрачивање остаје отворен током загревања.
- Крај процеса се сигнализира звучним сигналом.

фаза одржавања:

- Стерилизација се врши у складу са процесом стерилизације производа који се третираспроведена. Сачувани програми се позивају помоћу екрана осетљивог на додир на контролној табли, покрећу се и затим покрећу аутоматски контролисано од стране ПЛЦ-а.
- Контролер процеса и програма контролише унесено Температурно-временски параметри аутоматски.
- Параметри на процес стерилизације посматрају се кроз монтиране уређаје и кроз одговарајуће вентилеручно контролисан.
- Крај процеса се сигнализира звучним сигналом.

Фаза хлађења:

- Захлађење хране се врши ручно.
- Након завршеног хлађења, вода се испушта ручно до прелива воде.

Уклањање хране:

- Поклопац аутоклава са шаркама се отвара ручно и уклања се корпа са храном која се кува.

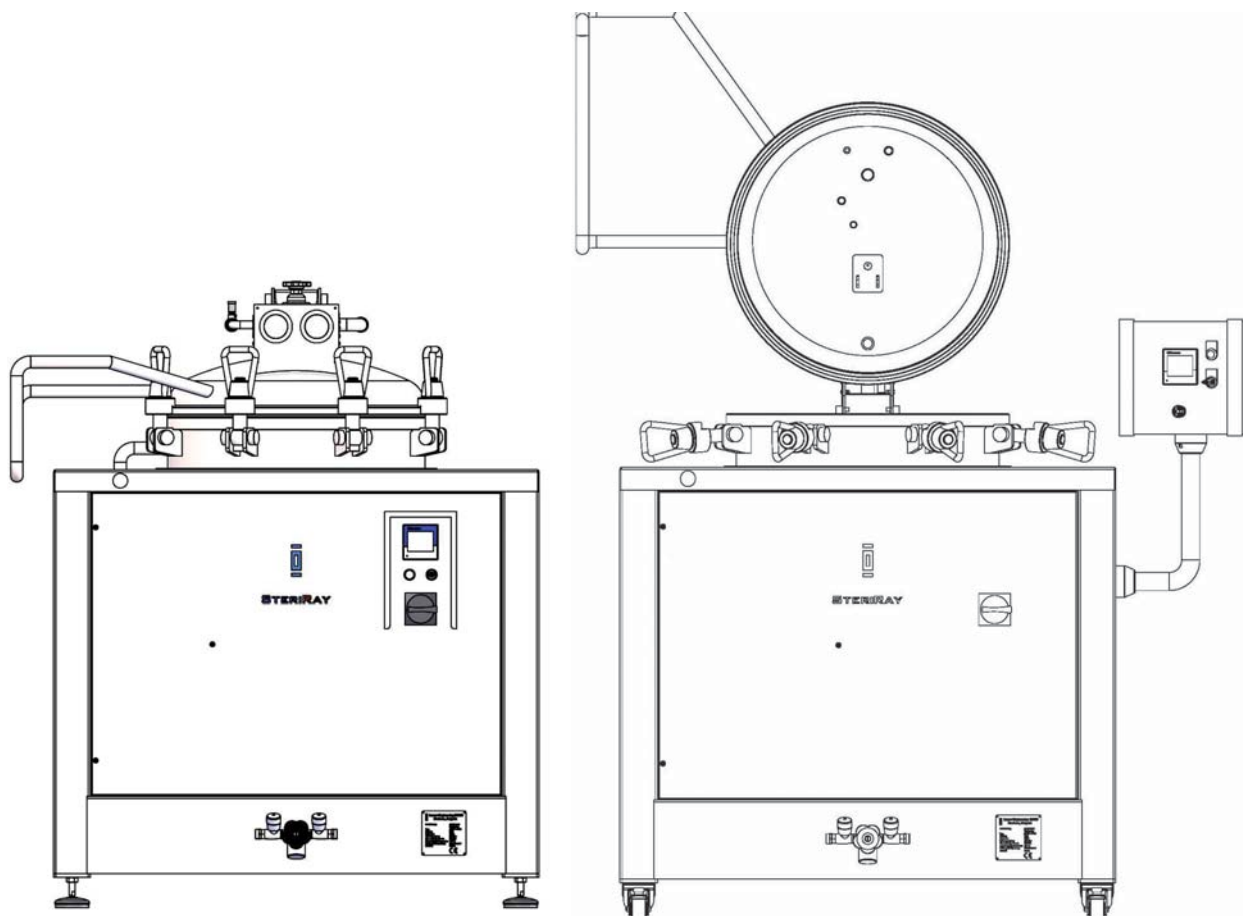
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Модел 3" са номиналном запремином од:

- 250, 390, 530 и 1250 литара

Аутоклав са пуним притиском на воду са:

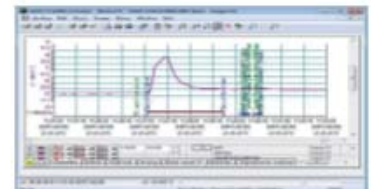
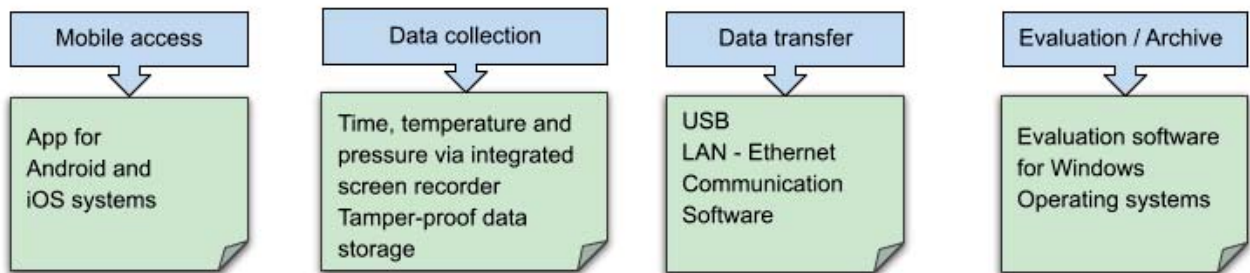
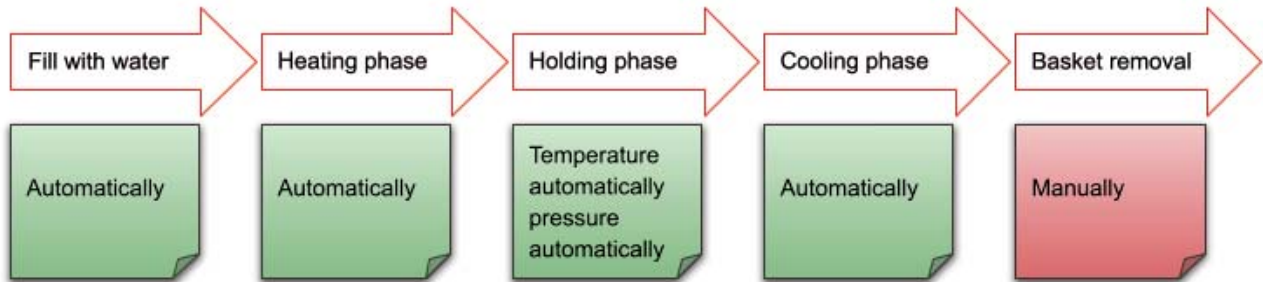
- директно електрично грејање и директно хлађење.
- директно загревање паром и директно хлађење.
- потпуно аутоматска контрола.



Стандардна верзија:	Опције:
потпуно од нерђајућег челика	RL1 - Мобилни
Свестрана изолација која штеди енергију	KP1- центрифугална пумпа
Подесиве ноге	BP1, BP2, BP2 - контролна табла
Програмски контролер - DICON touch	SK1- Зидна разводна кутија
Контролна табла - напред десно	HE144 - снага грејања SR1250 - 144кВ
Складиштење података заштићено од неовлаштеног отварања	
ЛАН интерфејс (Етернет)	

Опис - "Модел 3":

То је потпуно аутоматски контролисан систем са ручним отварањем и затварањем поклопца са шаркама. Пуњење и вађење хране која се кува врши се ручно.



Процедура - "Модел 3":

Са отвореним поклопцем са шаркама, корпа са крутим, флексибилним или полукрутим контејнерима ставља се у празан аутоклав. Поклопац са шаркама се затвара ручно и притегну завртњи прирубничког споја.

Попуни:

- Вода се аутоматски пуни.

Фаза грејања. фаза одржавања:

- Стерилизација се врши у складу са процедуром стерилизације производа који се третира. Сачувани програми се позивају помоћу екрана осетљивог на додир на контролној табли, покрећу се и затим покрећу аутоматски контролисано од стране ПЛЦ-а.
- Процесни и програмски контролер аутоматски контролише унете температурно-временске параметре.
- Параметри процеса стерилизације се прате инсталираним уређајима и аутоматски контролишу одговарајућим вентилима.

Фаза хлађења:

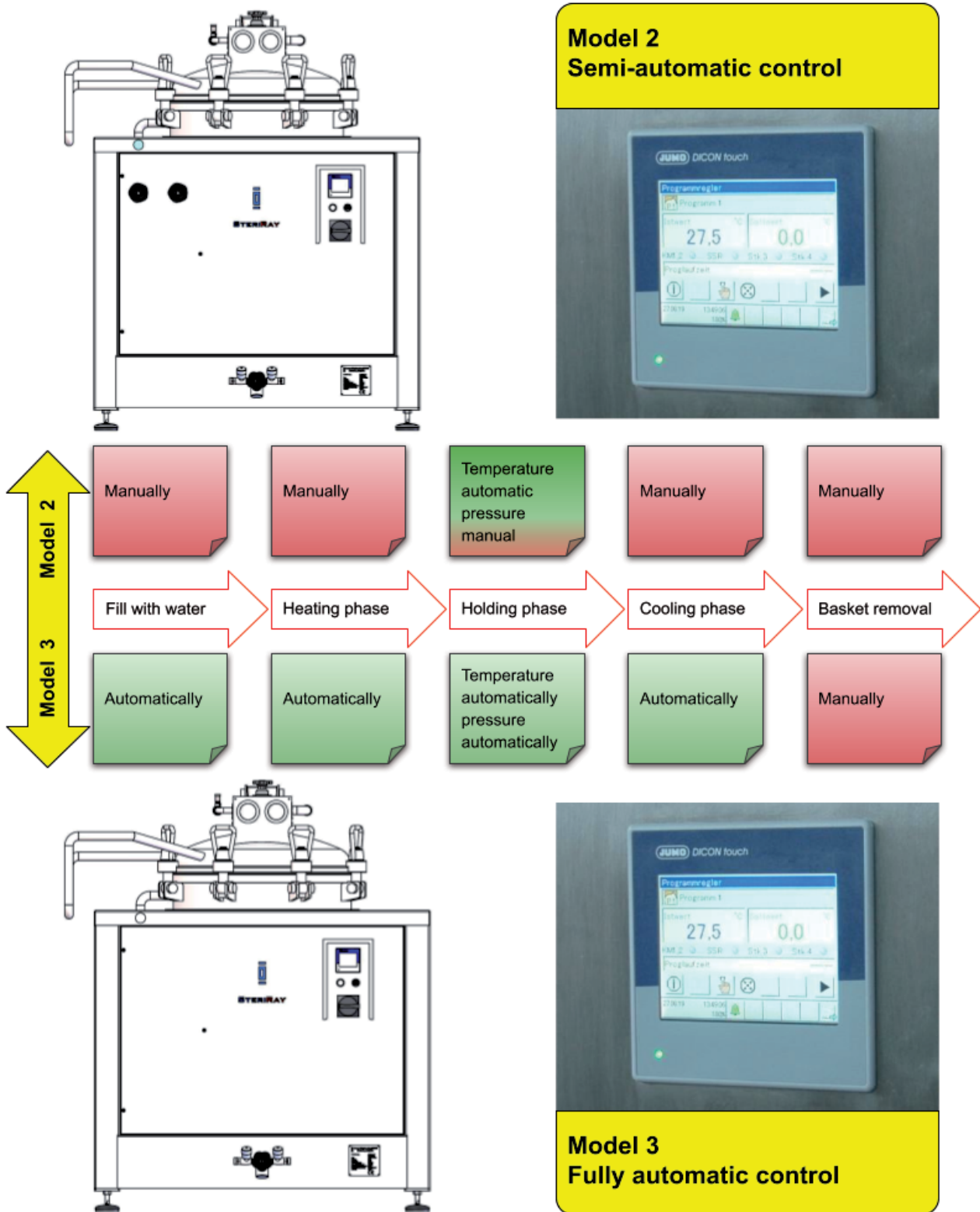
- Храна која се кува се аутоматски хлади.
- Након што се хлађење заврши, вода се аутоматски испушта до детектора нивоа.
- Крај процеса се сигнализира звучним сигналом.

Уклањање хране:

- Поклопац аутоклава са шаркама се отвара ручно и уклања се корпа са храном која се кува.

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

"Модел 2" и „Модел 3“ у поређењу:



Димензија:

Ознака	Јединица	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxVxH	мм	1220к1220к1560	1320к1320к1700	1420к1420к1760	1620к1620к2340
LxVxH2	мм	1220к1220к2180	1320к1320к2420	1420к1420к2580	1620к1620к3360
Пречник контејнера	мм	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	мм	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

Простор за производ:

Ознака	SR250	SR400	SR550	SR1250	Јединица
Називна запремина:	250	390	530	1250	Литар
Обим посла:	210	320	450	1050	Литар
Корисна запремина:	150	250	330	890	Литар

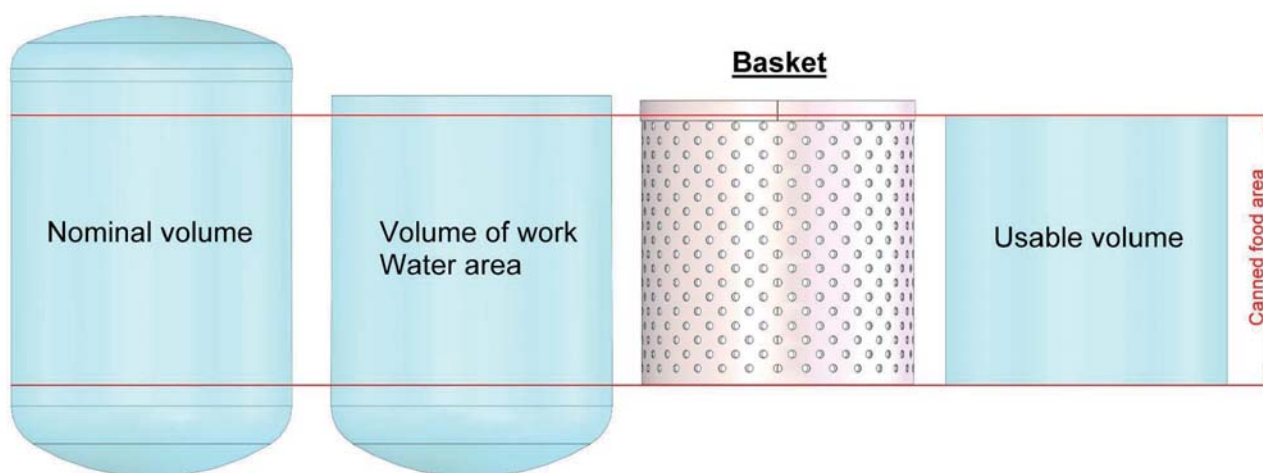
Називна запремина:

Обим посла:

Корпа:

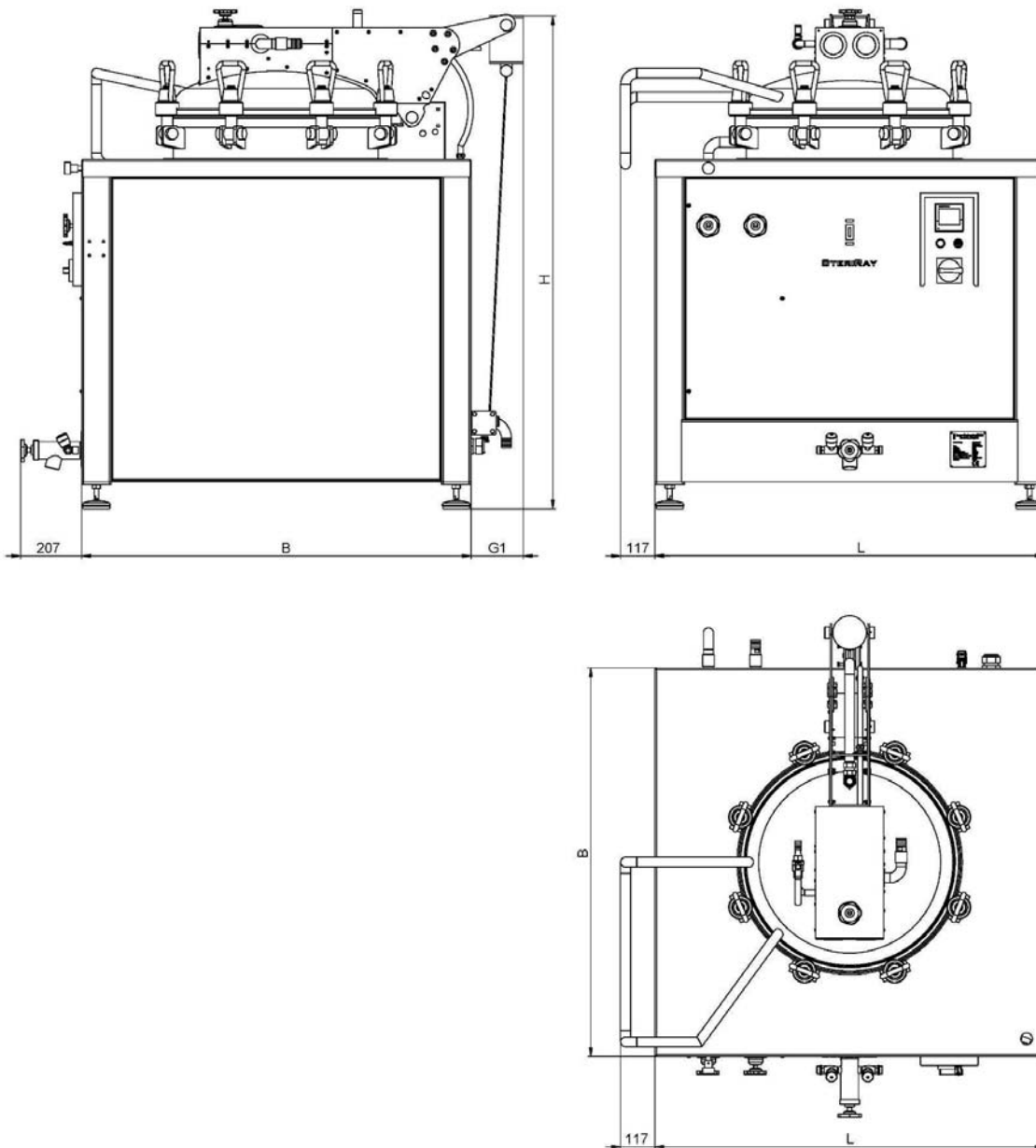
Корисна запремина:

Подручје конзервиране хране:



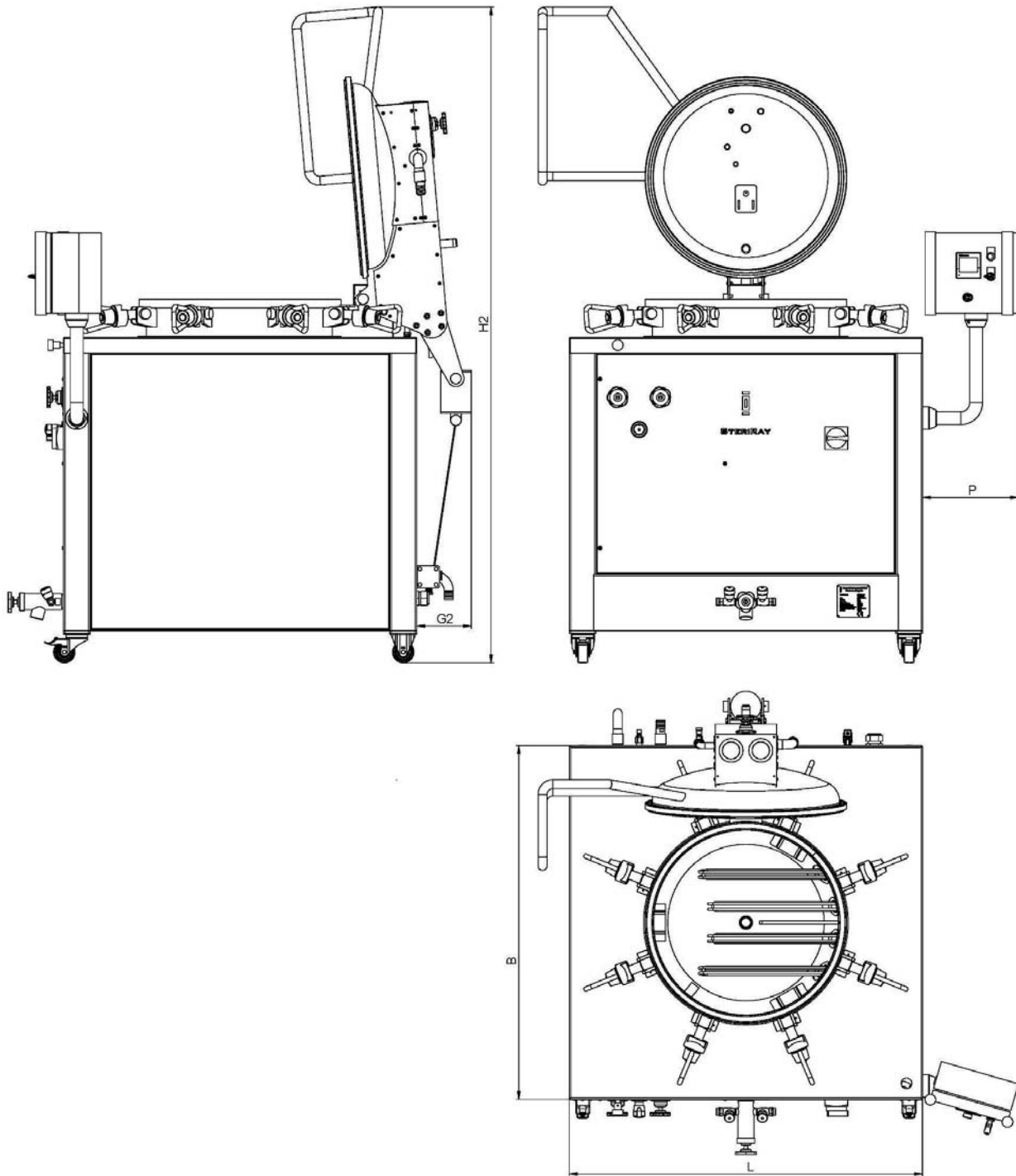
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Димензије затвореног поклопаца (стандардна верзија):



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

Димензија отвореног поклопа (опције BP1, LT2, RL1):

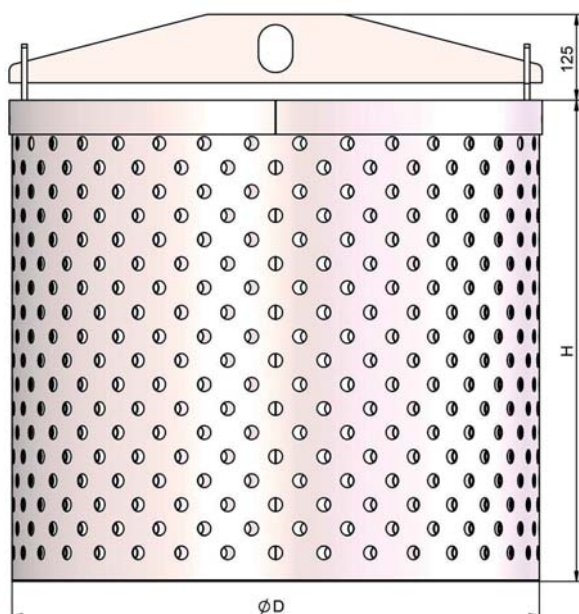


Димензије корпе:

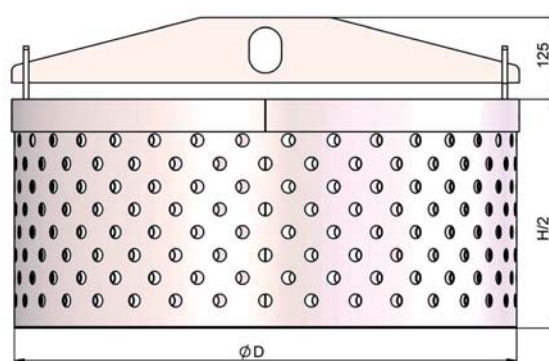
Ознака	Јединица	SR250	SR400	SR550	SR1250
корпа 1/1, DxH	мм	Ø575к600	Ø675к700	Ø775к700	Ø970к1200
корпа 1/2, DxH/2	мм	Ø575к300	Ø675к350	Ø775к350	Ø970к600
корпа 1/3, DxH/3	мм	не	не	не	Ø970к400
Максималан број конзерви у аутоклаву:					
200	грам	378	649	825	2337
300	грам	230	416	546	1474
400	грам	210	354	450	1230
680	грам	115	192	252	737
800	грам	92	160	210	603
1200	грам	60	112	152	420

*Информације дате без гаранције. Количине пуњења зависе од димензија лименки.

*За више информација о примерима оптерећења, погледајте лист са подацима „Корпа капацитета“.



Величина 1/1



Величина 1/2

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

Контролишите, оперишите, визуализујте, региструјте:

Контролна табла састоји се од:

- Процесни и програмски контролер DICON touch
- USB интерфејс - за повезивање на меморијски стик
- Детектор звучног сигнала



Грађевински панел - ниво оператера

Разноврсне опције контроле навођењем:

- Температура котла
- Температура језгра
- време кувања
- Време позивног броја
- F вредност
- Функција рампе

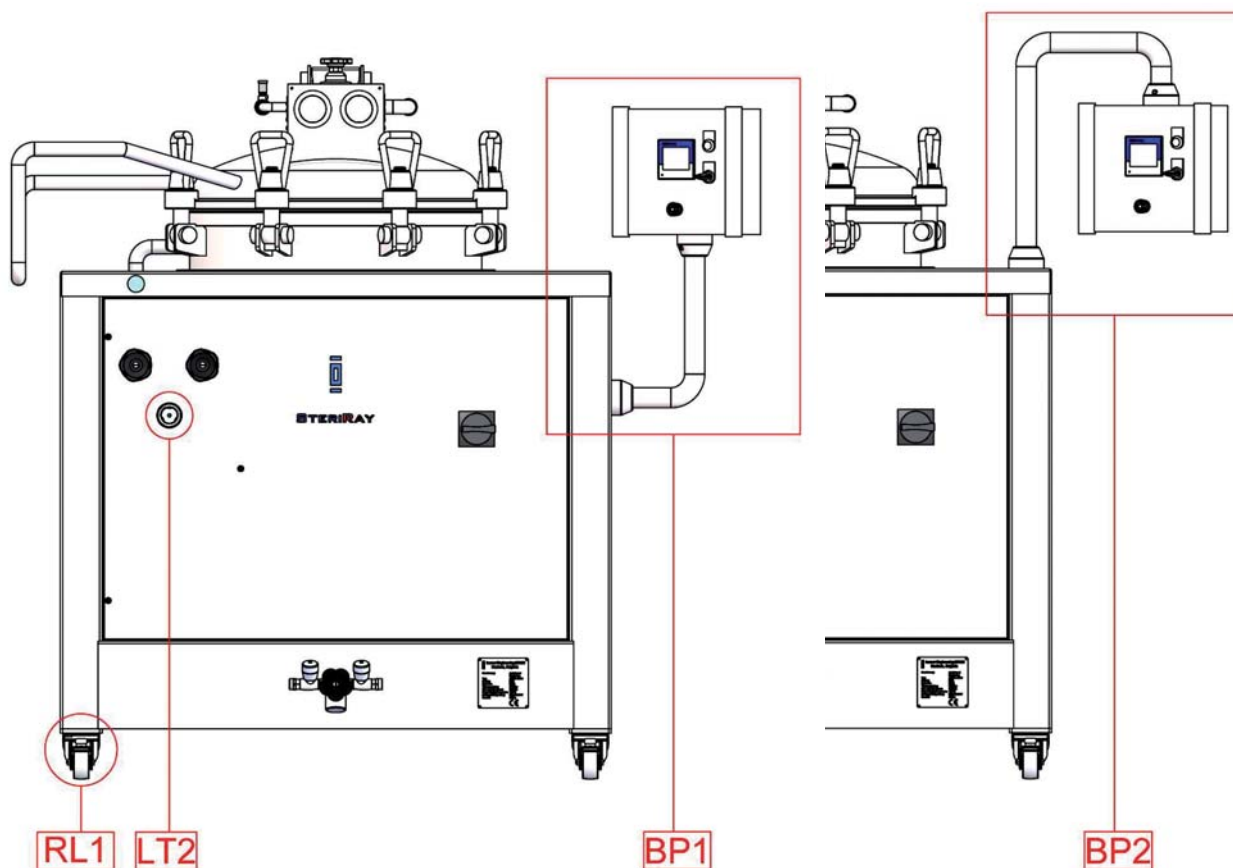
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Наравно, можете олакшати свој рад са нашим СтериРаи аутоклавом уз корисне опције и додатке.

Опције:

Ево кратке листе опција које можемо да понудимо:



RL1 - Мобилни

LT2 - Довод компримованог ваздуха

КР1 - Центрифугална пумпа

HE144 - Снага грејања SR1250 - 144кВ

Контролна табла:

BP1 - Рука је трајно монтирана, контролна табла се може ротирати одоздо.

BP2 - Рука је трајно монтирана, контролна табла се може ротирати одозго.

BP3 - Контролна табла је окачена на зид.

Прекидач кутија:

SK1 - Прекидач кутија са командном плочом за зидну монтажу

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

Прибор:

Ево кратке листе онога што можемо да понудимо у погледу природних додатака:

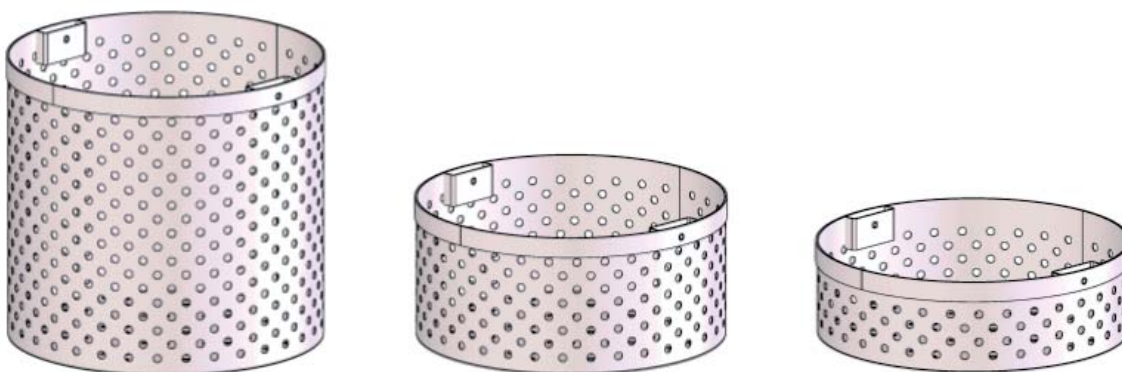
Носач за подизање:

За безбедан транспорт на куку дизалице.



Корпа:

У пуном формату 1/1 и величинама које се могу слагати 1/2 и 1/3.



Пловак котла:

Спречава храну да плута.

Средњи слој:

Стабилизира појединачне нивое хране која се кува.

Подни лист:

Основна плоча је укључена у обим испоруке.



Кранска пруга са електричним возом:

Добављамо одговарајућу кранску стазу са електричном дизалицом за пуњење аутоклава са корпама.

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

Прибор:

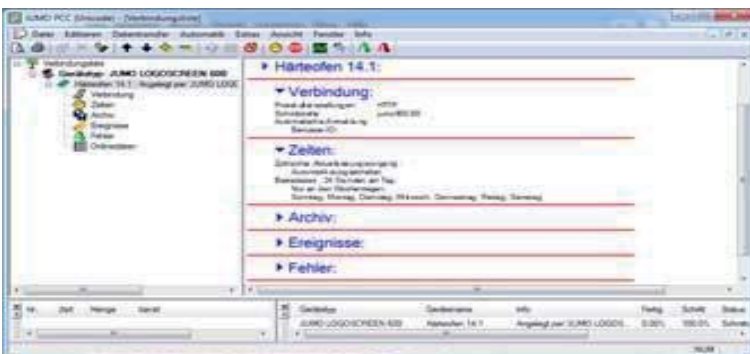
Конструкција степеништа и бине за SR1250.

Адаптер конзервиран:

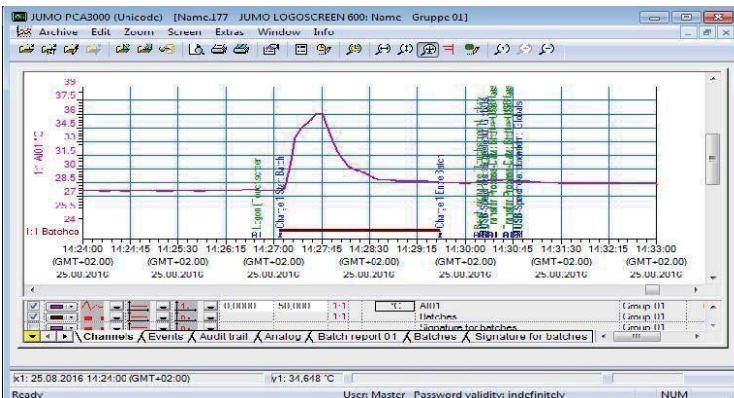
Адаптер за безбедно уметање сензора температуре језгра у теглу за конзервирање



Комуникациони софтвер РСС:
 Приступ са рачунара



РС софтвер за процену PCA3000:
 Проценити, оценити



Технички подаци:

Ознака	Јединица	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Модел 2"		<i>и</i>	<i>и</i>	<i>и</i>	<i>не</i>
"Модел 3"		<i>и</i>	<i>и</i>	<i>и</i>	<i>и</i>
Волуме	Литар	250	390	530	1250
Пречник контејнера	мм	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Спољне димензије - ДкШкВ	мм	1220к1220к1560	1320к1320к1700	1420к1420к1760	1620к1620к2340
Електрични	кВ	18	24	48	72 / 144
НД стеам	кг/х	<i>не</i>	<i>не</i>	<i>не</i>	220
Радни притисак, "Модел 2"	бар	2,5	2,5	2,5	-
Радни притисак, "Модел 3"	бар	3	3	3	3
корпа 1/1, ДхН	мм	Ø575к600	Ø675к700	Ø775к700	Ø970к1200
Максималан број конзерви у аутоклаву:					
200	грам	378	649	825	2337
300	грам	230	416	546	1474
400	грам	210	354	450	1230
680	грам	115	192	252	737
800	грам	92	160	210	603
1200	грам	60	112	152	420

*Информације дате без гаранције. Количине пуњења зависе од димензија лименки.

*За више информација о примерима оптерећења, погледајте лист са подацима „Корпа капацитета“.



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

