

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

STERIRAY

Ürün broşürü - Model 2 / Model 3

Konserve ürünleri sterilize etmek için otoklavlar



Endüstriyel otoklavlar

Id195-aR3-M2/M3-WB-23TR **Türkçe / Turkish**

Bu otomatik olarak çevrilmiş bir kopyadır - ayrıntılı açıklama için bkz. Almanca, İngilizce, Bulgarca!
Teknik bilgilerin tamamı için teknik veri sayfasına bakın - Platform aR3

ÖDÜN VERMEYEN ÜST DÜZEY PERFORMANS "STERIRAY" KONSERVE ÜRÜNLER OTOKLAVLAR

"SteriRay" otoklavlar alışılmadık derecede çok yönlüdür ve zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar. Bütün konserve gıdaların üretiminde hiçbir sınır yoktur: farklı metallerden yapılmış kutular, kavanozlar, pişirme torbaları, tüpler vb.

Her "SteriRay" otoklavı teknik bir şaheserdir. Her cihazın arkasında "Ivanov Engineering" şirketinin bilgi birikimi vardır. Ürünlerimiz sofistike tasarımları ve olağanüstü kaliteleriyle etkileyicidir. Talepkar uygulayıcılarla yapılan işbirliği, kullanımı kolay ve bakımı kolay cihazlarla sonuçlandı. çalışmak maliyetleri azaltır ve karlılığı artırır.

Endüstriyel Tasarım

Makine tasarımıyla otoklavların endüstriyel tasarımında yeni standartlar belirliyoruz. Modüler sistemimiz, kolayca erişilebilen bileşenler ve kullanım kolaylığı, "SteriRay" otoklavlarını kullanımı ve bakımı kolay mükemmel cihazlar haline getirir.

Otomasyon

Otomasyon bir potansiyel müşteri yaratır. Bu avantaj, gelecekteki ekonomik başarının temelini oluşturur.

Ek seçenekler ve aksesuarlar

Elbette kullanışlı ek seçenekler ve aksesuarlarla SteriRay otoklavlarımızla çalışmanızı çok daha kolay hale getirebilirsiniz.

Yüksek makine kullanılabilirliği için kanıtlanmış teknoloji

Üretimi sürdürmek için gıda makinelerinin sürekli olarak hazır olması gerektiğini biliyoruz. Bu nedenle bileşen seçiminde kanıtlanmış teknolojiye büyük önem veriyoruz.



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

STERIRAY

Nominal hacimli konserve ürünleri sterilize etmek için otoklavlar:

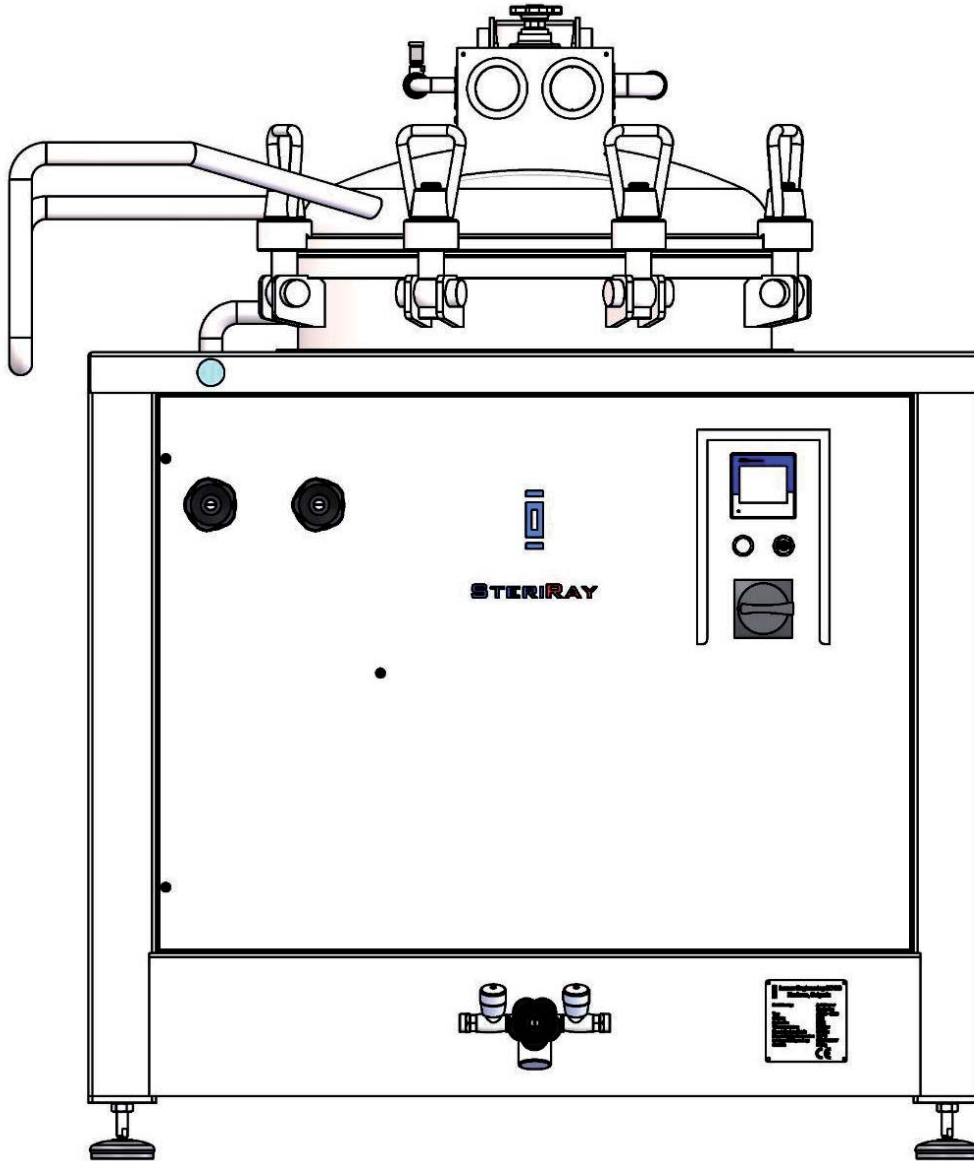
- 250, 390, 530 ve 1250 litre

Aşağıdaki özelliklere sahip tam şu karşı basınçlı otoklav:

- doğrudan elektrikli ısıtma ve doğrudan soğutma.
- doğrudan buharla ısıtma ve doğrudan soğutma.
- yarı otomatik ve tam otomatik kontrol.

Başvuru:

Otoklav, sert kapları (teneke kutular, kavanozlar) veya esnek ve yarı sert kapları (torbalar, plastik, tüpler) sterilize etmek için kullanılır.



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

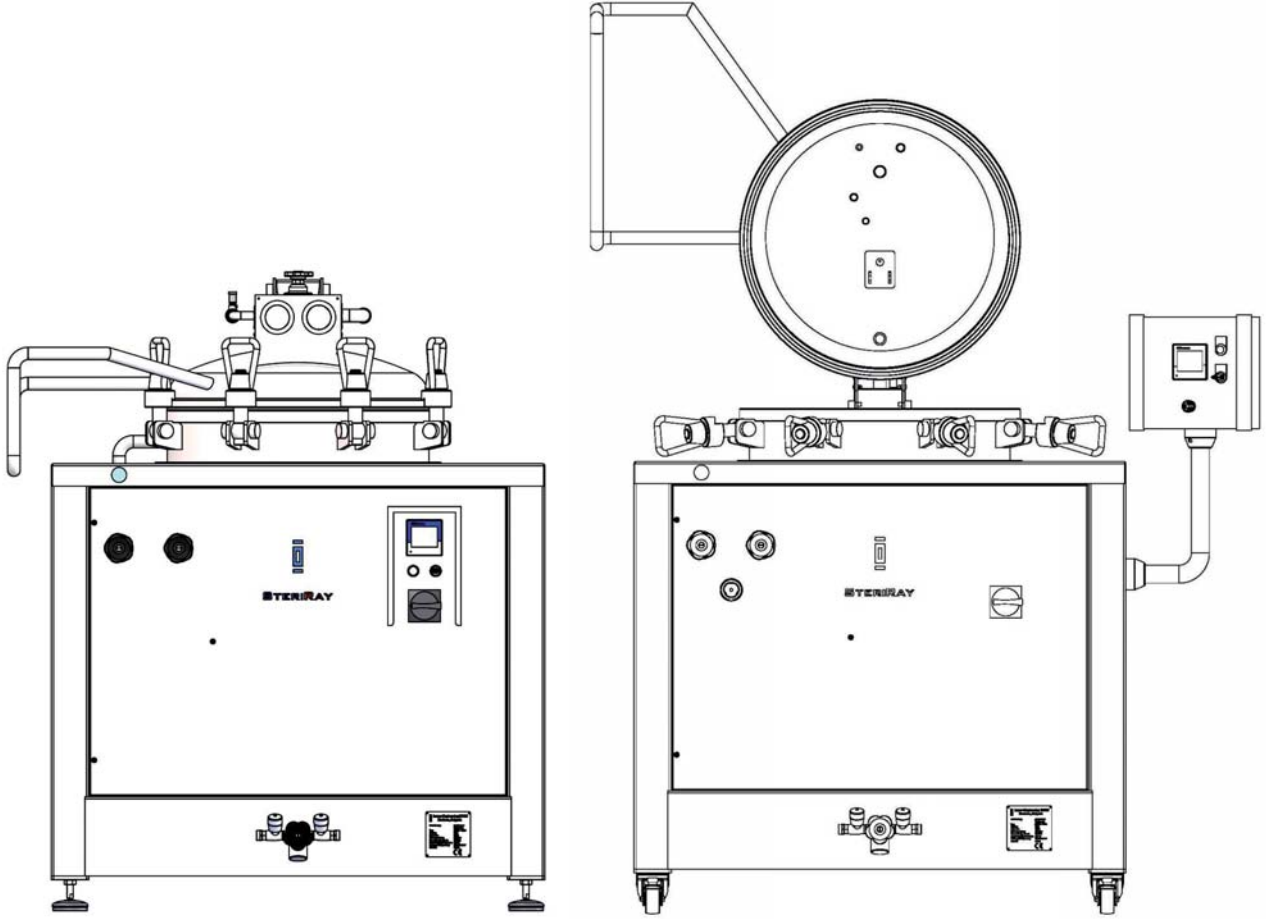
STERIRAY

"Model 2" nominal hacmi:

- 250, 390 ve 530 litre

Aşağıdaki özelliklere sahip tam şu karşı basınçlı otoklav:

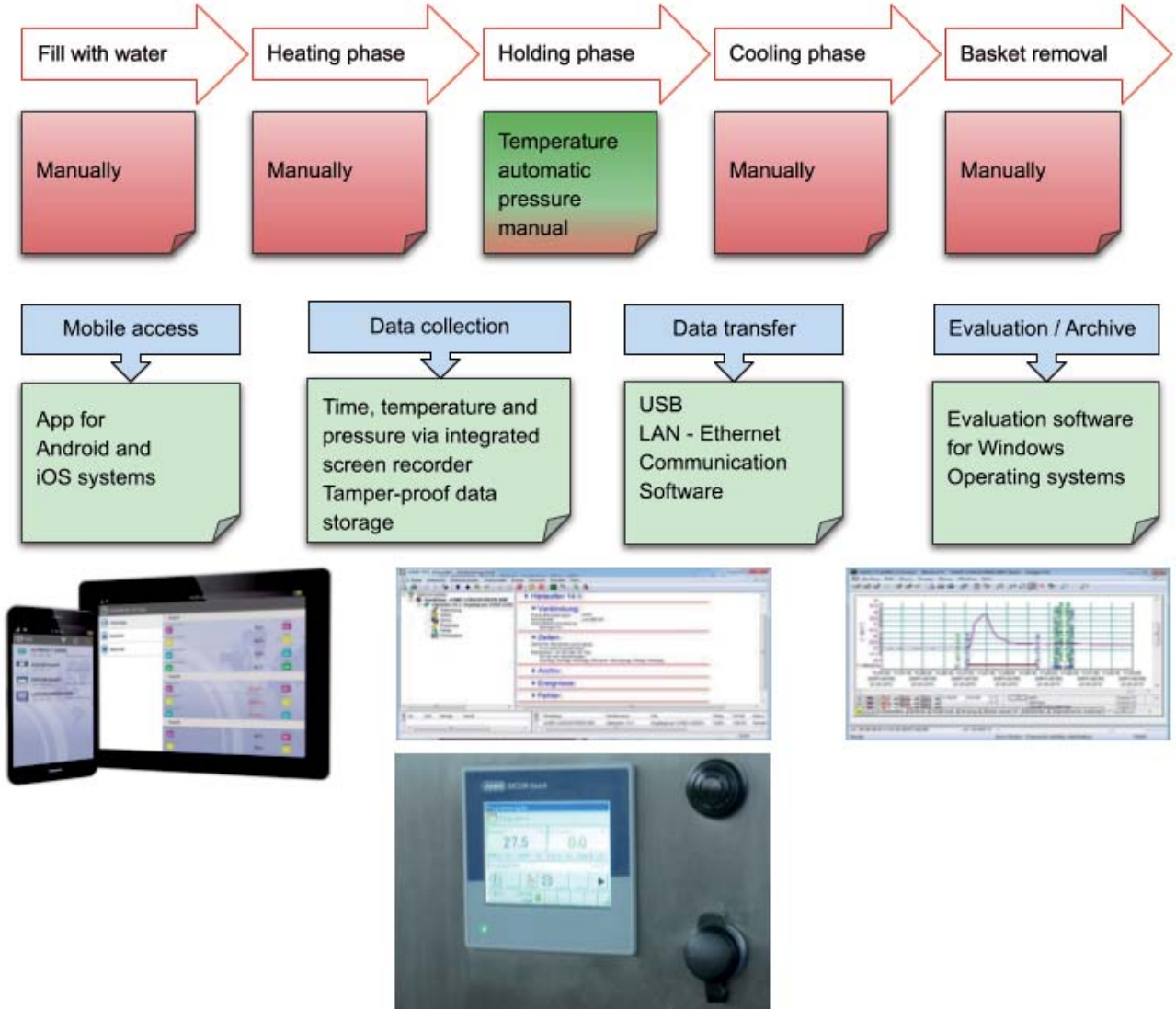
- doğrudan elektrikli ısıtma ve doğrudan soğutma.
- yarı otomatik kontrol.



Standart versiyon:	Seçenekler:
tamamen paslanmaz çelikten yapılmıştır	RL1 - Mobil
Enerji tasarrufu sağlayan çok yönlü yalıtım	LT2 - Basınçlı hava besleme hattı
Ayarlanabilir ayak	BP1, BP2, BP2 - Kontrol Paneli
Program Düzenleyici - DICON touch	SK1 - Duvara monte anahtar kutusu
Kontrol paneli - ön sağ	
Kurcalamaya dayanıklı veri depolama	
LAN arayüzü (Ethernet)	

Tanım -"Model 2":

Bu yaklaşık bir yarı otomatik Mentşeli kapakların manuel açılıp kapanması ile kontrollü sistem. Yiyecekleri doldurma ve çıkarma manuel olarak gerçekleştiriliyor.



Prosedür - "Model 2":

Menteşeli kapak açıkken boş otoklavın içine sert, esnek veya yarı sert kapların bulunduğu bir sepet yerleştirilir. Menteşeli kapak manuel olarak kapatılır ve Flanş bağlantısının vidaları sıkılır.

Doldurmak:

- Su manuel olarak doldurulur.

Isıtma aşaması:

- Isıtma için istenilen sıcaklık Kontrol panelindeki dokunmatik ekran kullanılarak girilir ve başlatılır; ısıtma daha sonra PLC tarafından kontrol edilerek otomatik olarak gerçekleşir.
- Isıtma sırasında havalandırma valfi açık kalır.
- İşlemin sonu bir bip sesiyle bildirilir.

Tutma aşaması:

- Sterilizasyon yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilir. Sterilizasyon işlemi işlenecek ürünü gerçekleştirilen. Saklanan programlar, kontrol panelinin dokunmatik ekranı kullanılarak çağrılır, başlatılır ve ardından PLC tarafından otomatik olarak kontrol edilerek çalıştırılır..
- Proses ve program kontrolörü girilenleri kontrol eder Sıcaklık-zaman parametreleri otomatik olarak.
- Parametreler Sterilizasyon işlemi monte edilen cihazlar ve ilgili vanalar aracılığıyla gözlemlenir manuel olarak kontrollü.
- İşlemin sonu bir bip sesiyle bildirilir.

Soğutma aşaması:

- Soğutma Yiyeceklerin işlenmesi manuel olarak gerçekleştirilir.
- Soğutma işlemi tamamlandıktan sonra su, su taşma noktasına kadar manuel olarak boşaltılır.

Yiyecek çıkarma:

- Otoklavın menteşeli kapağı manuel olarak açılır ve pişirilecek yiyeceğin bulunduğu sepet çıkarılır.

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

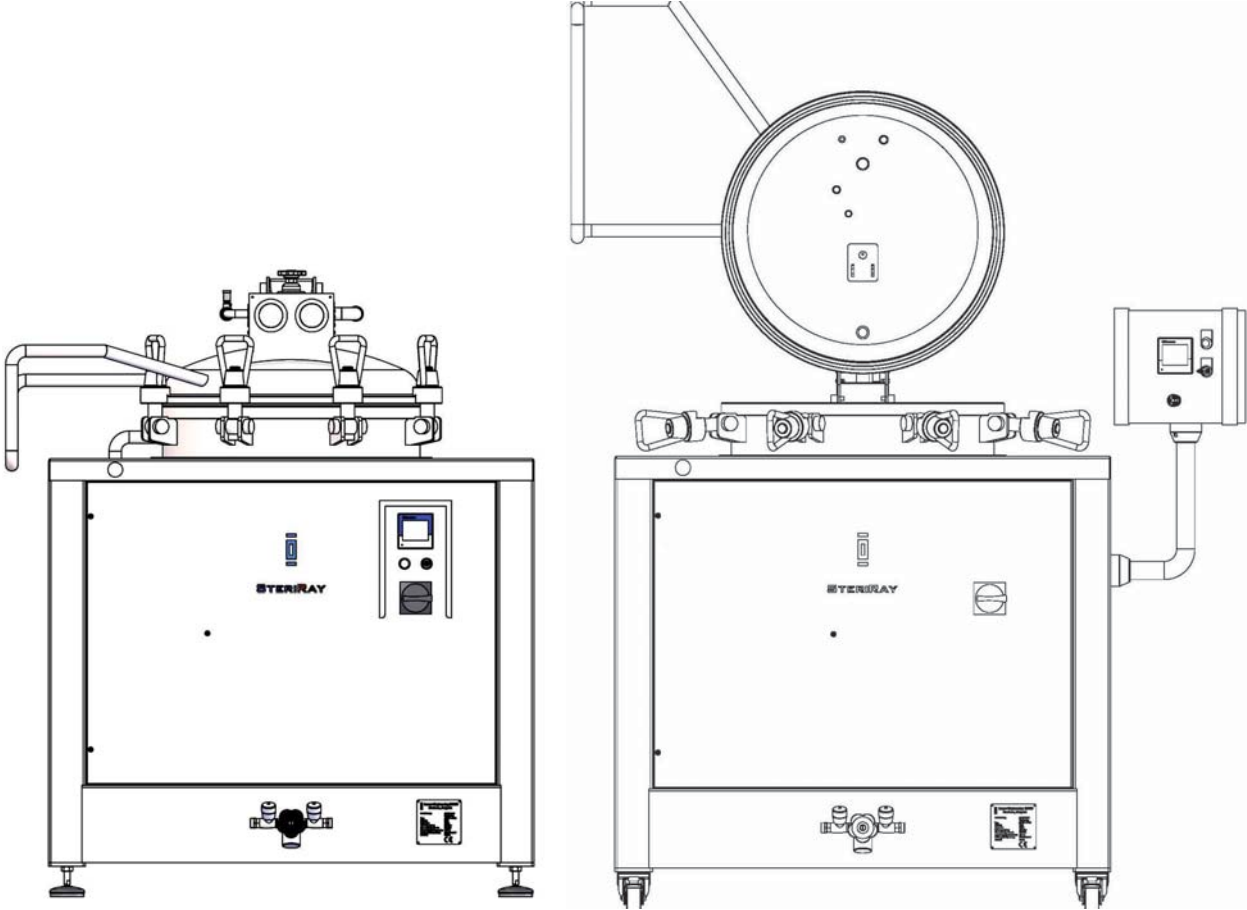
STERIRAY

"Model 3" nominal hacmi:

- 250, 390, 530 ve 1250 litre

Aşağıdaki özelliklere sahip tam şu karşı basınçlı otoklav:

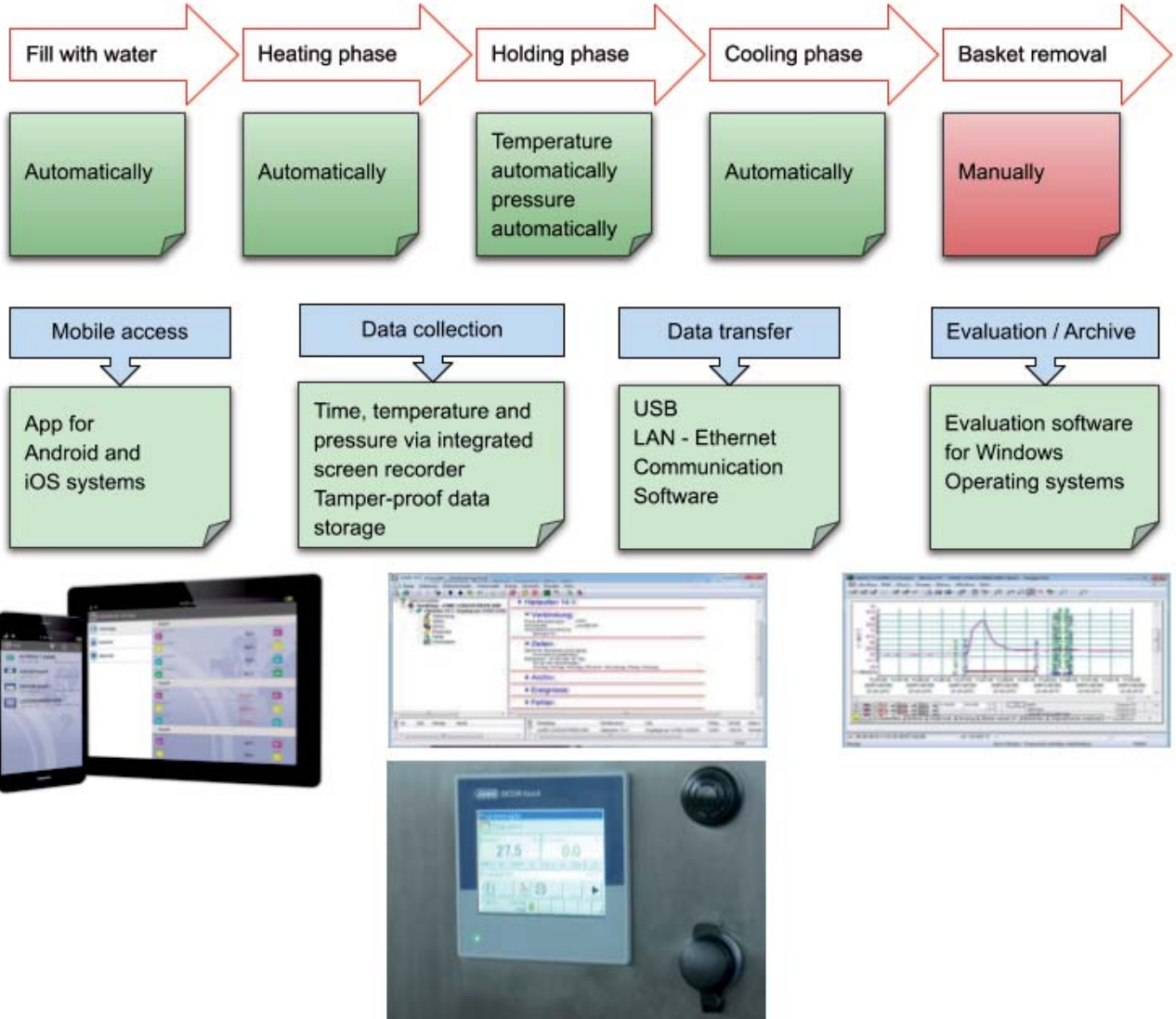
- doğrudan elektrikli ısıtma ve doğrudan soğutma.
- doğrudan buharla ısıtma ve doğrudan soğutma.
- tam otomatik kontrol.



Standart versiyon:	Seçenekler:
tamamen paslanmaz çelikten yapılmıştır	RL1 - Mobil
Enerji tasarrufu sağlayan çok yönlü yalıtım	KP1 - santrifüj pompa
Ayarlanabilir ayak	BP1, BP2, BP2 - Kontrol Paneli
Program Düzenleyici - DICON touch	SK1 - Duvara monte anahtar kutusu
Kontrol paneli - ön sağ	HE144 - SR1250'nin ısıtma çıkışı - 144kW
Kurcalamaya dayanıklı veri depolama	
LAN arayüzü (Ethernet)	

Açıklama - "Model 3":

Menteşeli kapakların manuel açılıp kapanması ile tam otomatik kontrollü bir sistemdir. Pişirilecek yiyeceğin doldurulması ve çıkarılması manuel olarak gerçekleştirilir.



Prosedür - "Model 3":

Menteşeli kapak açıkken boş otoklavın içine sert, esnek veya yarı sert kapların bulunduğu bir sepet yerleştirilir. Mentşeli kapak manuel olarak kapatılır ve flanş bağlantısının vidaları sıkılır.

Doldurmak:

- Su otomatik olarak doldurulur.

Isıtma aşaması, bekletme aşaması:

- Sterilizasyon, işlenecek ürünün sterilizasyon prosedürüne göre gerçekleştirilir. Saklanan programlar, kontrol panelinin dokunmatik ekranı kullanılarak çağrılır, başlatılır ve ardından PLC tarafından otomatik olarak kontrol edilerek çalıştırılır.
- Proses ve program kontrolörü girilen sıcaklık-zaman parametrelerini otomatik olarak kontrol eder.
- Sterilizasyon prosesinin parametreleri kurulu cihazlar tarafından izlenir ve ilgili vanalar tarafından otomatik olarak kontrol edilir.

Soğutma aşaması:

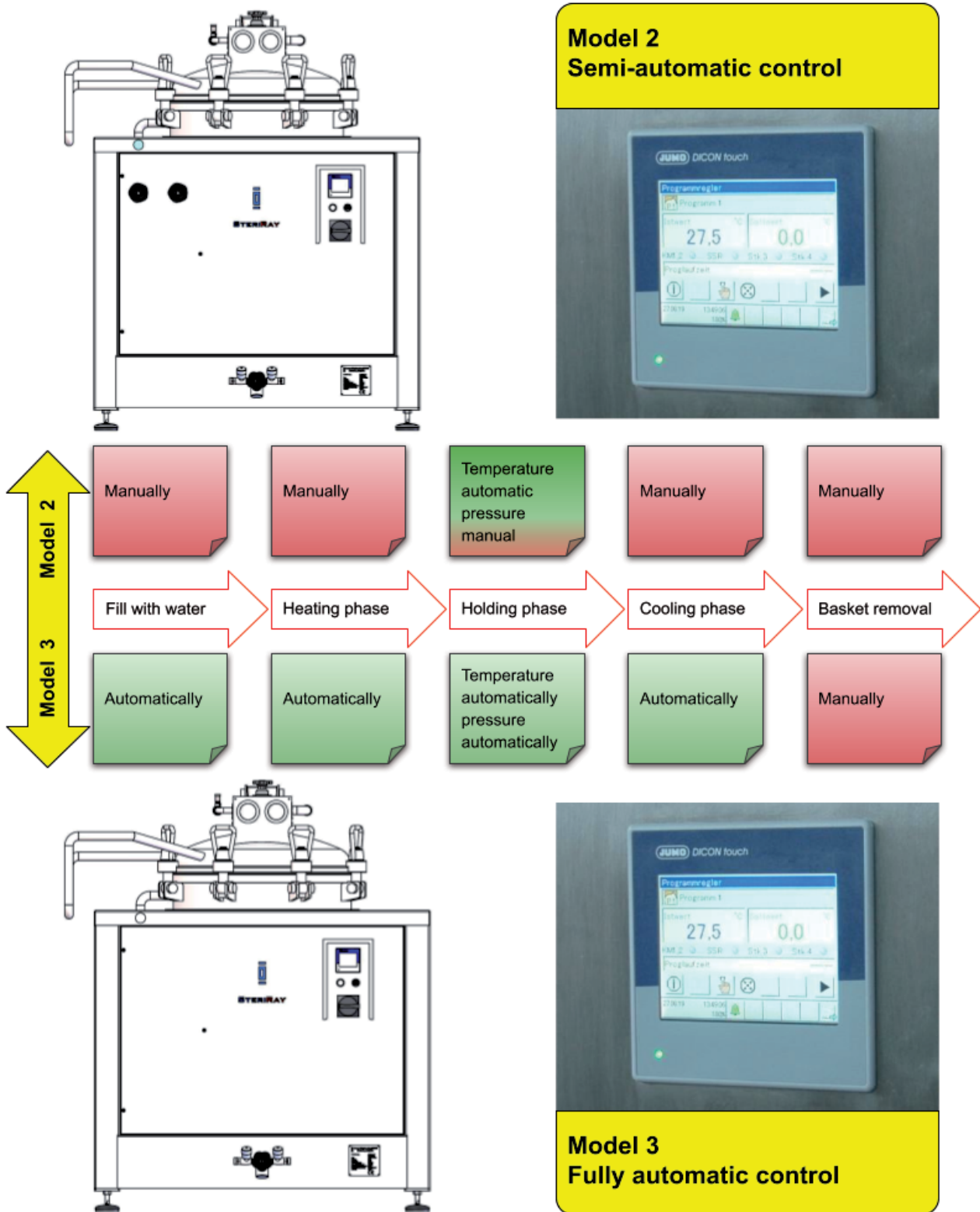
- Pişirilen yiyecek otomatik olarak soğutulur.
- Soğutma tamamlandıktan sonra su otomatik olarak seviye dedektörüne boşaltılır.
- İşlemin sonu bir bip sesiyle bildirilir.

Yiyecek çıkarma:

- Otoklavın menteşeli kapağı manuel olarak açılır ve pişirilecek yiyeceğin bulunduğu sepet çıkarılır.

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

"Model 2" ve "Model 3" karşılaştırıldığında:

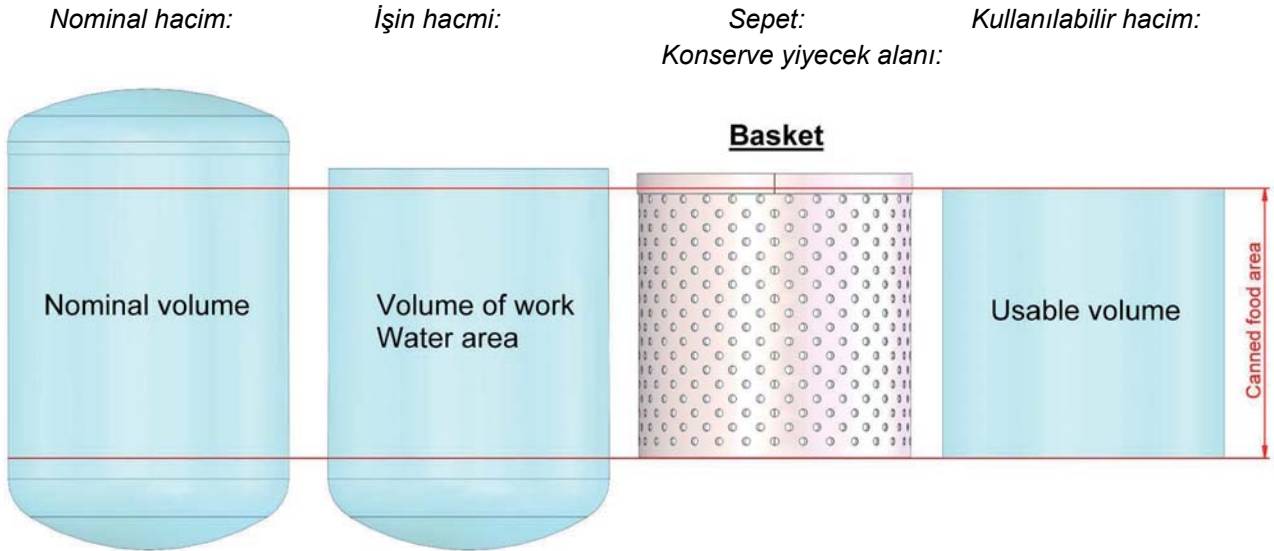


Boyut:

Tanım	Birim	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Konteyner çapı	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

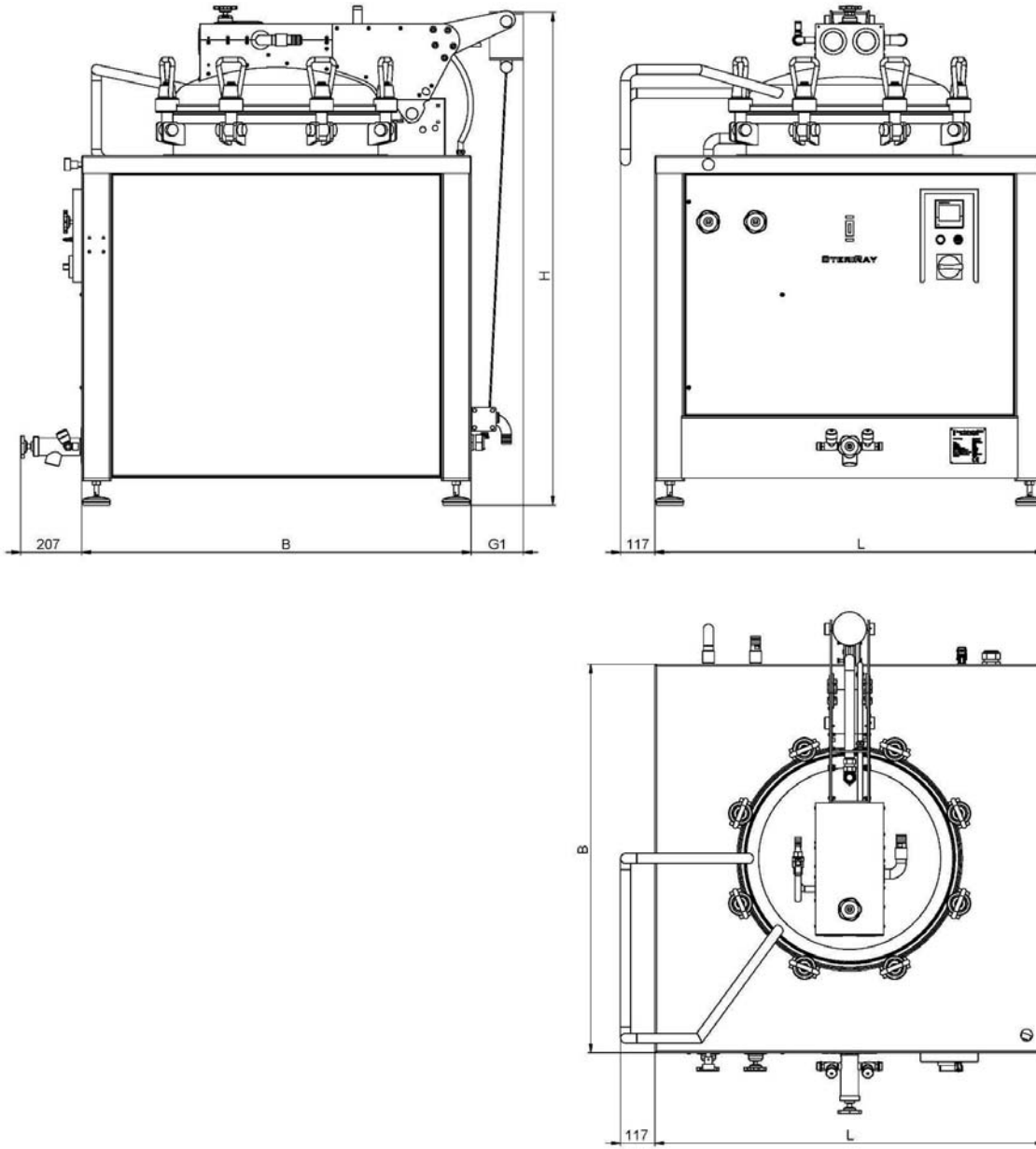
Ürün alanı:

Tanım	SR250	SR400	SR550	SR1250	Birim
Nominal hacim:	250	390	530	1250	Litre
İşin hacmi:	210	320	450	1050	Litre
Kullanılabilir hacim:	150	250	330	890	Litre



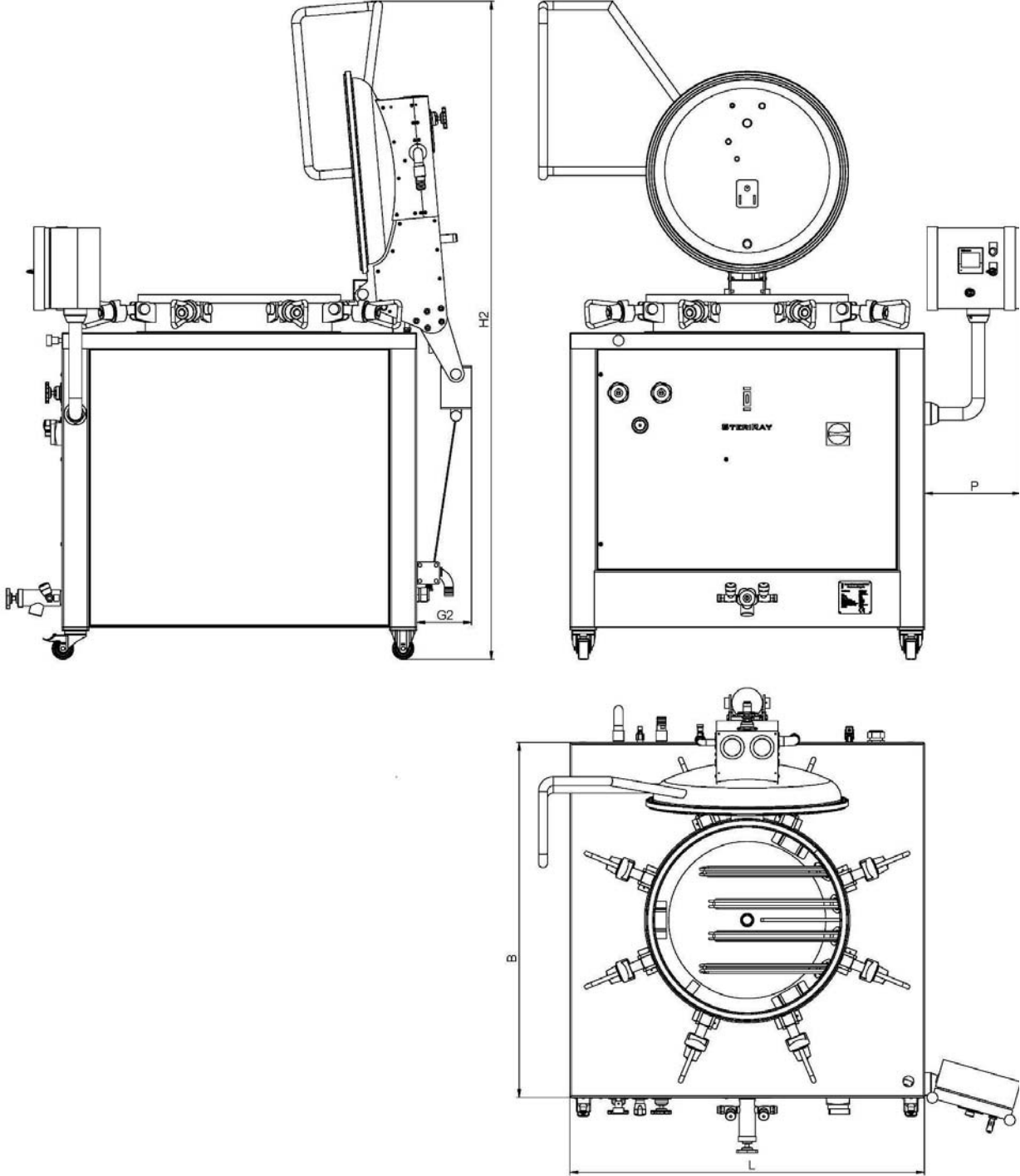
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Kapalı kapağın boyutları (standart versiyon):



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

Açık kapak boyutu (seçenekler BP1, LT2, RL1):

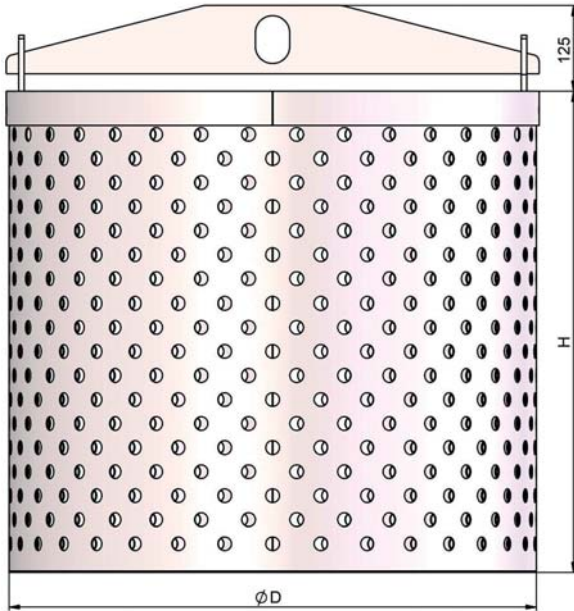


Sepetin boyutları:

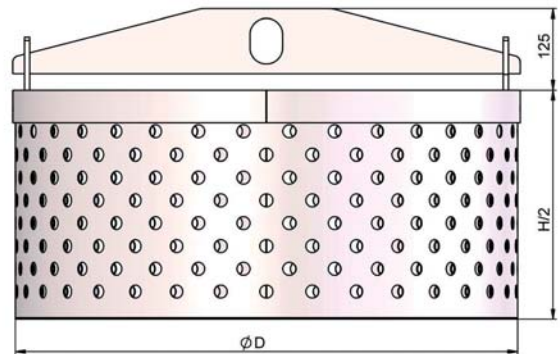
Tanım	Birim	SR250	SR400	SR550	SR1250
Sepet 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Sepet 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Sepet 1/3, DxH/3	mm	HAYIR	HAYIR	HAYIR	Ø970x400
Otoklavdaki maksimum kutu sayısı:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	1474
400	gram	210	354	450	1230
680	gram	115	192	252	737
800	gram	92	160	210	603
1200	gram	60	112	152	420

*Bilgiler garanti edilmeden verilmiştir. Doldurma miktarları kutu boyutlarına bağlıdır.

*Örnek yüklemeler hakkında daha fazla bilgi için "Kapasite sepeti" veri sayfasına bakın.



Boyut 1/1



Boyut 1/2

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

STERIRAY

Kontrol edin, çalıştırın, görselleştirin, kaydedin:

Kontrol paneli oluşur:

- Proses ve program kontrolörü DICON touch
- USB arayüzü - bir hafıza çubuğuna bağlantı için
- Sesli sinyal dedektörü



İnşaat paneli - operatör seviyesi

Aşağıdakileri belirterek çok yönlü kontrol seçenekleri:

- Kazan sıcaklığı
- Çekirdek sıcaklığı
- pişirme süresi
- Alan kodu süresi
- F değeri
- Rampa işlevi

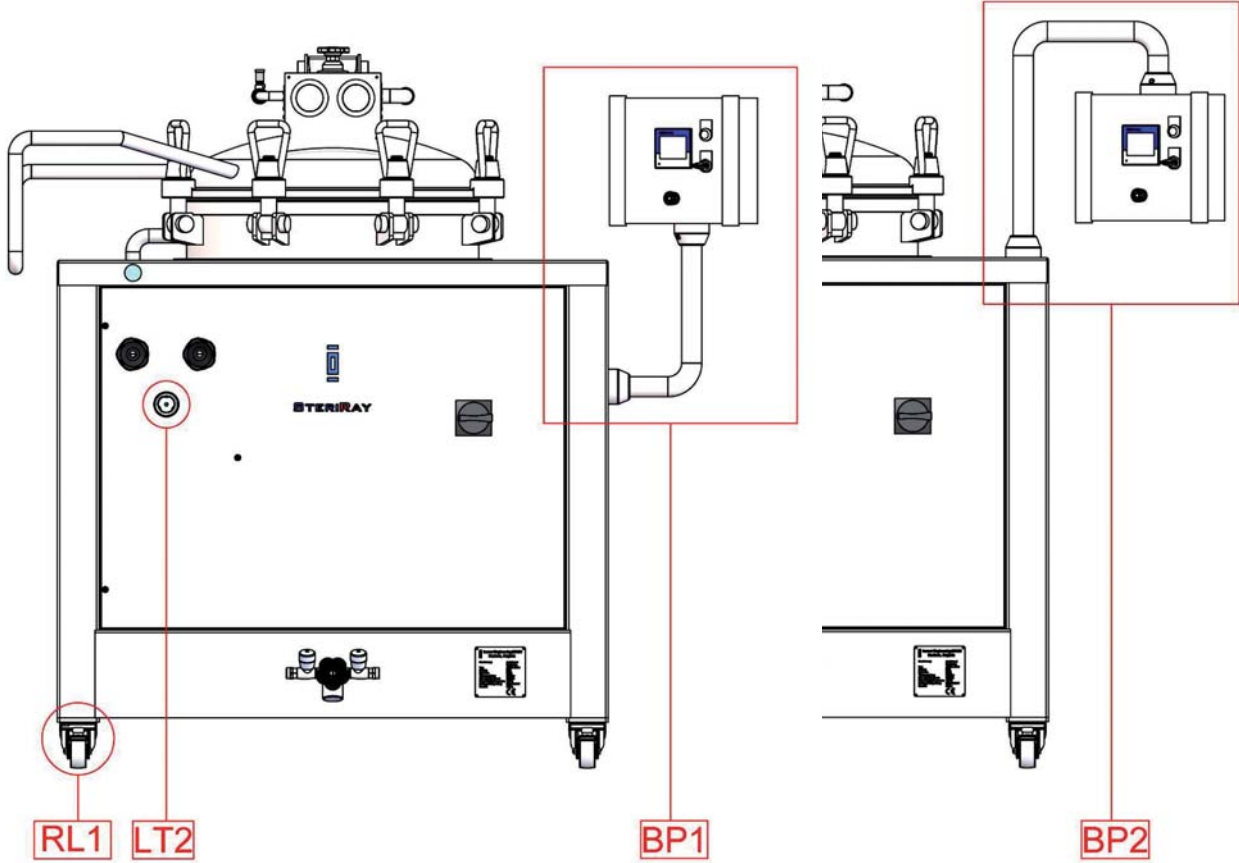
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Elbette kullanışlı seçenek ve aksesuarlarla SteriRay otoklav larımızla çalışmalarınızı çok daha kolay hale getirebilirsiniz.

Seçenekler:

Sunabileceğimiz seçeneklerin kısa bir listesi:



RL1 - Mobil

LT2 - basınçlı hava beslemesi

KP1 - santrifüj pompa

HE144 - SR1250'nin ısıtma çıkışı - 144kW

Kontrol Paneli:

BP1 - Kol kalıcı olarak monte edilmiştir, kontrol paneli alttan döndürülebilir.

BP2 - Kol kalıcı olarak monte edilmiştir, kontrol paneli yukarıdan döndürülebilir.

BP3 - Kontrol paneli duvara asılır.

Anahtar kutusu:

SK1 - Duvara montaj için kontrol panelli anahtar kutusu

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

STERIRAY

Aksesuarlar:

Doğal aksesuarlar konusunda sunabileceğimiz kısa bir listesi:

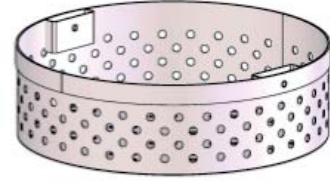
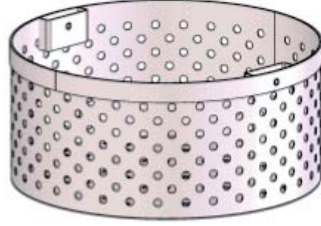
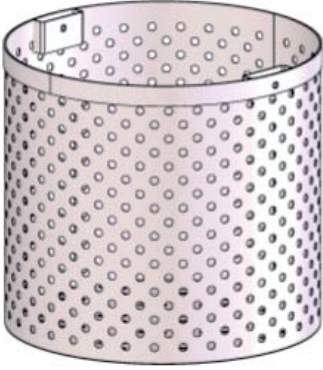
Kaldırma braketi:

Vinç kancasında güvenli taşıma için.



Sepet:

Tam formatta 1/1 ve istiflenebilir boyutlarda 1/2 ve 1/3.



Kazan şamandırası:

Yiyeceklerin yüzmesini önler.

Orta tabaka:

Pişirilen yiyeceklerin bireysel seviyelerini dengeler.

Alt metal levha:

Teslimat kapsamına bir taban plakası dahildir.



Elektrikli trenli vinç yolu:

Otoklavların sepetlerle yüklenmesi için uygun vinç rayını elektrikli vinçle birlikte sağlıyoruz.

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

Aksesuarlar:

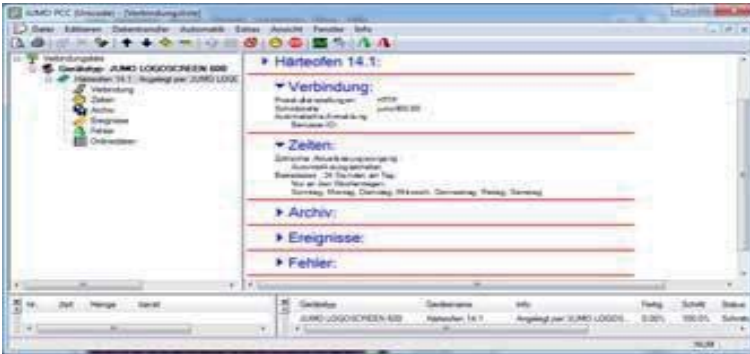
SR1250 için merdiven ve sahne inşaatı.

Adapter Konserve:

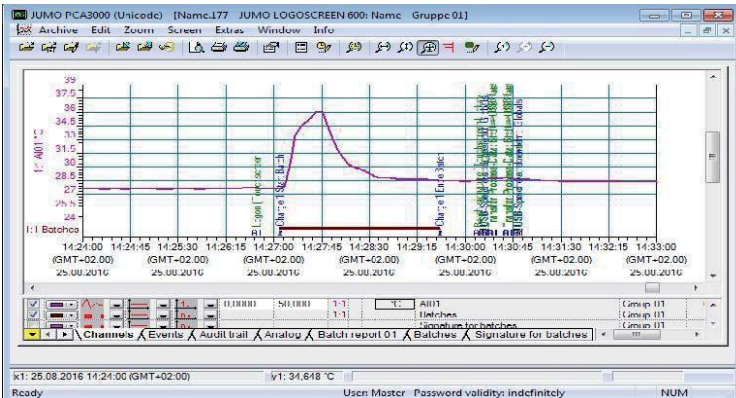
Çekirdek sıcaklık sensörünü konserve kavanozuna güvenli bir şekilde yerleştirmek için adaptör



İletişim yazılımı PCC:
 PC'den erişim



PC değerlendirme yazılımı PCA3000:
 Değerlendirmek



Teknik veri:

Tanım	Birim	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Model 2"		Ve	Ve	Ve	HAYIR
"Model 3"		Ve	Ve	Ve	Ve
Hacim	Litre	250	390	530	1250
Konteyner çapı	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Dış boyutlar - UxGxY	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elektrik	kW	18	24	48	72 / 144
HD buhar	kg/saat	HAYIR	HAYIR	HAYIR	220
işletme basıncı, "Model 2"	çubuk	2,5	2,5	2,5	-
işletme basıncı, "Model 3"	çubuk	3	3	3	3
Sepet 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Otoklavdaki maksimum kutu sayısı:					
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

*Bilgiler garanti edilmeden verilmiştir. Doldurma miktarları kutu boyutlarına bağlıdır.

*Örnek yüklemeler hakkında daha fazla bilgi için "Kapasite sepeti" veri sayfasına bakın.



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

