

Продуктова брошура - Model 2 / Model 3

Автоклави за стерилизация на консерви



Индустриални автоклави

Id195-aR3-M2/M3-WB-23BG *Български / Bulgarian*

За пълна техническа информация вижте техническото описание - платформа aR3

БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО АВТОКЛАВИ ЗА КОНСЕРВИ STERIRAY

Автоклавите SteriRay са изключително гъвкави като пестят време и енергия, без никакви ограничения при консервирането. Възможно е използването на различни метални консерви, буркани, найлонови торбички, тубички и други опаковки.

Всеки SteriRay автоклав е технически шедевър. Зад всяко устройство стои ноу-хаута на фирмата „Иванов Инженеринг“. Нашите продукти впечатляват със своя изискан дизайн и изключително качество. Тясното ни сътрудничество с широк спектър от клиенти направи възможно създаването на автоклави, които са лесни за използване и лесни за поддръжка. Икономичният им начин на работата намалява разходите и увеличава рентабилността.

Индустриален дизайн

Чрез нашия машинен дизайн ние етаблираме нови стандарти при индустриалния дизайн на автоклави. Модулната ни система, лесно достъпните компоненти както и практичността при работа правят автоклавите SteriRay незаменими машини, които са лесни за използване, обслужване и поддръжка.

Автоматизация

Автоматизацията дава голямо техническо предимство. Произтичащата от това конкурентоспособност поставя основата за вашия бъдещ икономически успех.

Допълнителни опции и аксесоари

Разбира се, можете да направите работата си с нашите автоклави SteriRay много по-лесна с полезни опции и аксесоари.

Доказана технология за безаварийна работа

Ние знаем, че безаварийната работа е основата за високата производителност. Вграждането на части от маркови производители гарантира висока конкурентоспособност.



Model 2 - полуавтоматично управление
Model 3 - пълно-автоматично управление

STERIRAY

Автоклави за стерилизация на консерви с номинален обем от:

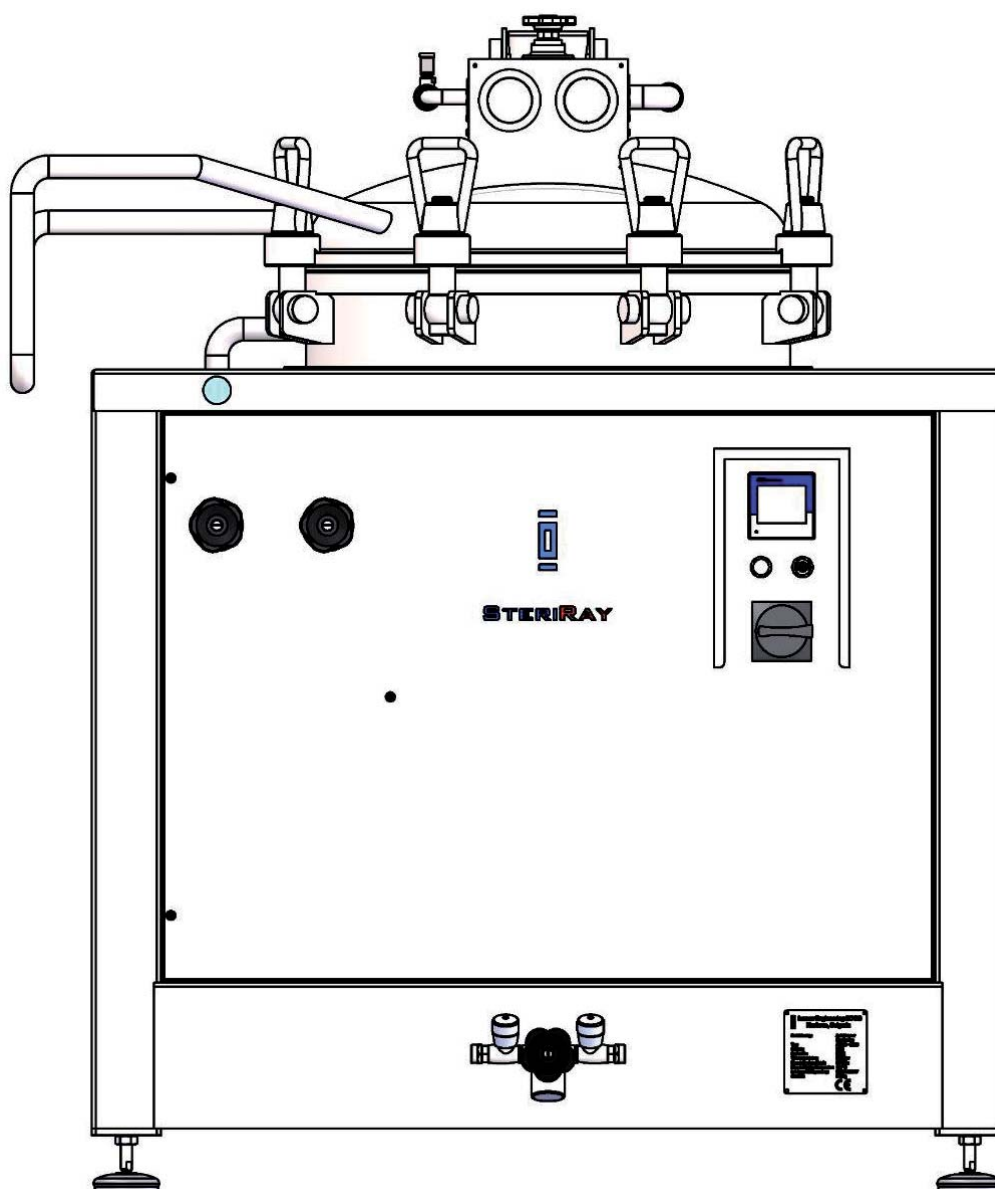
- 250, 390, 530 и 1250 литра

Автоклав с:

- директно електрическо загряване и директно охлаждане.
- директно загряване с пара и директно охлаждане.
- полуавтоматично и пълно-автоматично управление.

Приложение:

Автоклавът се използва за стерилизиране на твърди опаковки (метални кенове, буркани) или гъвкави и полутвърди опаковки (торбички, пластмасови пликчета, тубички).



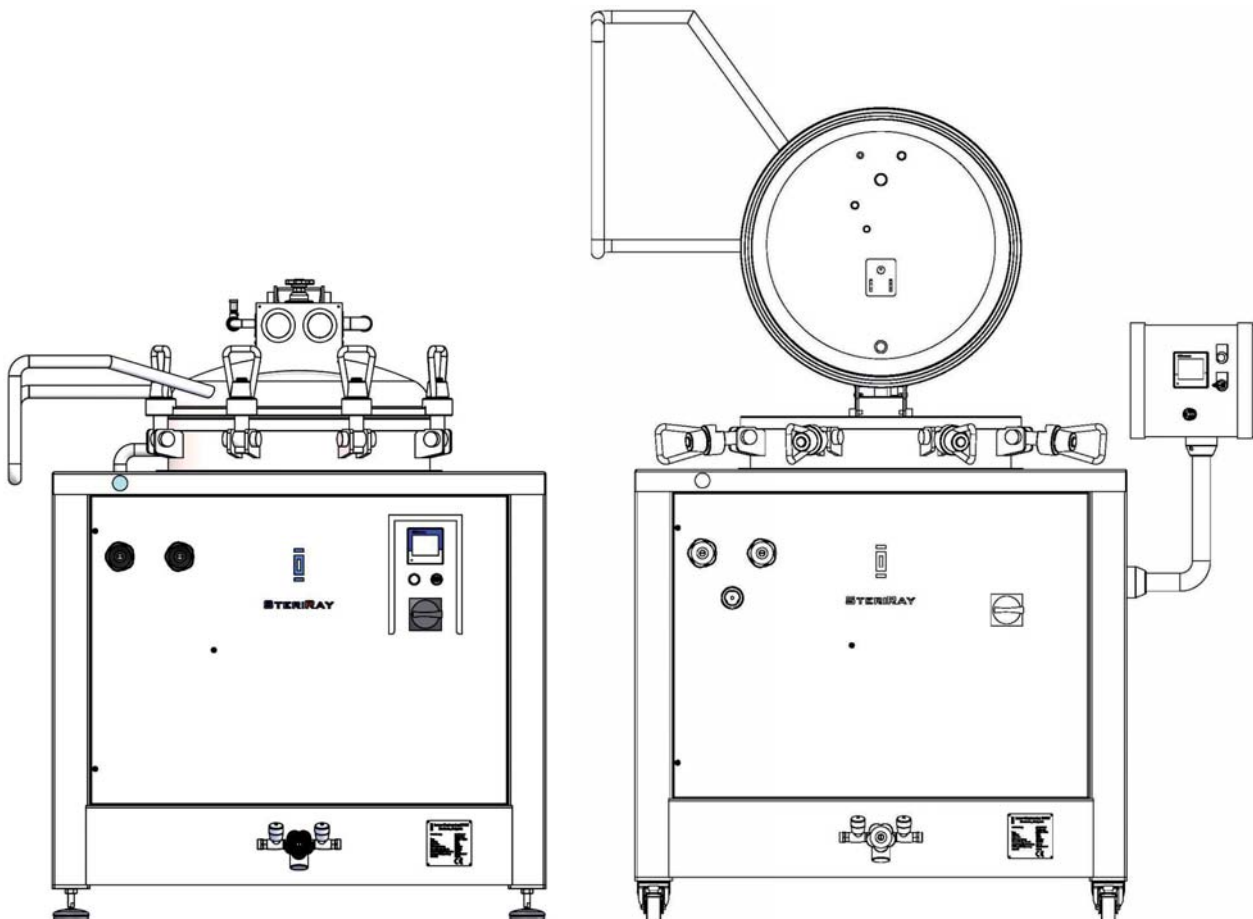
Model 2 - полуавтоматично управление
 Model 3 - пълно-автоматично управление

Model 2 с номинален обем:

- 250, 390 и 530 литра

Автоклав с:

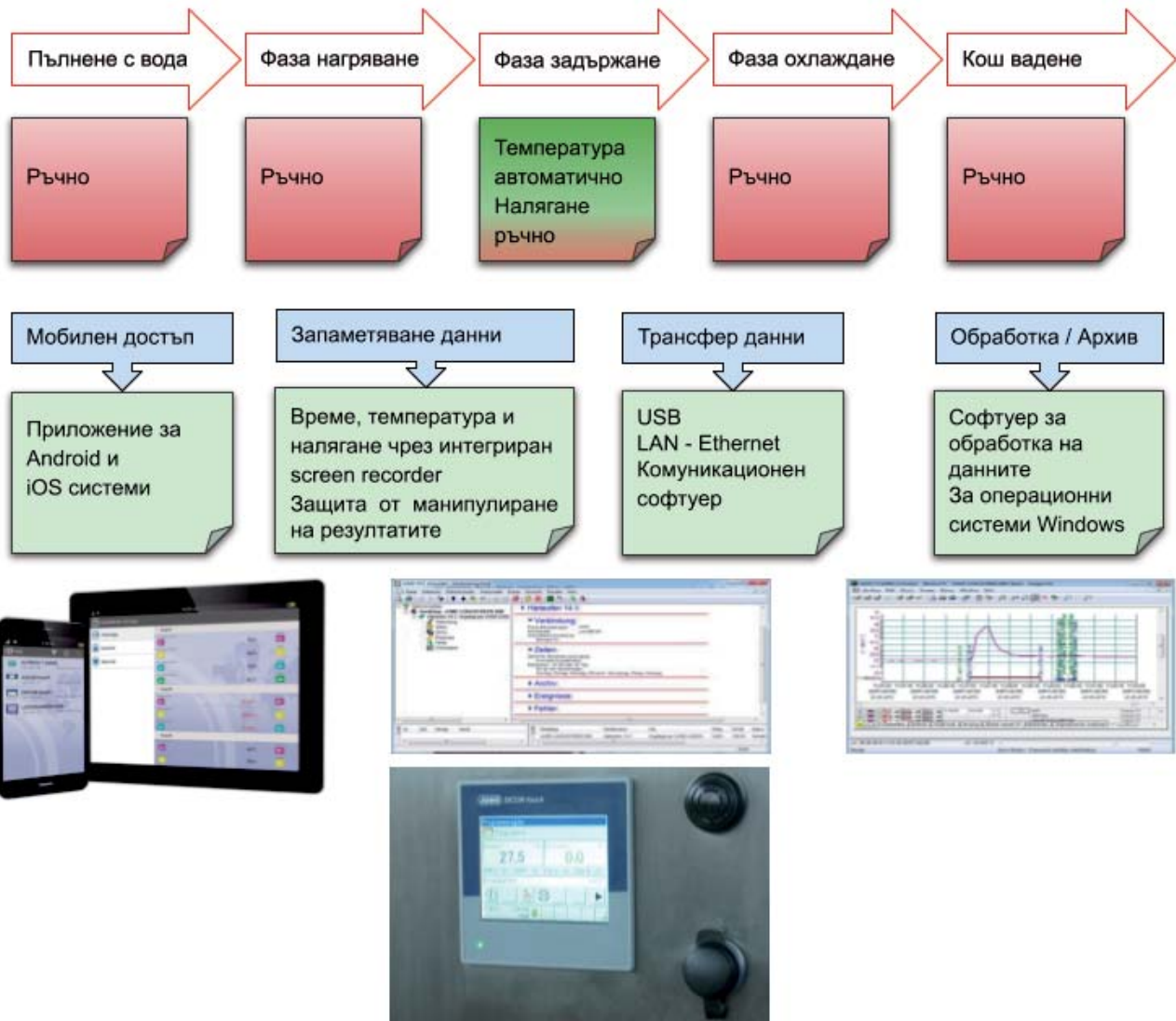
- директно електрическо загряване и директно охлаждане.
- полуавтоматично управление.



Стандартна версия:	Опции:
Изцяло от неръждаема стомана	RL1 - Ходови колела
Енергоспестяваща цялостна изолация	LT2 - Тръбна връзка за състен въздух
На пети	BP1, BP2, BP2 - Пулт за управление
Контролер - DICON touch	SK1 - Табло за стенен монтаж
Контролен панел - отпред в дясно	
Защита от манипулиране на резултатите	
LAN интерфейс (Ethernet)	

Описание - Model 2:

Това е полуавтоматично управлявана инсталация с ръчно отваряне и затваряне на капака. Пълненето и изваждането на кошчетата се извършва ръчно.



Начин на работа - Model 2:

Когато капакът се отвори, в празния автоклав се поставя кош с консерви. Капакът се затваря ръчно и винтовете на фланцовото съединение са затягат.

Пълнене с вода:

- Водата се пълни ръчно.

Фаза на нагриване:

- Желаната температура на загреване се въвежда и се стартира с помощта на сензорния екран на контролния панел след което нагриването се извършва автоматично, контролирано от PLC.
- Обезвъздушителният вентил остава отворен по време на загреването.
- Краят на процеса се сигнализира със звуков сигнал.

Фаза на задържане:

- Стерилизацията се извършва в съответствие с процеса на стерилизация на съответния продукт. Запометените програми се извикват с помощта на сензорния екран на контролния панел, стартират се и след това се изпълняват автоматично, управлявани от PLC.
- Контролерът управлява съхранените температурно-времени параметри автоматично.
- Параметрите на стерилизационния процес се наблюдават чрез монтираните уреди и съответните вентили се управляват ръчно.
- Краят на процеса се сигнализира със звуков сигнал.

Фаза на охлаждане:

- Охлаждането на консервите се извършва ръчно.
- След завършване на охлаждането водата се изпуска ръчно до преливника.

Вадене на коша:

- Капакът на автоклава се отваря ръчно и коша с консервите се изважда ръчно.

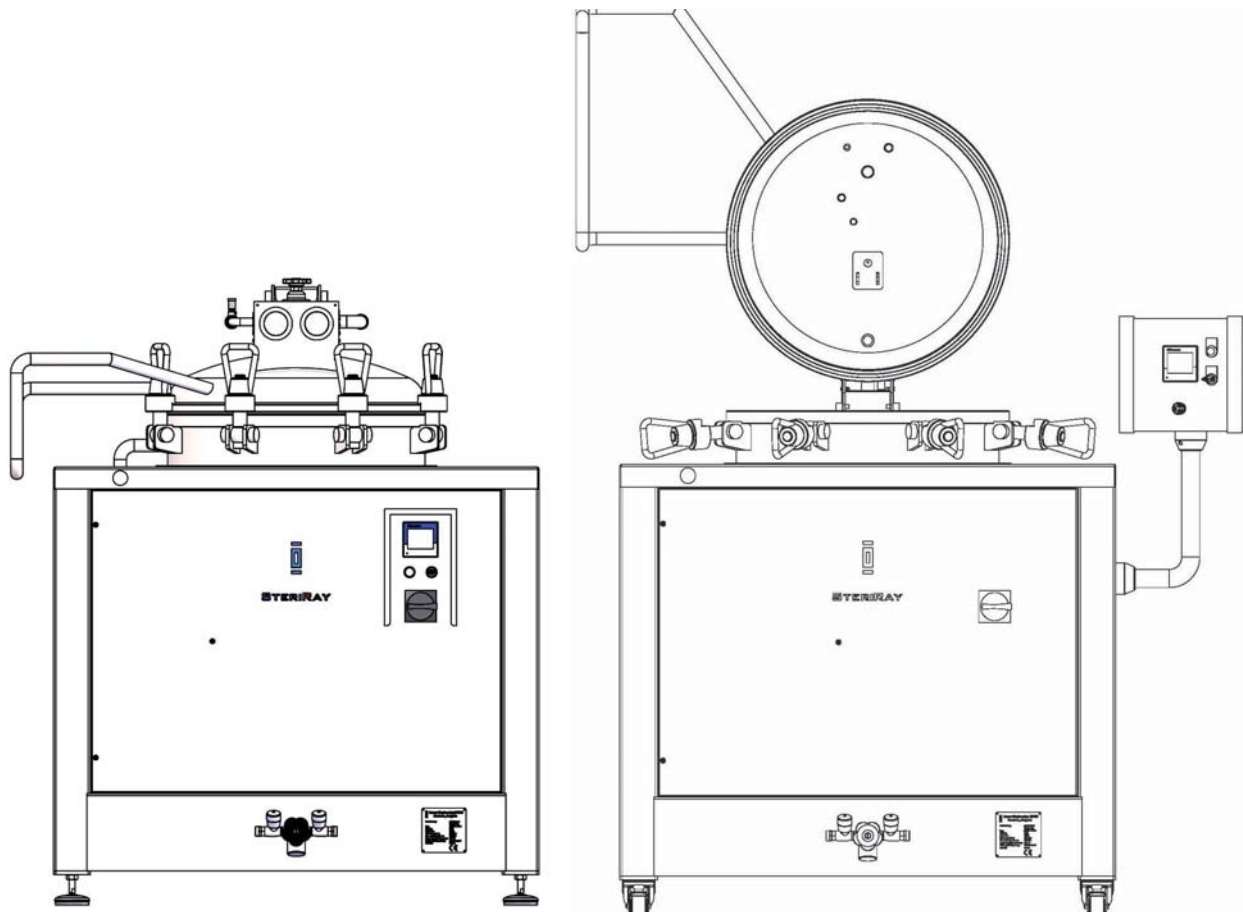
Model 2 - полуавтоматично управление
 Model 3 - пълно-автоматично управление

Model 3 с номинален обем от:

- 250, 390, 530 и 1250 литра

Автоклав с:

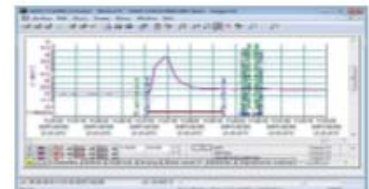
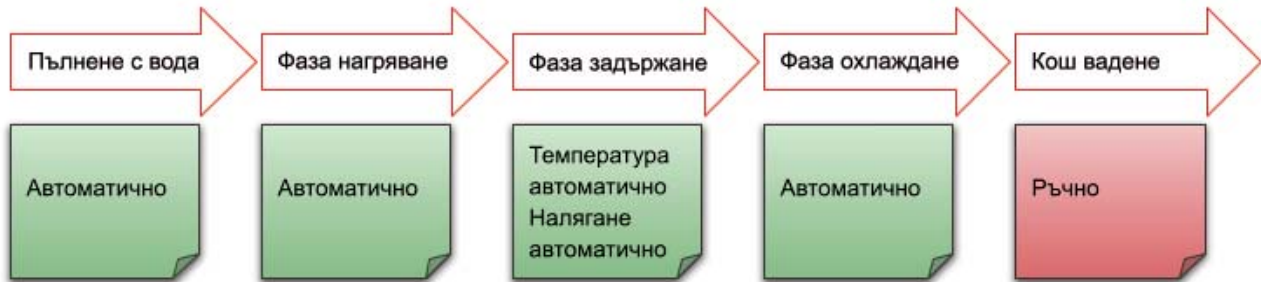
- директно електрическо загряване и директно охлаждане.
- директно загряване с пара и директно охлаждане.
- пълно-автоматично управление.



Стандартна версия:	Опции:
Изцяло от неръждаема стомана	RL1 - Ходови колела
Енергоспестяваща цялостна изолация	KP1 - Центробежна помпа
На пети	BP1, BP2, BP2 - Пулт за управление
Контролер - DICON touch	SK1 - Табло за стенен монтаж
Контролен панел - отпред в дясно	HE144 - Нагреватели на SR1250 - 144 kW
Защита от манипулиране на резултатите	
LAN интерфейс (Ethernet)	

Описание - Model 3:

Това е пълно-автоматично управлявана инсталация с ръчно отваряне и затваряне на капака. Пълненето и изваждането на коша се извършва ръчно.



Начин на работа- Model 3:

Когато капакът се отвори, в празния автоклав се поставя кош с консерви. Капакът се затваря ръчно и винтовете на фланцовото съединение са затягат.

Пълнене с вода:

- Водата се пълни автоматично.

Фаза на загряване, фаза на задържане:

- Стерилизацията се извършва в съответствие с процеса на стерилизация на съответния продукт. Запометените програми се извикват с помощта на сензорния екран на контролния панел, стартират се и след това се изпълняват автоматично, управлявани от PLC.
- Контролерът управлява съхранените температурно-времени параметри автоматично.
- Параметрите на процеса на стерилизация се следят чрез монтираните уреди и се управляват автоматично от съответните вентили.

Фаза на охлаждане:

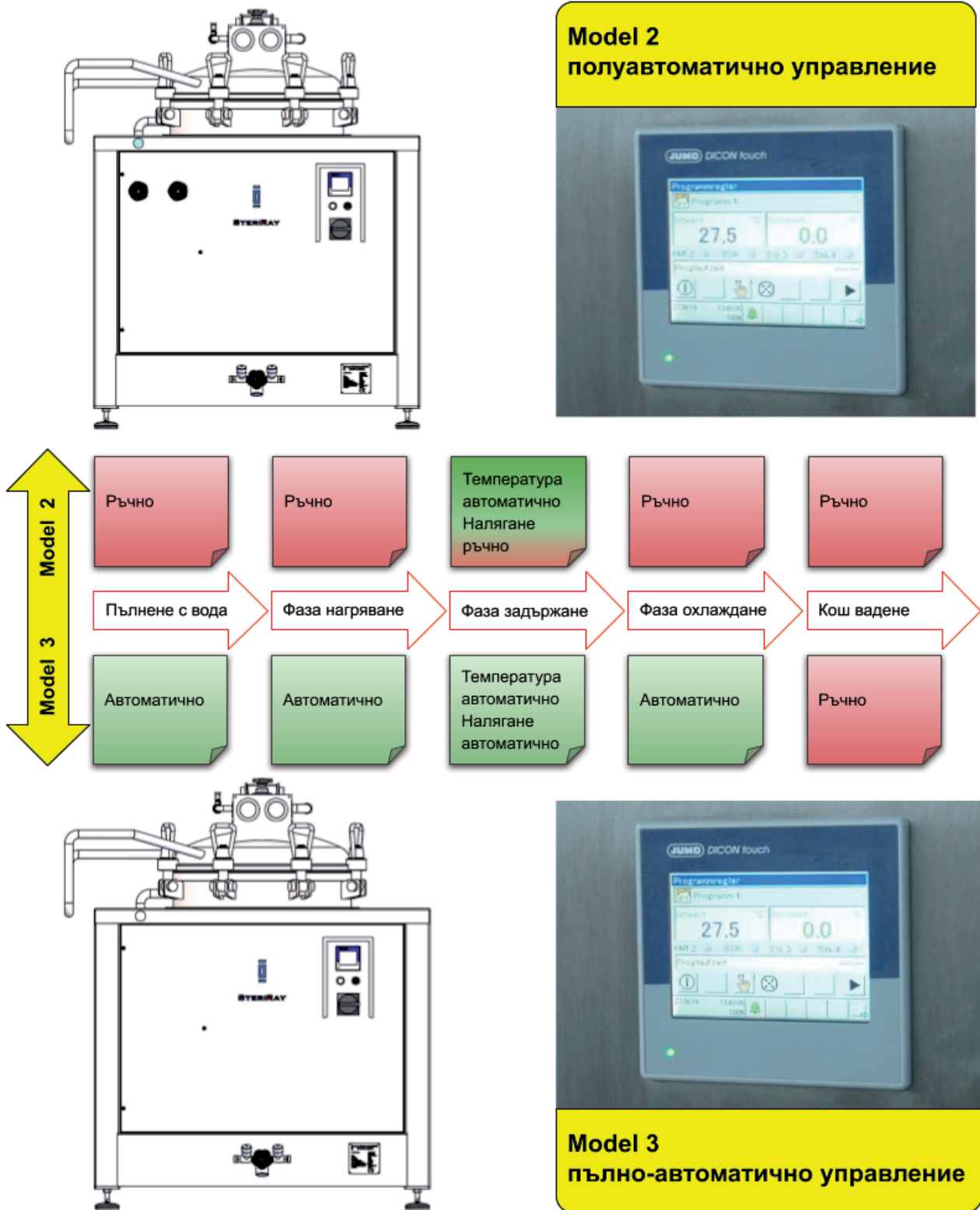
- Процеса на охлаждане протича автоматично.
- След завършване на охлаждането водата автоматично се източва до нивото на датчика за ниво.
- Краят на процеса се сигнализира със звуков сигнал.

Вадене на коша:

- Капак на автоклава се отваря ръчно и кош с консервите се изважда ръчно.

Model 2 - полуавтоматично управление
 Model 3 - пълно-автоматично управление

Model 2 и Model 3 в сравнение:



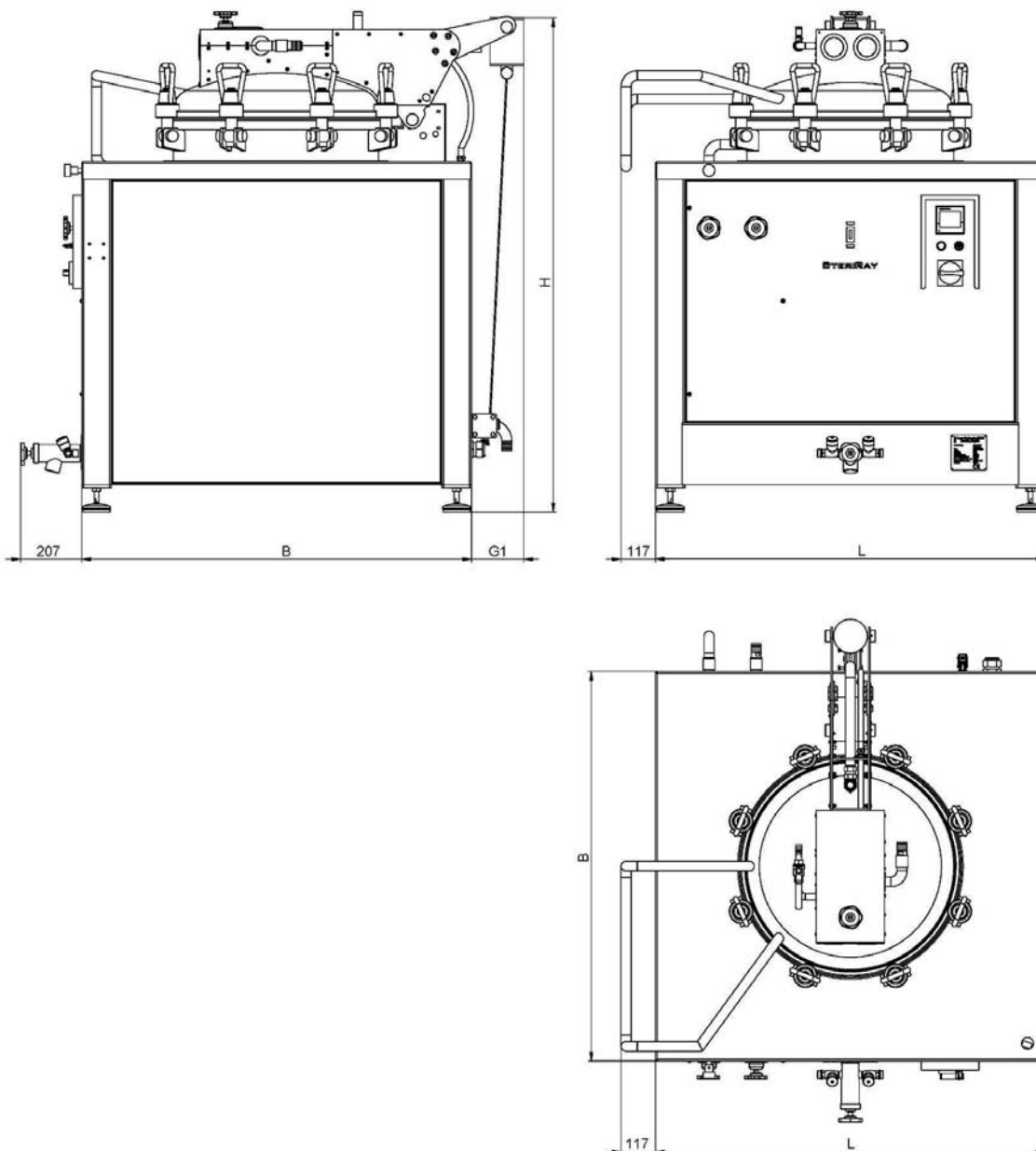
Model 2 - полуавтоматично управление
Model 3 - пълно-автоматично управление

Размери:

Показатели	Дим.	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxВxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxВxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Диаметър на съда	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

Model 2 - полуавтоматично управление
Model 3 - пълно-автоматично управление

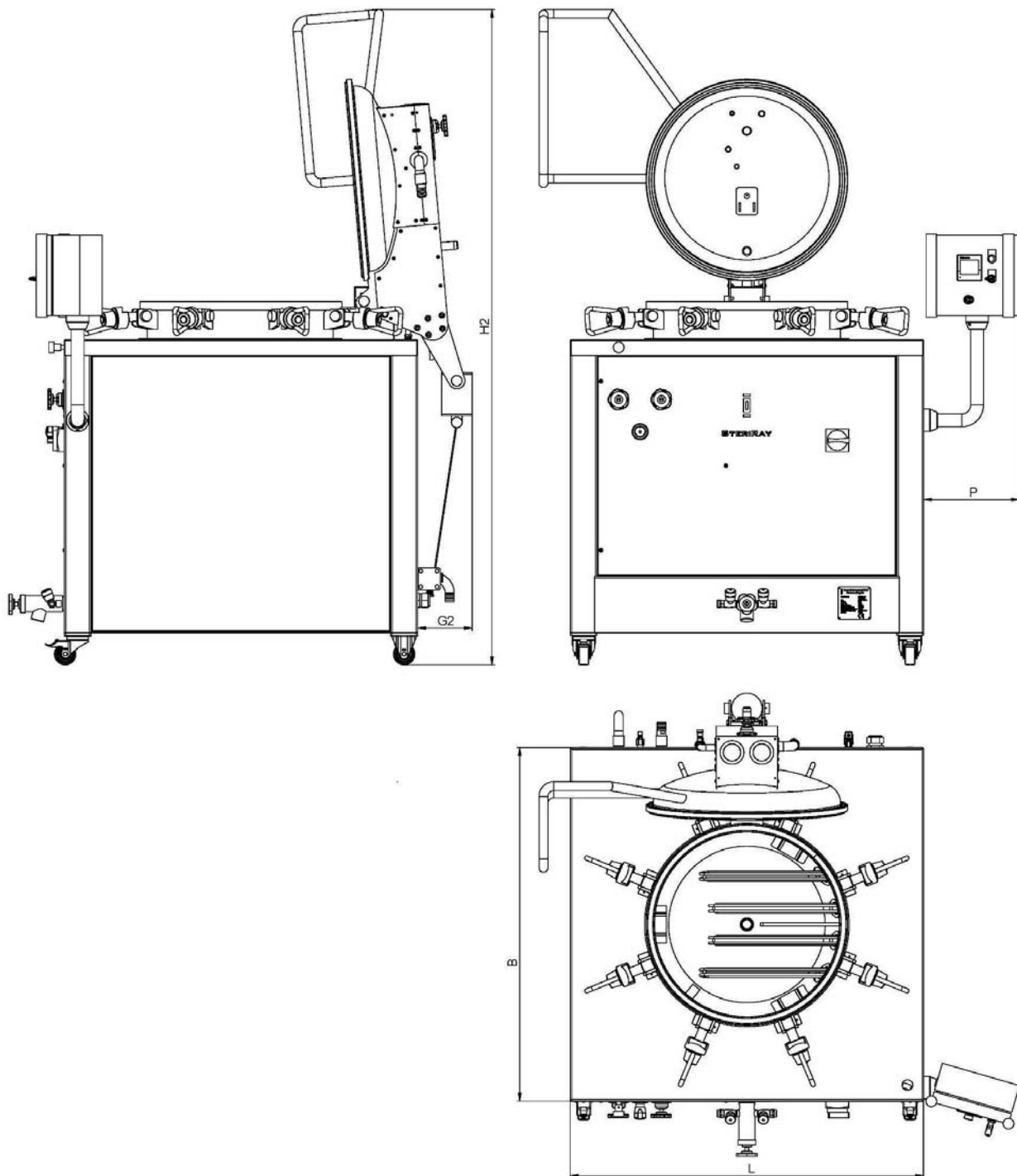
Размери при затворен капак (стандартна версия):



Model 2 - полуавтоматично управление
Model 3 - пълно-автоматично управление

STERIRAY

Размер при отворен капак (опции BP1, LT2, RL1):

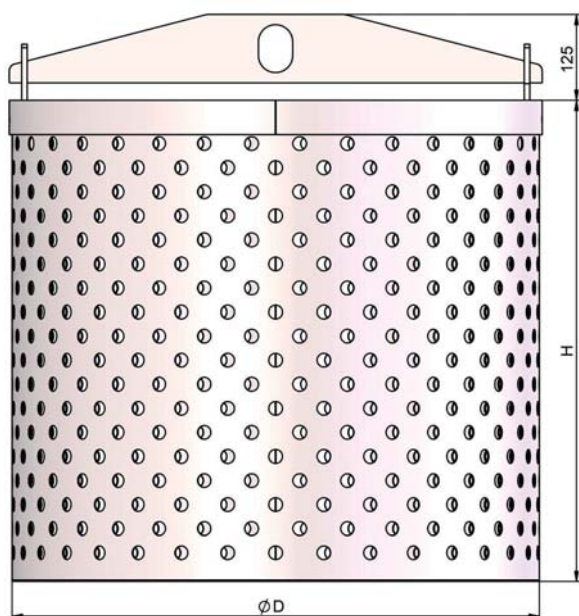


Размери кош:

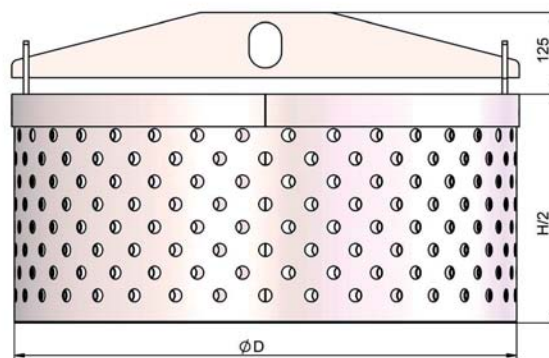
Наименование	Дим.	SR250	SR400	SR550	SR1250
Кош 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Кош 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Кош 1/3, DxH/3	mm	не	не	не	Ø970x400
Максимален брой консерви в автоклава:					
200	грам	378	649	825	2337
300	грам	230	416	546	1474
400	грам	210	354	450	1230
680	грам	115	192	252	737
800	грам	92	160	210	603
1200	грам	60	112	152	420

*Данните без гаранция. Вместимостта зависи от размера на консервите.

*За повече информация относно примерна вместимост вижте информационния лист „Вместимост кош“.



Размер 1/1



Размер 1/2

Model 2 - полуавтоматично управление
Model 3 - пълно-автоматично управление

Управление, визуализиране, регистриране:

Контролният панел се състои от:

- Процесен и програмен контролер DICON touch
- USB интерфейс - за връзка с флаш-памет
- Сирена - звуков сигнал



Панел - управление

Разнообразни опции за управление чрез задаване на:

- температурата в съда
- температурата в консервата
- време на загряване
- F - стойност
- рампова функция

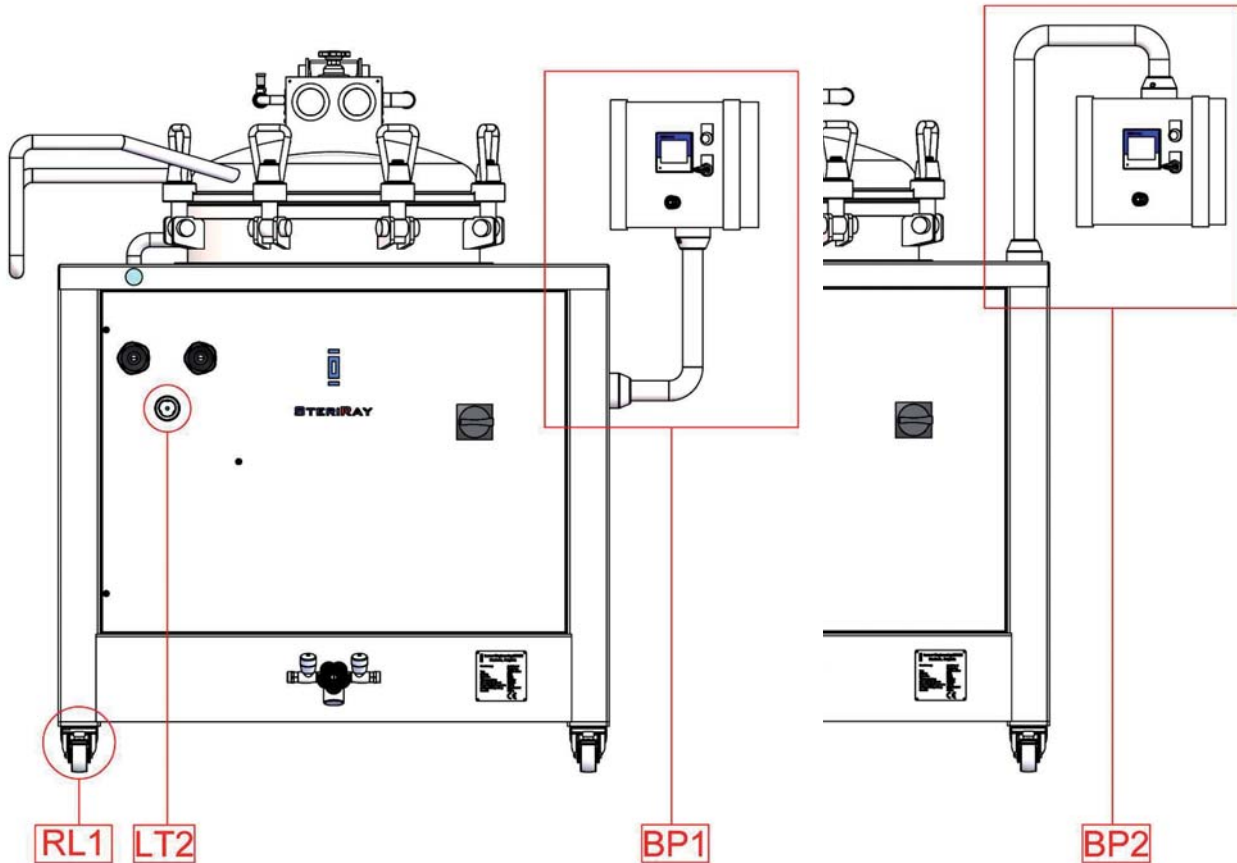
Model 2 - полуавтоматично управление
Model 3 - пълно-автоматично управление

STERIRAY

Разбира се, можете да направите работата си с нашите автоклави SteriRay много по-удобна с полезни опции и аксесоари.

Опции:

Ето кратък списък с опциите, които можем да предложим:



RL1 - Ходови колела
LT2 - Тръбна връзка за сгъстен въздух
KP1 - Центробежна помпа
HE144 - Мощност на нагревателите на SR1250 - 144 kW

Контролен панел:

BP1 - Рамото е неподвижно монтирано, контролният пулт може да се върти отдолу.
BP2 - Рамото е неподвижно монтирано, контролният пулт може да се върти отгоре.
BP3 - Контролният пулт е окачен на стената.

Табло:

SK1 - Табло с контролен панел за стенов монтаж

Model 2 - полуавтоматично управление
Model 3 - пълно-автоматично управление

Акcesoари:

Ето кратък списък полезни акcesoари което можем да предложим.:

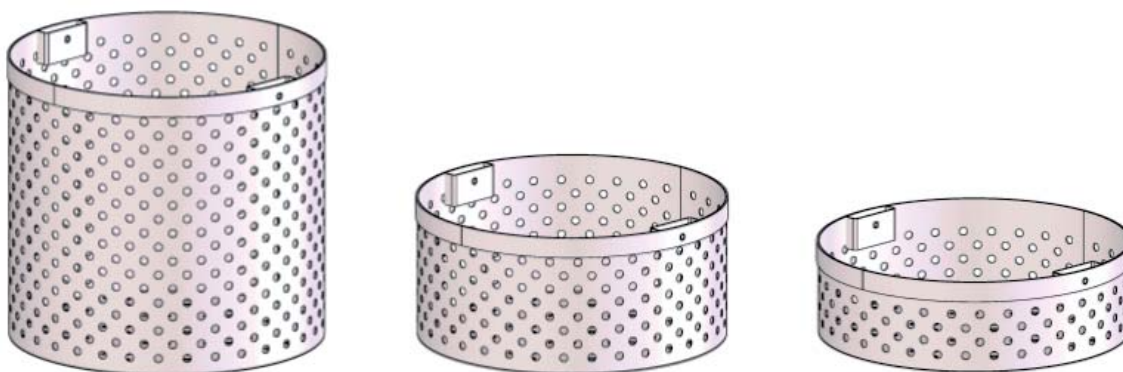
Кобилица:

За безопасно манипулиране при вдигане на коша.



Кош:

В цял формат 1/1 и в формат за подреждане на кошовете един върху друг 1/2 и 1/3.



Ламарина като противотежест:

Предотвратява изплуването на бурканите.

Подложки между редовете буркани:

Стабилизира отделните редове буркани.

Дънна ламарина:

Предотвратява попадането на счупени стъкла и други боклуци на дъното на автоклава.

Една дънна ламарина е включена в обхвата на доставката.



Телферна греда с подежник:

Ние доставяме подходяща телферна греда с електрически подежник за зареждане на автоклавите с кошовете.

Model 2 - полуавтоматично управление
 Model 3 - пълно-автоматично управление

Акcesoари:

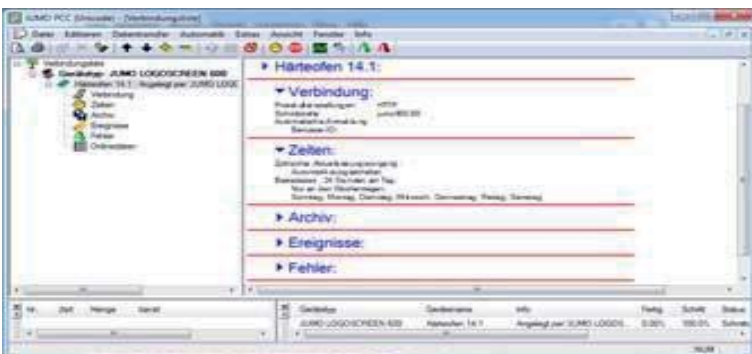
Обслужваща площадка за SR1250.

Адаптер-консерва:

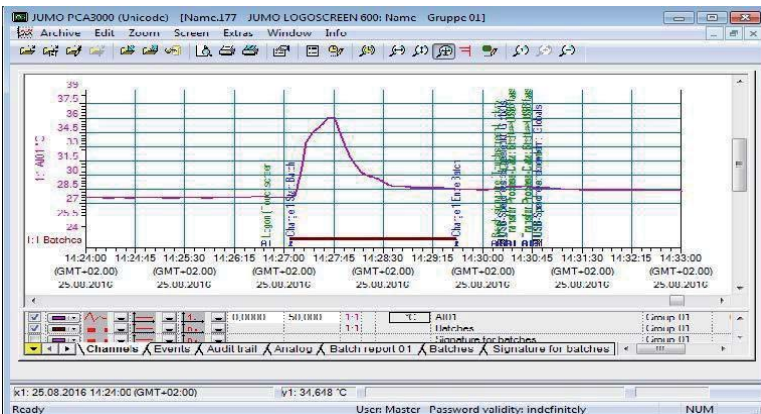
Адаптер за стабилно поставяне на температурния сензор в сърцевината на буркан при консервиране



Комуникационен софтуер PCC:
 Връзка от компютър



PC софтуер за обработка PCA3000:
 Обработка на данните



Основна техническа информация:

Наименование	Дим.	SR250	SR400	SR550	SR1250
Model 2		да	да	да	не
Model 3		да	да	да	да
Обем	литър	250	390	530	1250
Диаметър на съда	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Габ. размери LxВxН	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Електрически	kW	18	24	48	72 / 144
Пара	кг/ч	не	не	не	220
Налягане, Model 2	bar	2,5	2,5	2,5	-
Налягане, Model 3	bar	3	3	3	3
Кош 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Максимален брой консерви в автоклав:					
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

*Данните без гаранция. Вместимостта зависи от размера на консервите.

*За повече информация относно примерна вместимост вижте информационния лист „Вместимост кош“.

BULGARIA:

T: +359 89 911 4330



Haskovo, Bulgarien
Хасково, България

