

Produktová brožura - Model 2 / Model 3

Autoklávy pro sterilizaci konzerv



Průmyslové autoklávy

Id195-aR3-M2/M3-WB-23CS *čeština / Czech*

Toto je automaticky přeložená kopie - podrobný popis viz němčina, angličtina, bulharština!

Kompletní technické informace viz technický list - Platforma aR3

NEKOMPROMISNÍ KVALITA

“STERIRAY” AUTOCLAVE PRO KONZERVOVANÉ ZBOŽÍ

Autoklávy "SteriRay" jsou neobvykle všestranné, šetří čas a energii. Neexistují žádné limity, pokud jde o výrobu celých konzervovaných potravin: plechovky z různých kovů, sklenice, sáčky na vaření, tuby atd.

Každý autokláv „SteriRay“ je technickým mistrovským dílem. Za každým přístrojem stojí know-how společnosti „Ivanov Engineering“. Naše produkty přesvědčí svým sofistikovaným designem a vynikající kvalitou. Spolupráce s náročnými odborníky vyústila v zařízení, která se snadno používají a snadno udržují. Ekonomický způsob práce snižuje náklady a zvyšuje ziskovost.

Průmyslový design

S naší konstrukcí strojů nastavuje nové standardy v průmyslovém designu autoklávů. Náš modulární systém, snadno dostupné komponenty a snadné použití dělají z autoklávů „SteriRay“ vynikající zařízení, která se snadno používají a snadno udržují.

Automatizace

Automatizace vytváří náskok. Tato výhoda je základem vašeho ekonomického úspěchu v budoucnu.

Další možnosti a příslušenství

Samozřejmě si můžete práci s našimi autoklávy SteriRay mnohem usnadnit pomocí užitečných doplňkových možností a příslušenství.

Osvědčená technologie pro vysokou dostupnost stroje

Víme, že potravinářské stroje musí být neustále k dispozici pro udržení výroby. Z tohoto důvodu klademe při výběru komponentů velký důraz na osvědčenou technologii.



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

STERIRAY

Autoklávy pro sterilizaci konzerv o jmenovitém objemu:

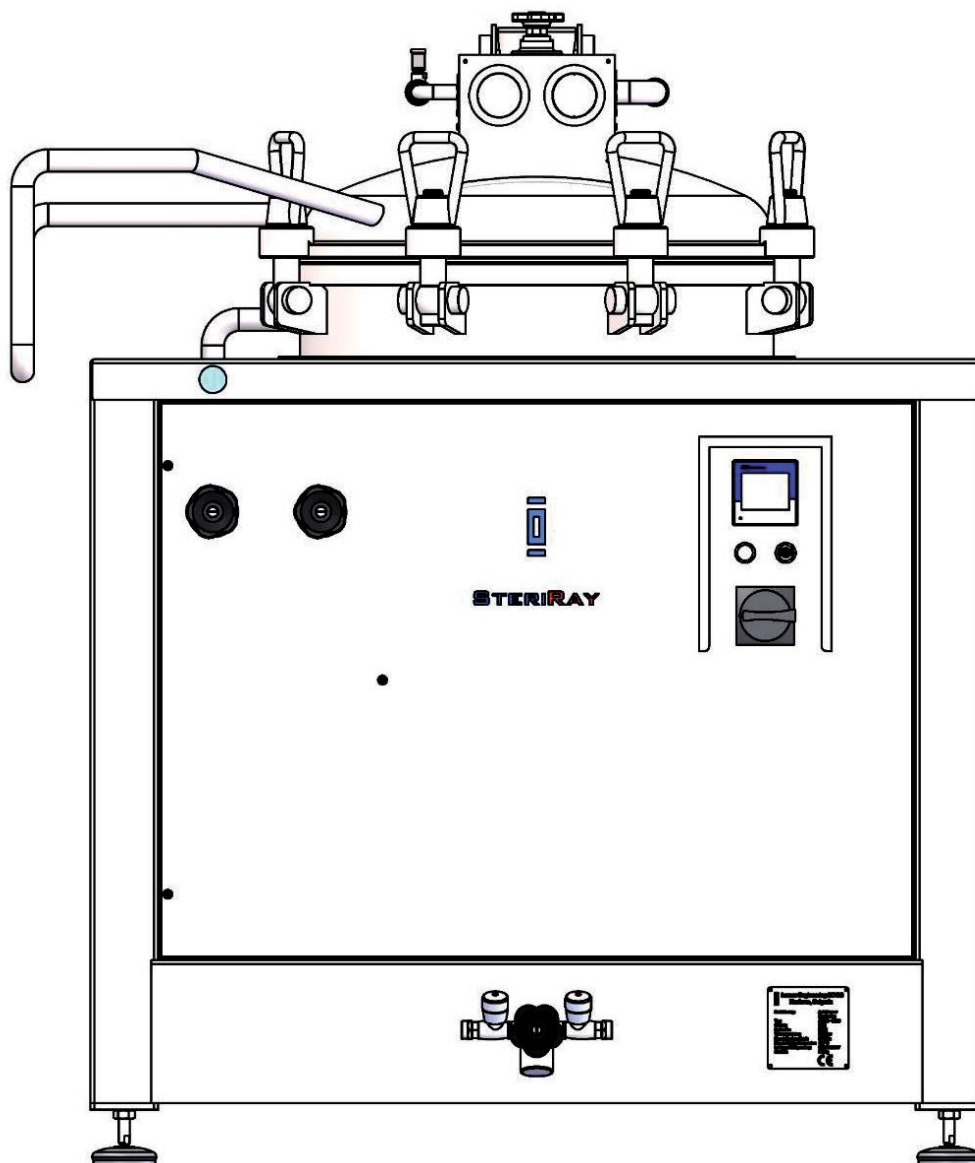
- 250, 390, 530 a 1250 litrů

Plně vodní protitlakový autokláv s:

- přímé elektrické vytápění a přímé chlazení.
- přímý parní ohřev a přímé chlazení.
- poloautomatické a plně automatické ovládání.

Aplikace:

Autokláv se používá ke sterilizaci pevných nádob (plechovky, sklenice) nebo flexibilních a polotuhých nádob (sáčky, plasty, tuby).



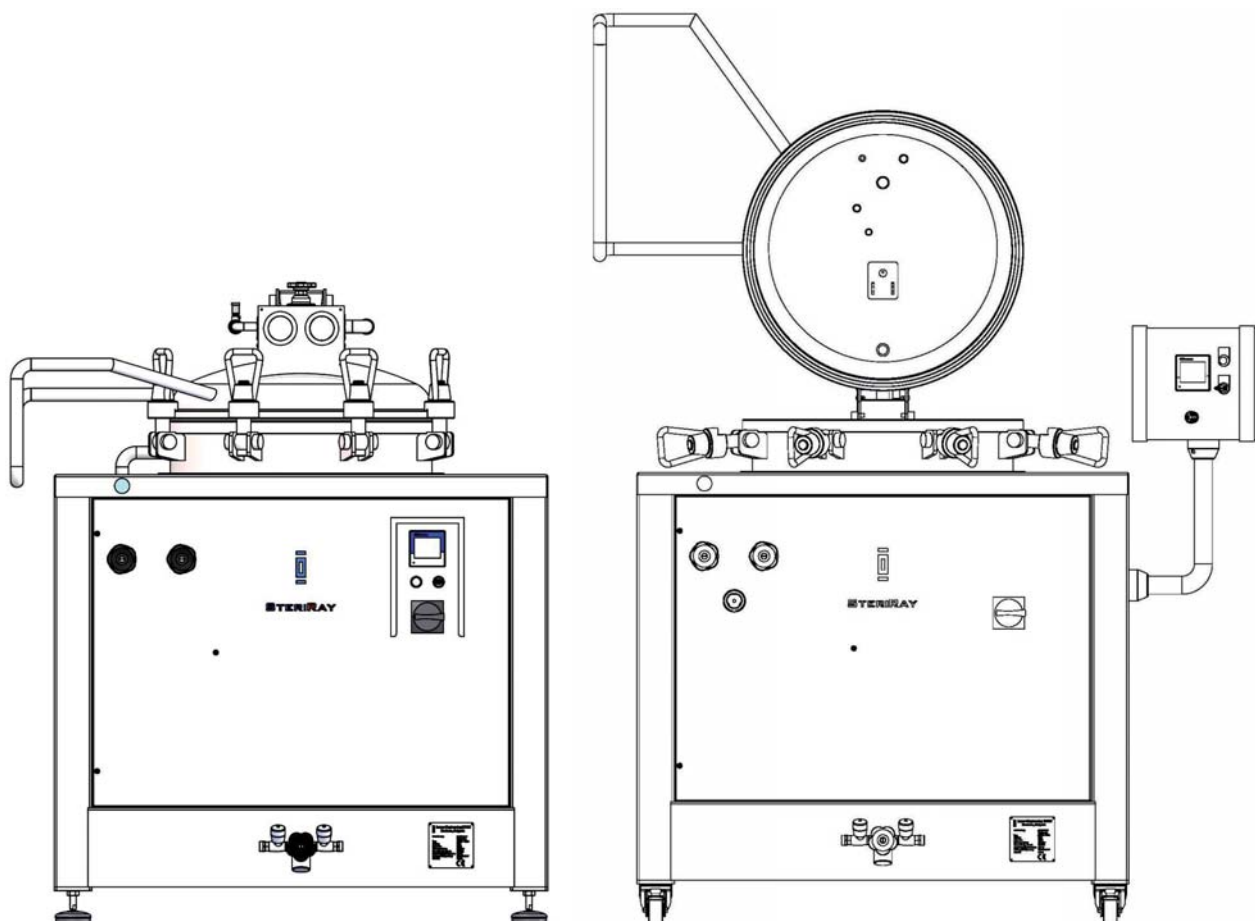
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Model 2" s nominálním objemem:

- 250, 390 a 530 litrů

Plně vodní protitlakový autokláv s:

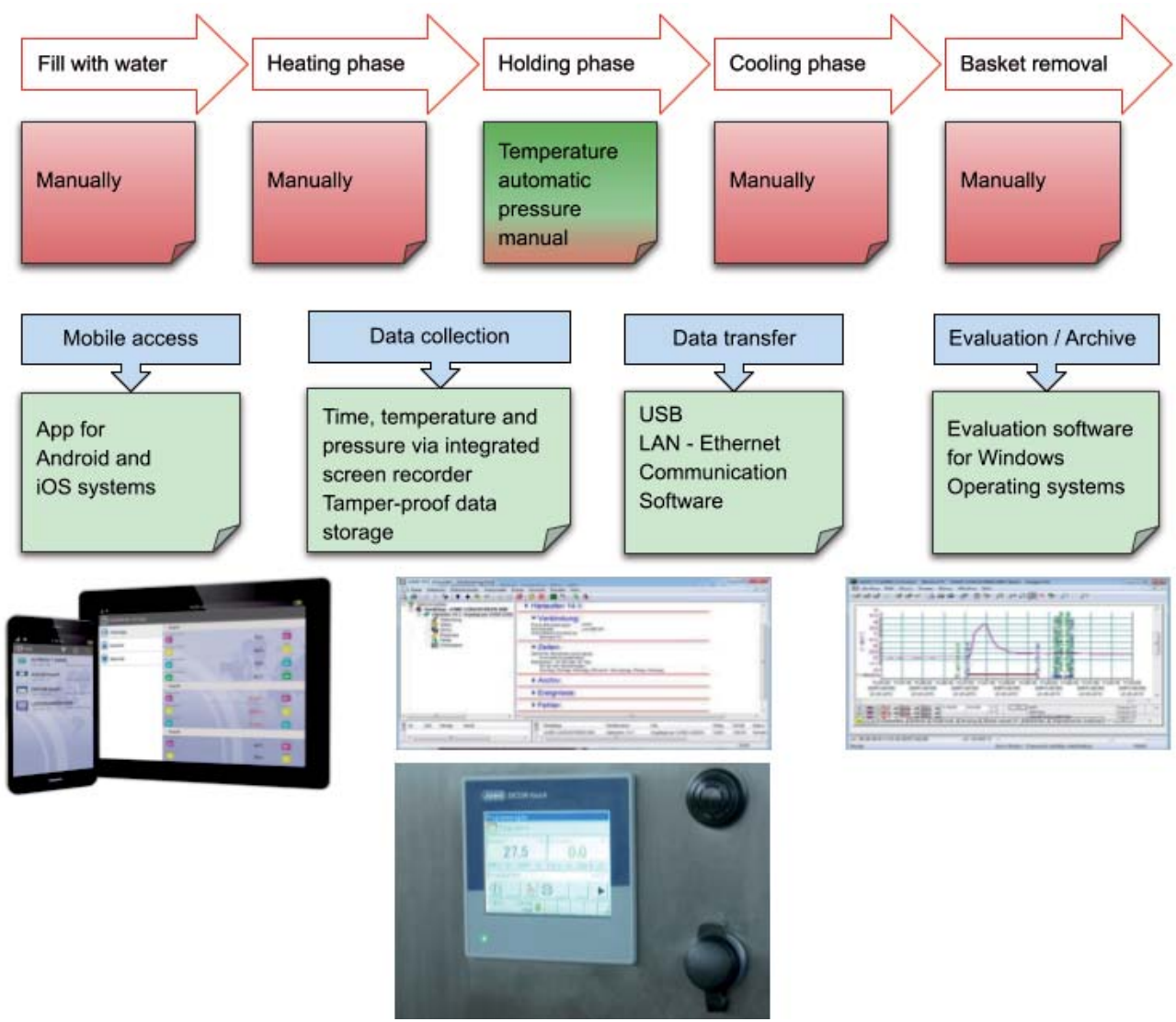
- přímé elektrické vytápění a přímé chlazení.
- poloautomatické ovládání.



Standardní verze:	Možnosti:
kompletně vyrobeno z nerezové oceli	RL1 - Mobil
Energeticky úsporná celoobvodová izolace	LT2 - Přívodní vedení stlačeného vzduchu
Nastavitelné nožičky	BP1, BP2, BP2 - kontrolní panel
Programový ovladač - DICON touch	SK1 - Nástěnná spínací skříňka
Ovládací panel - přední pravý	
Ukládání dat odolné proti neoprávněné manipulaci	
LAN rozhraní (Ethernet)	

Popis - "Model 2":

Jde o poloautomatický řízený systém s ručním otevíráním a zavíráním odklápacích víček. Plnění a vyjímání potravin se provádí ručně.



Postup - "Model 2":

Při otevřeném odklápěcím víku se do prázdného autoklávu umístí koš s pevnými, pružnými nebo polotuhými nádobami. Výklopné víko se zavírá ručně a Šrouby přírubového spoje jsou dotaženy.

Vyplnit:

- Voda se plní ručně.

Fáze ohřevu:

- Požadovaná teplota pro ohřev se zadává a spouští pomocí dotykové obrazovky na ovládacím panelu, ohřev pak probíhá automaticky, řízeno PLC.
- Během ohřevu zůstává odvětrávací ventil otevřený.
- Konec procesu je signalizován pípnutím.

Fáze držení:

- Sterilizace se provádí v souladu s sterilizační proces produktu, který má být ošetřen odneseno. Uložené programy se vyvolávají pomocí dotykové obrazovky ovládacího panelu, spouštějí se a poté běží automaticky řízené PLC.
- Procesní a programový kontrolér řídí zadané Parametry teploty a času automaticky.
- Parametry Sterilizační proces jsou pozorovány prostřednictvím namontovaných zařízení a prostřednictvím příslušných ventilů ručně kontrolované.
- Konec procesu je signalizován pípnutím.

Fáze chlazení:

- Ochlazení jídlo se provádí ručně.
- Po dokončení chlazení se voda ručně vypustí až k přepadu vody.

Odvoz jídla:

- Odklápěcí víko autoklávu se ručně otevře a koš s pokrmem určeným k vaření se vyjme.

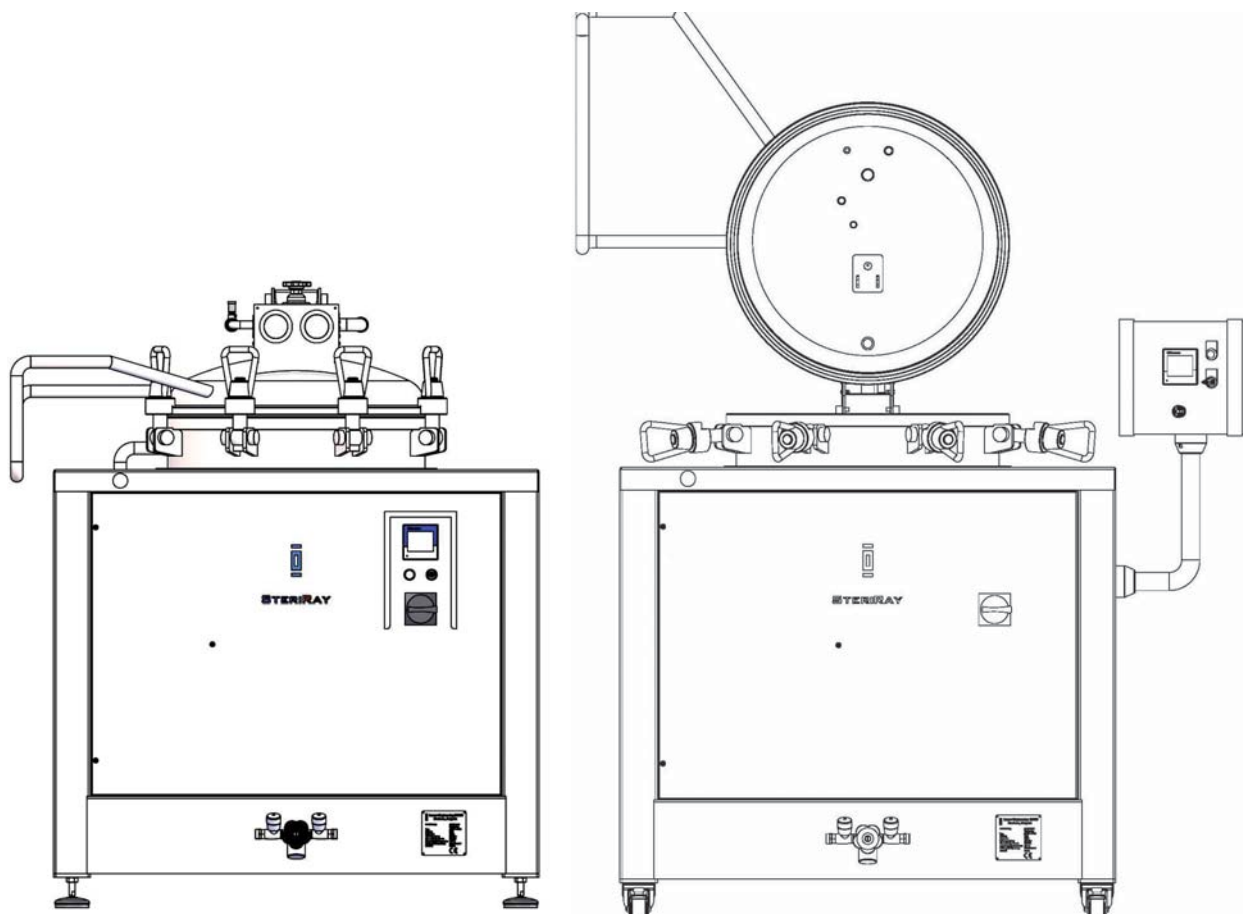
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Model 3" s nominálním objemem:

- 250, 390, 530 a 1250 litrů

Plně vodní protitlakový autokláv s:

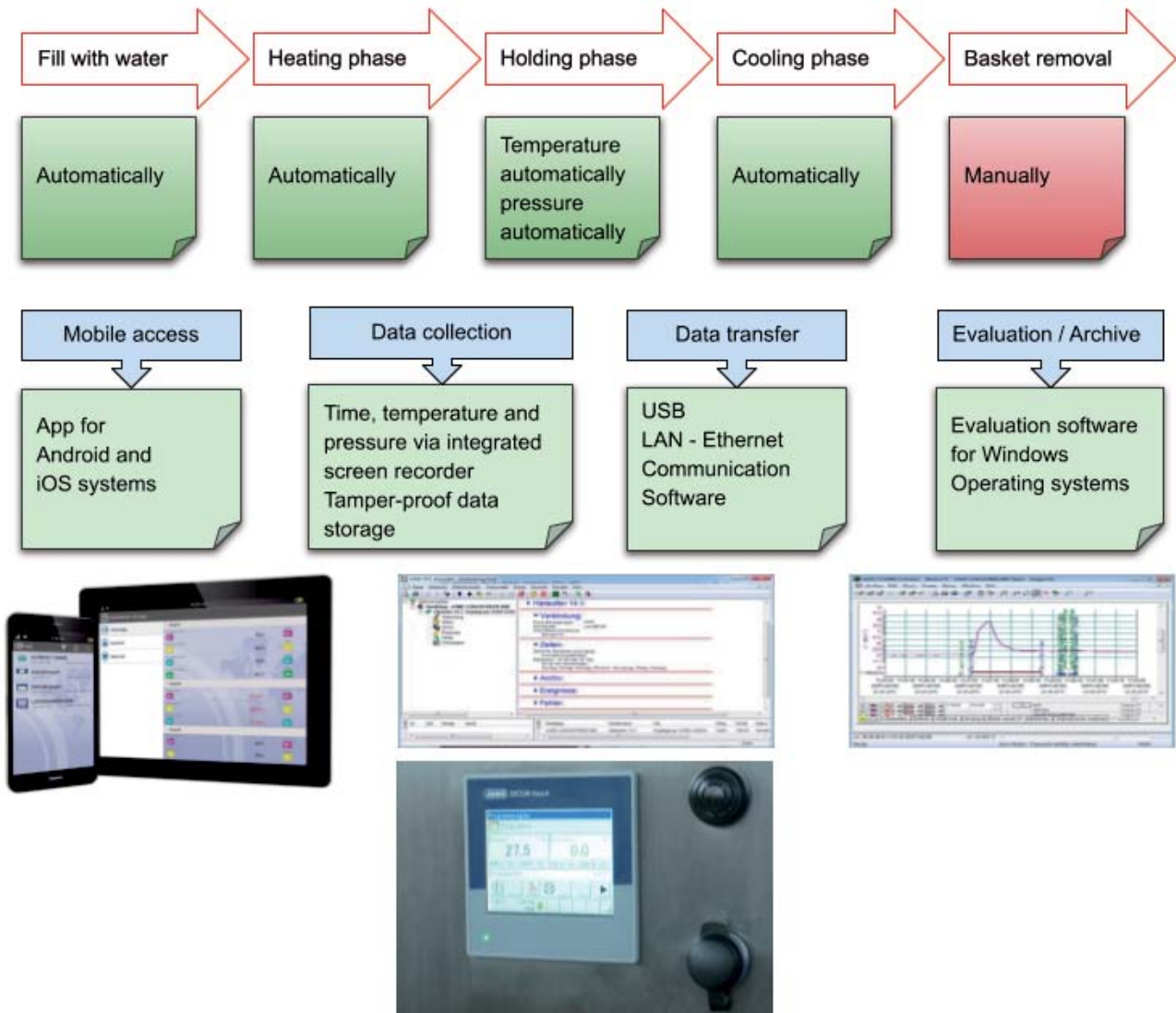
- přímé elektrické vytápění a přímé chlazení.
- přímý parní ohřev a přímé chlazení.
- plně automatické ovládání.



Standardní verze:	Možnosti:
kompletně z nerezové oceli	RL1 - Mobil
Energeticky úsporná celoobvodová izolace	KP1 - odstředivé čerpadlo
Nastavitelné nožičky	BP1, BP2, BP2 -kontrolní panel
Programový ovladač - DICON touch	SK1 - Nástěnná spínací skříňka
Ovládací panel - přední pravý	HE144 - topný výkon SR1250 - 144kW
Úložiště dat odolné proti neoprávněné manipulaci	
LAN rozhraní (Ethernet)	

Popis - "Model 3":

Jedná se o plně automaticky řízený systém s ručním otevíráním a zavíráním výklopných víček. Plnění a vyjímání pokrmů určených k vaření se provádí ručně.



Postup - "Model 3":

Při otevřeném odklápěcím víku se do prázdného autoklávu umístí koš s pevnými, pružnými nebo polotuhými nádobami. Výklopné víko se uzavře ručně a dotáhnou se šrouby přírubového spoje.

Vyplnit:

- Voda se plní automaticky.

Fáze ohřevu, fáze výdrže:

- Sterilizace se provádí podle postupu sterilizace produktu, který má být ošetřen. Uložené programy se vyvolávají pomocí dotykové obrazovky ovládacího panelu, spouštějí se a poté běží automaticky řízené PLC.
- Procesní a programový regulátor automaticky řídí zadané teplotně-časové parametry.
- Parametry sterilizačního procesu jsou monitorovány instalovanými zařízeními a automaticky řízeny příslušnými ventily.

Fáze chlazení:

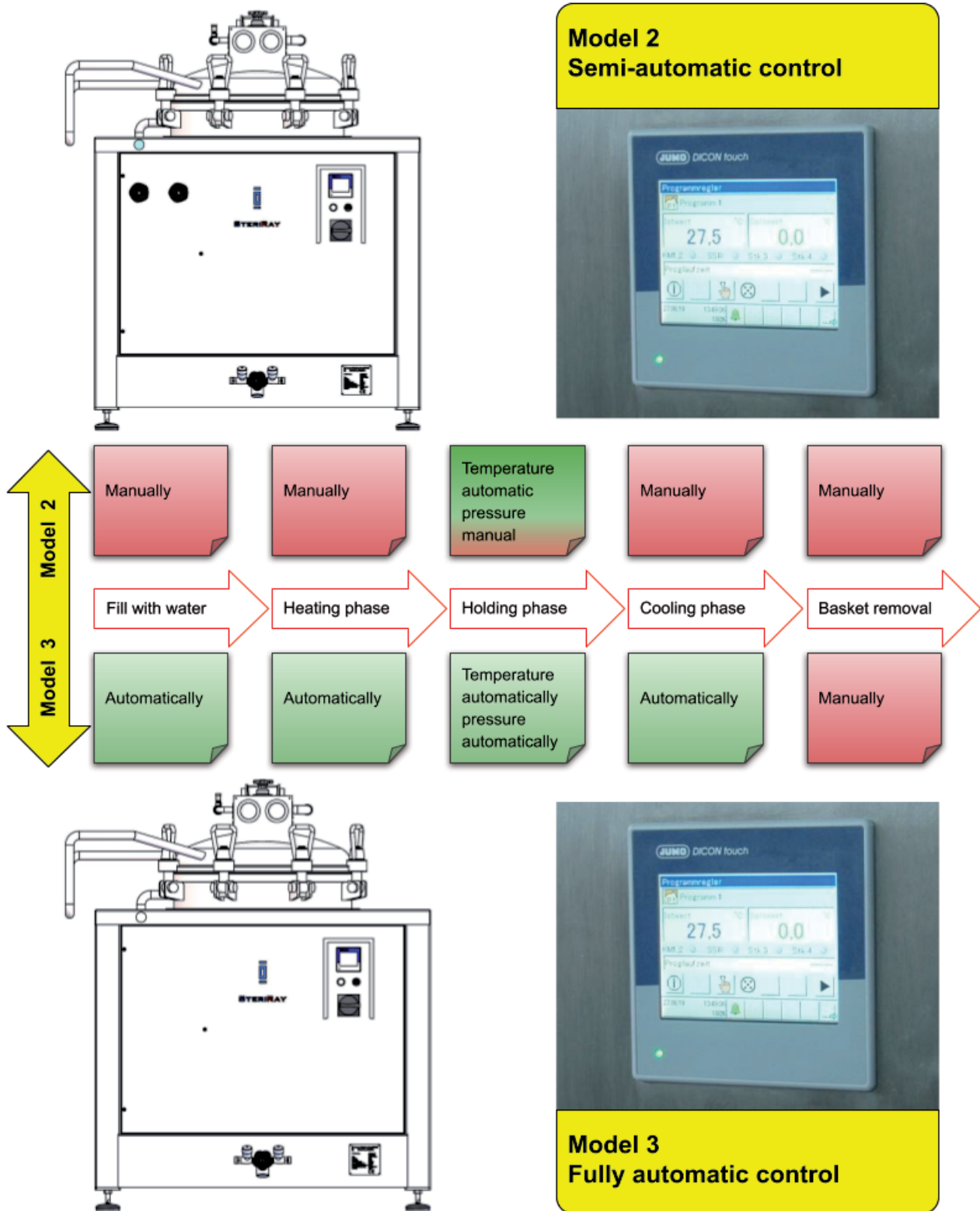
- Vařené jídlo se automaticky ochladí.
- Po dokončení chlazení je voda automaticky vypuštěna do detektoru hladiny.
- Konec procesu je signalizován pípnutím.

Odvoz jídla:

- Odklápěcí víko autoklávu se ručně otevře a koš s pokrmem určeným k vaření se vyjme.

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

"Model 2" a „Model 3“ ve srovnání:



Dimenze:

Označení	Jednotka	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Průměr nádoby	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180–250	180–250	180–250	180–250

Prostor produktu:

Označení	SR250	SR400	SR550	SR1250	Jednotka
Jmenovitý objem:	250	390	530	1250	Litr
Objem práce:	210	320	450	1050	Litr
Použitelný objem:	150	250	330	890	Litr

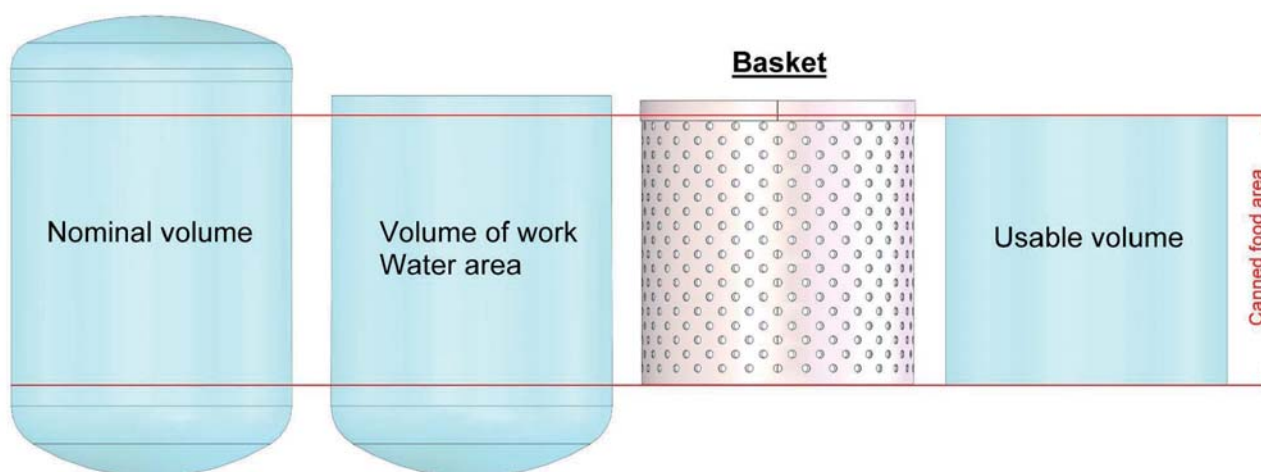
Jmenovitý objem:

Objem práce:

Košík:

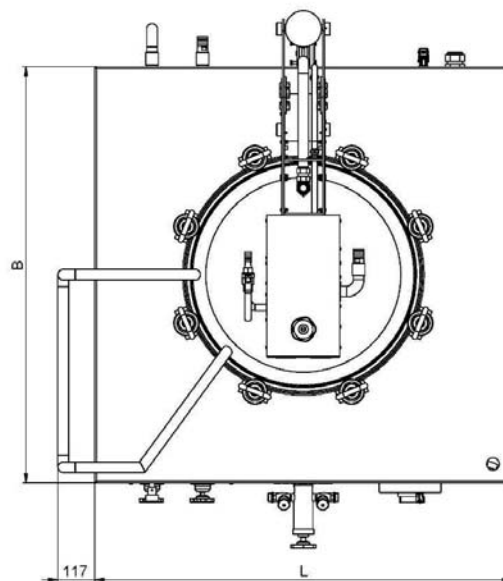
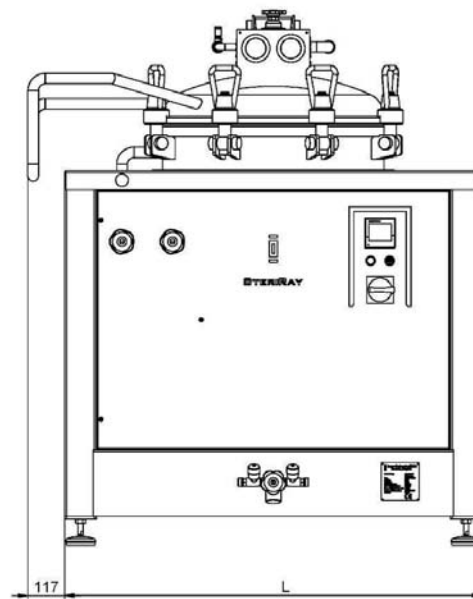
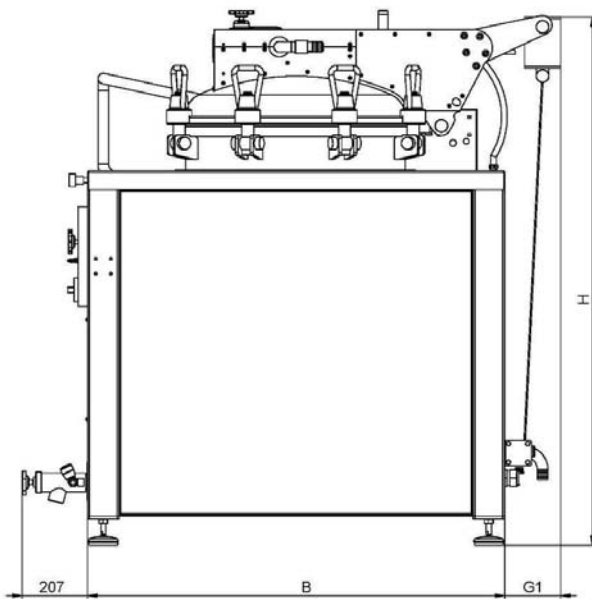
Použitelný objem:

Oblast konzervovaných potravin:



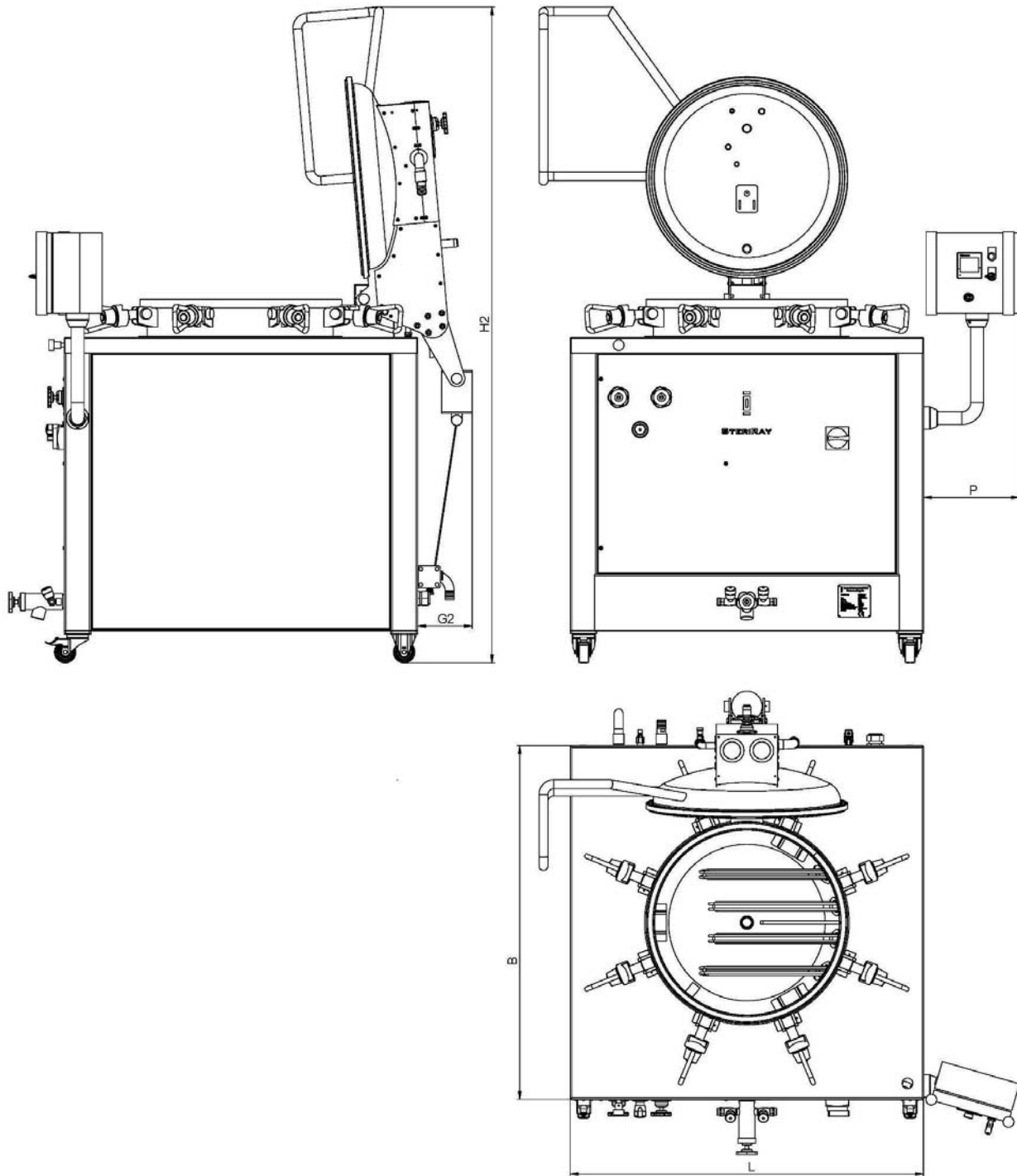
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Rozměry otevřeného víka (standardní verze):



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

Rozměr otevřeného víka (možnosti BP1, LT2, RL1):

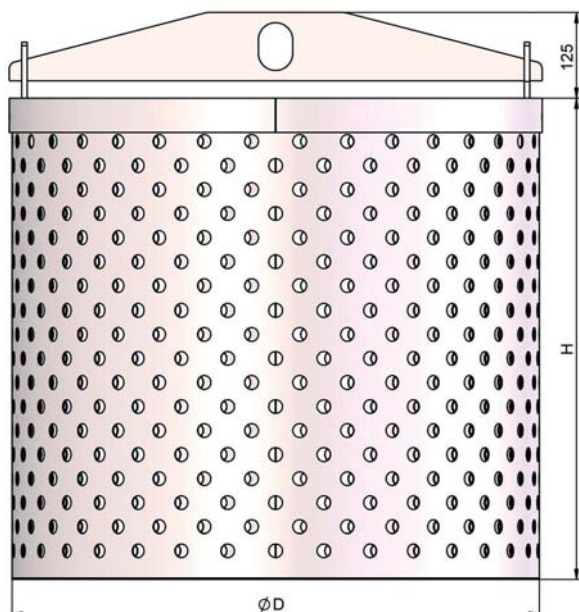


Rozměry košíku:

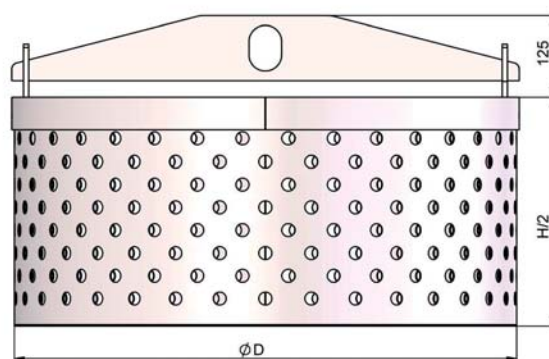
Označení	Jednotka	SR250	SR400	SR550	SR1250
košík 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
košík 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
košík 1/3, DxH/3	mm	Ne	Ne	Ne	Ø970x400
Maximální počet plechovek v autoklávu:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	1474
400	gram	210	354	450	1230
680	gram	115	192	252	737
800	gram	92	160	210	603
1200	gram	60	112	152	420

*Informace jsou poskytovány bez záruky. Množství náplně závisí na rozměrech plechovky.

*Další informace o příkladech zatížení viz katalogový list „Kapacitní koš“.



Velikost 1/1



Velikost 1/2

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

Řídit, ovládat, vizualizovat, registrovat:

Ovládací panel Skládá se:

- Procesní a programový ovladač DICON touch
- USB rozhraní - pro připojení k paměťové kartě
- Detektor zvukového signálu



Stavební panel - úroveň operátora

Všestranné možnosti ovládání zadáním:

- Teplota kotle
- Teplota jádra
- čas na vaření
- Čas předvolby
- Hodnota F
- Funkce rampy

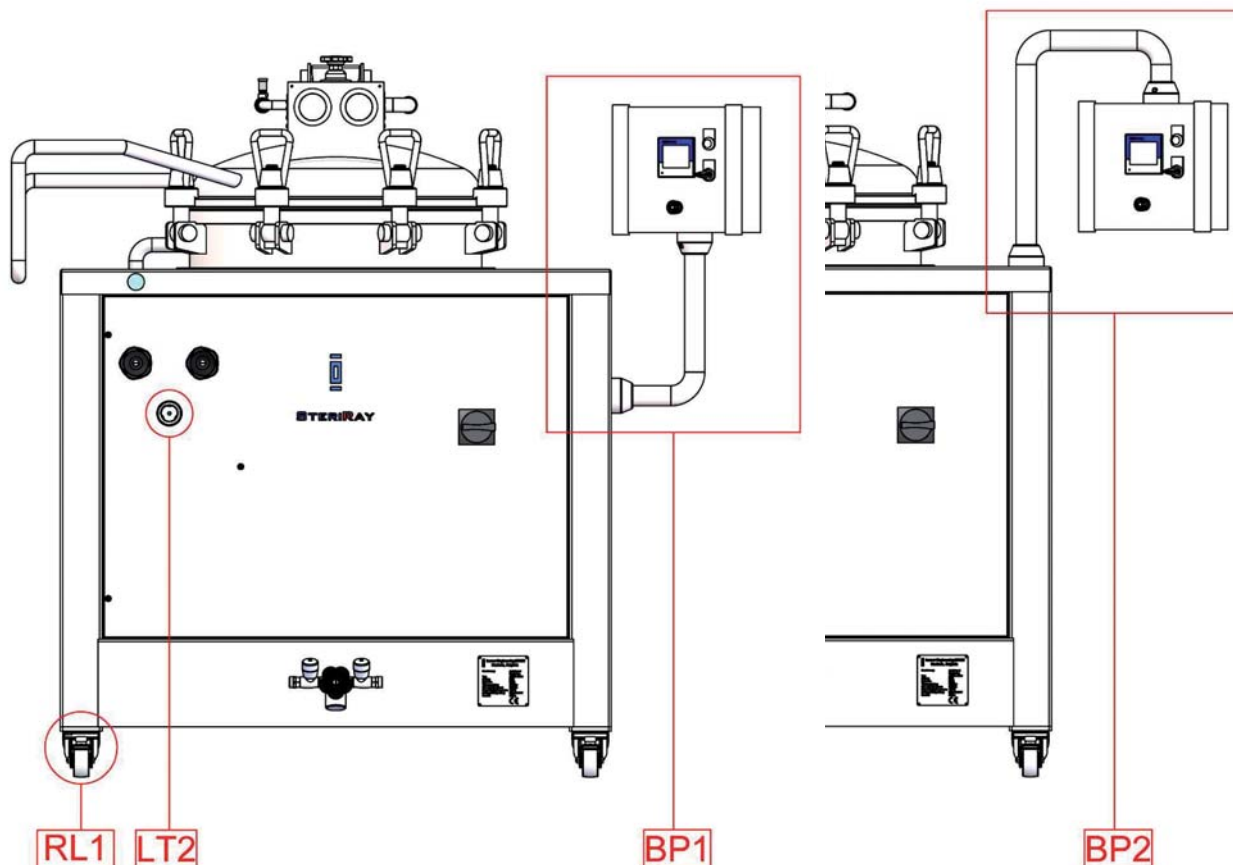
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Samozřejmě si můžete práci s našimi autoklávami SteriRay mnohem usnadnit pomocí užitečných doplňků a příslušenství.

Možnosti:

Zde je stručný seznam možností, které můžeme nabídnout:



RL1 - Mobil

LT2 - přívod stlačeného vzduchu

KP1 - odstředivé čerpadlo

HE144 - topný výkon SR1250 - 144kW

Kontrolní panel:

BP1 - Rameno je napevno namontované, ovládací panel lze otáčet zespod.

BP2 - Rameno je napevno namontované, ovládací panel lze otáčet shora.

BP3 - Ovládací panel je zavěšen na stěně.

Spínací skříňka:

SK1 - Spínací skříňka s ovládacím panelem pro montáž na stěnu

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

Příslušenství:

Zde je krátký seznam toho, co můžeme nabídnout v oblasti přírodních doplňků:

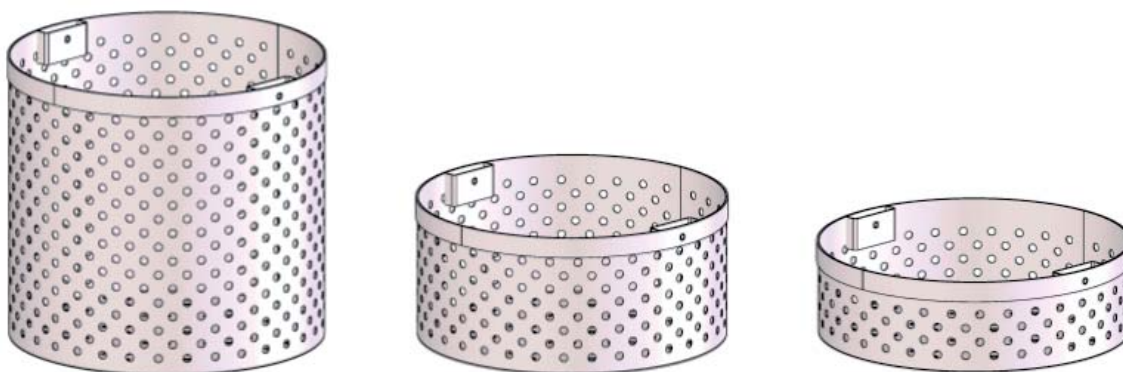
Zvedací držák:

Pro bezpečnou přepravu na háku jeřábu.



Košík:

V plném formátu 1/1 a stohovatelné velikosti 1/2 a 1/3.



Plovák kotle:

Zabraňuje plavání potravin.

Mezivrstva:

Stabilizuje jednotlivé úrovně připravovaného jídla.

podlahovou deskou:

Základní deska je součástí dodávky.



Jeřabová dráha s elektrickým vláčkem:

K naložení autoklávů s koši dodáváme příslušnou jeřabovou dráhu s elektrickým kladkostrojem.

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

Příslušenství:

Konstrukce schodiště a jeviště pro SR1250.

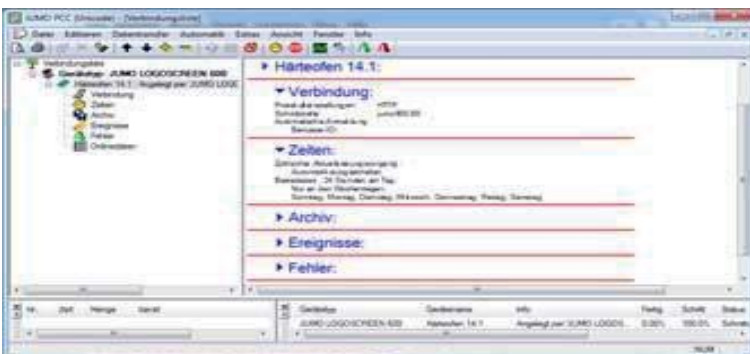
Předpřipravený adaptér:

Adaptér pro bezpečné uložení snímače teploty jádra do zavařovací sklenice



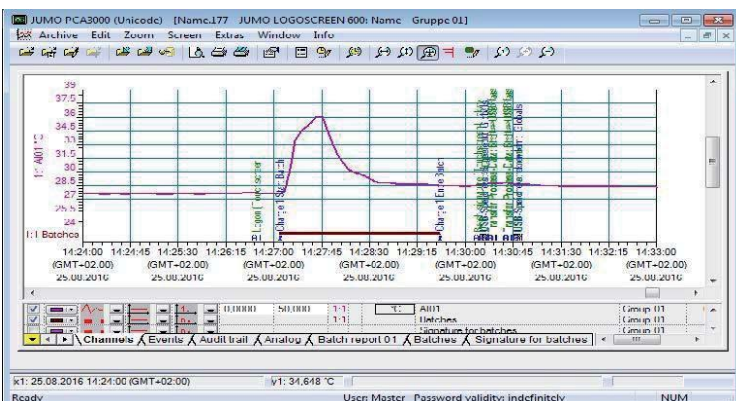
Komunikační software PCC:

Přístup z PC



PC vyhodnocovací software PCA3000:

Vyhodnotte



Technická data:

Označení	Jednotka	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Model 2"	a	a	a	a	Ne
"Model 3"	a	a	a	a	a
Hlasitost	Litr	250	390	530	1250
Průměr nádoby	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Vnější rozměry - DxŠxV	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elektrický	kW	18	24	48	72/144
HD pára	kg/h	Ne	Ne	Ne	220
Provozní tlak, "Model 2"	bar	2,5	2,5	2,5	-
Provozní tlak, "Model 3"	bar	3	3	3	3
Košík 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Maximální počet plechovek v autoklávu:					
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

*Informace jsou poskytovány bez záruky. Množství náplně závisí na rozměrech plechovky.

*Další informace o příkladech zatížení viz katalogový list „Kapacitní koš“.



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

