

Μπροσούρα προϊόντος - Model 2 / Model 3

Αυτόκλειστα για την αποστείρωση κονσερβοποιημένων προϊόντων



Βιομηχανικά αυτόκλειστα

Id195-aR3-M2/M3-WB-23EL **ελληνικά / Greek**

Αυτό είναι ένα αντίγραφο που μεταφράζεται αυτόματα - για λεπτομερή περιγραφή δείτε Γερμανικά, Αγγλικά, Βουλγαρικά!

Για πλήρεις τεχνικές πληροφορίες, ανατρέξτε στο φύλλο τεχνικών δεδομένων - Πλατφόρμα aR3

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗ Ο "STERIRAY" ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΤΟΚΛΑΒΕΣ

Τα αυτόκλειστα "SteriRay" είναι ασυνήθιστα ευέλικτα, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια. Δεν υπάρχουν όρια όσον αφορά την παραγωγή ολόκληρων κονσερβοποιημένων τροφίμων: δοχεία από διαφορετικά μέταλλα, βάζα, σακούλες μαγειρέματος, σωλήνες κ.λπ.

Κάθε αυτόκλειστο "SteriRay" είναι ένα τεχνικό αριστούργημα. Πίσω από κάθε συσκευή βρίσκεται η τεχνογνωσία της εταιρείας Ivanov Engineering. Τα προϊόντα μας εντυπωσιάζουν με τον εκλεπτυσμένο σχεδιασμό και την εξαιρετική τους ποιότητα. Η συνεργασία με απαιτητικούς επαγγελματίες έχει οδηγήσει σε συσκευές εύχρηστες και εύκολες στη συντήρηση. Ο οικονομικός τρόπος η εργασία μειώνει το κόστος και αυξάνει την κερδοφορία.

Βιομηχανικός σχεδιασμός

Με το σχεδιασμό της μηχανής σας, θέσαμε νέα πρότυπα στον βιομηχανικό σχεδιασμό των αυτόκλειτων. Το αρθρωτό μας σύστημα, τα εύκολα προσβάσιμα εξαρτήματα και η ευκολία χρήσης καθιστούν τα αυτόκλειστα "SteriRay" εξαιρετικές συσκευές που είναι εύχρηστες και εύκολες στη συντήρηση.

αυτοματοποίηση

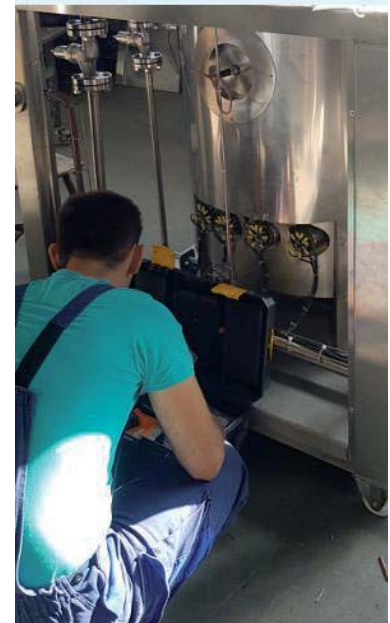
Ο αυτοματισμός δημιουργεί ένα προβάδισμα. Αυτό το πλεονέκτημα θέτει τα θεμέλια για την οικονομική σας επιτυχία στο μέλλον.

Πρόσθετες επιλογές και αξεσουάρ

Φυσικά, μπορείτε να κάνετε την εργασία σας με τα αυτόκλειστα SteriRay πολύ πιο εύκολα με χρήσιμες πρόσθετες επιλογές και αξεσουάρ.

Αποδεδειγμένη τεχνολογία για υψηλή διαθεσιμότητα μηχανημάτων

Γνωρίζουμε ότι τα μηχανήματα τροφίμων πρέπει να είναι συνεχώς διαθέσιμα για να διατηρηθεί η παραγωγή. Για το λόγο αυτό, δίνουμε μεγάλη σημασία στην αποδεδειγμένη τεχνολογία κατά την επιλογή εξαρτημάτων.



Αυτόκλειστα για την αποστείρωση κονσερβοποιημένων προϊόντων με ονομαστικό όγκο:

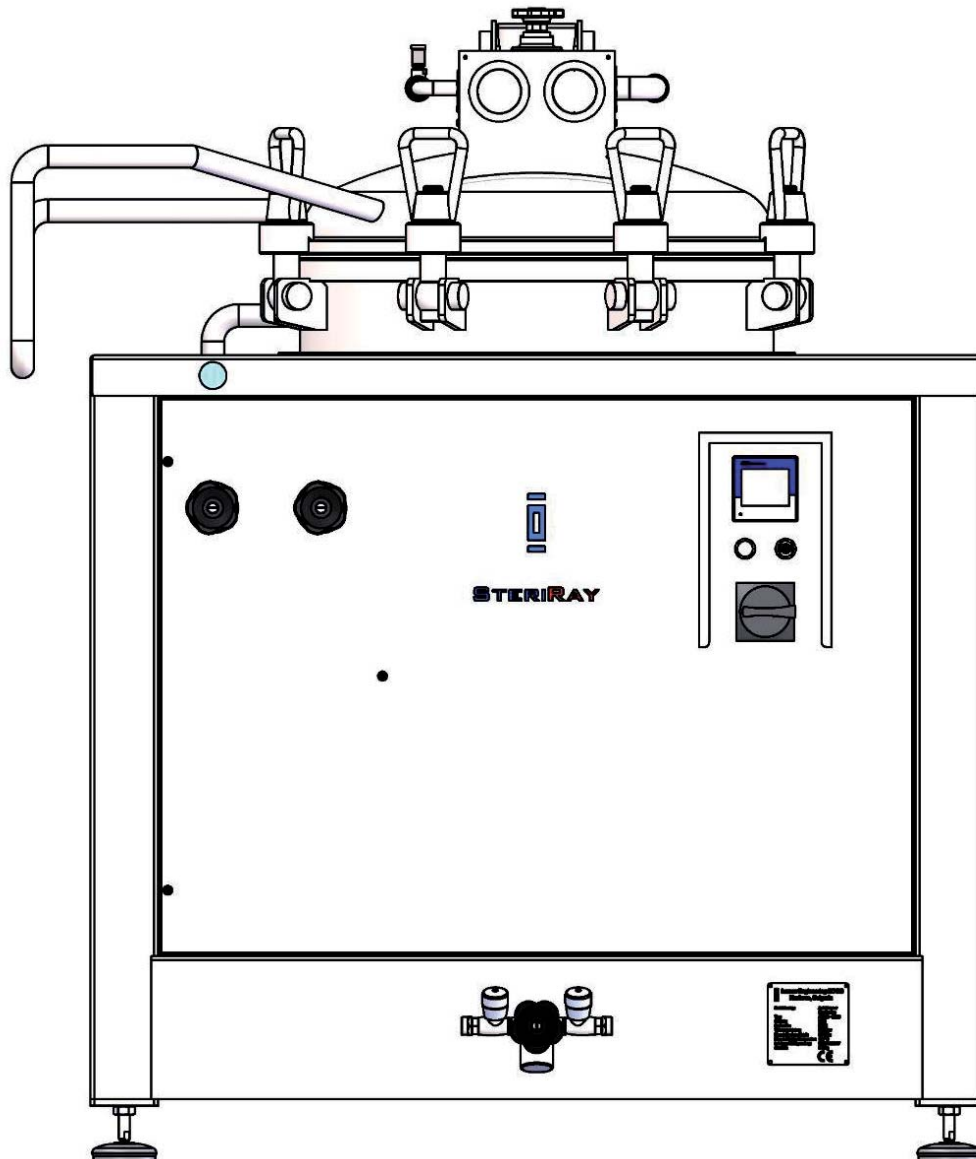
- 250, 390, 530 και 1250 λίτρα

Αυτόκλειστο πλήρους αντι πίεσης νερού με:

- άμεση ηλεκτρική θέρμανση και άμεση ψύξη.
- άμεση θέρμανση με ατμό και άμεση ψύξη.
- ημιαυτόματος και πλήρως αυτόματος έλεγχος.

Εφαρμογή:

Το αυτόκλειστο χρησιμοποιείται για την αποστείρωση άκαμπτων δοχείων (κονσέρβες, βάζα) ή εύκαμπτων και ημιακαμπτων δοχείων (σακούλες, πλαστικά, σωλήνες).



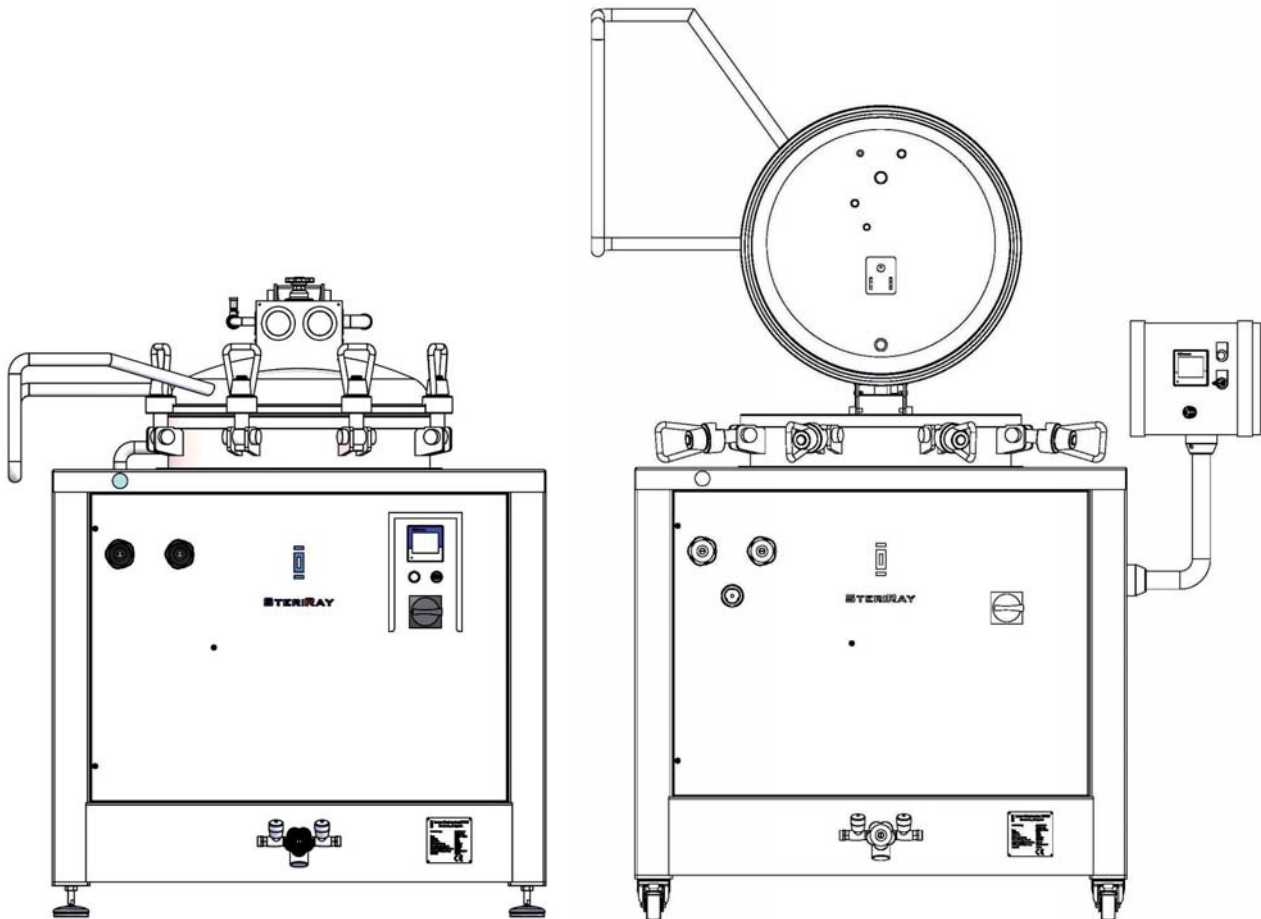
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

"Μοντέλο 2" με ονομαστικό όγκο:

- 250, 390 και 530 λίτρα

Αυτόκλειστο πλήρους αντι πίεσης νερού με:

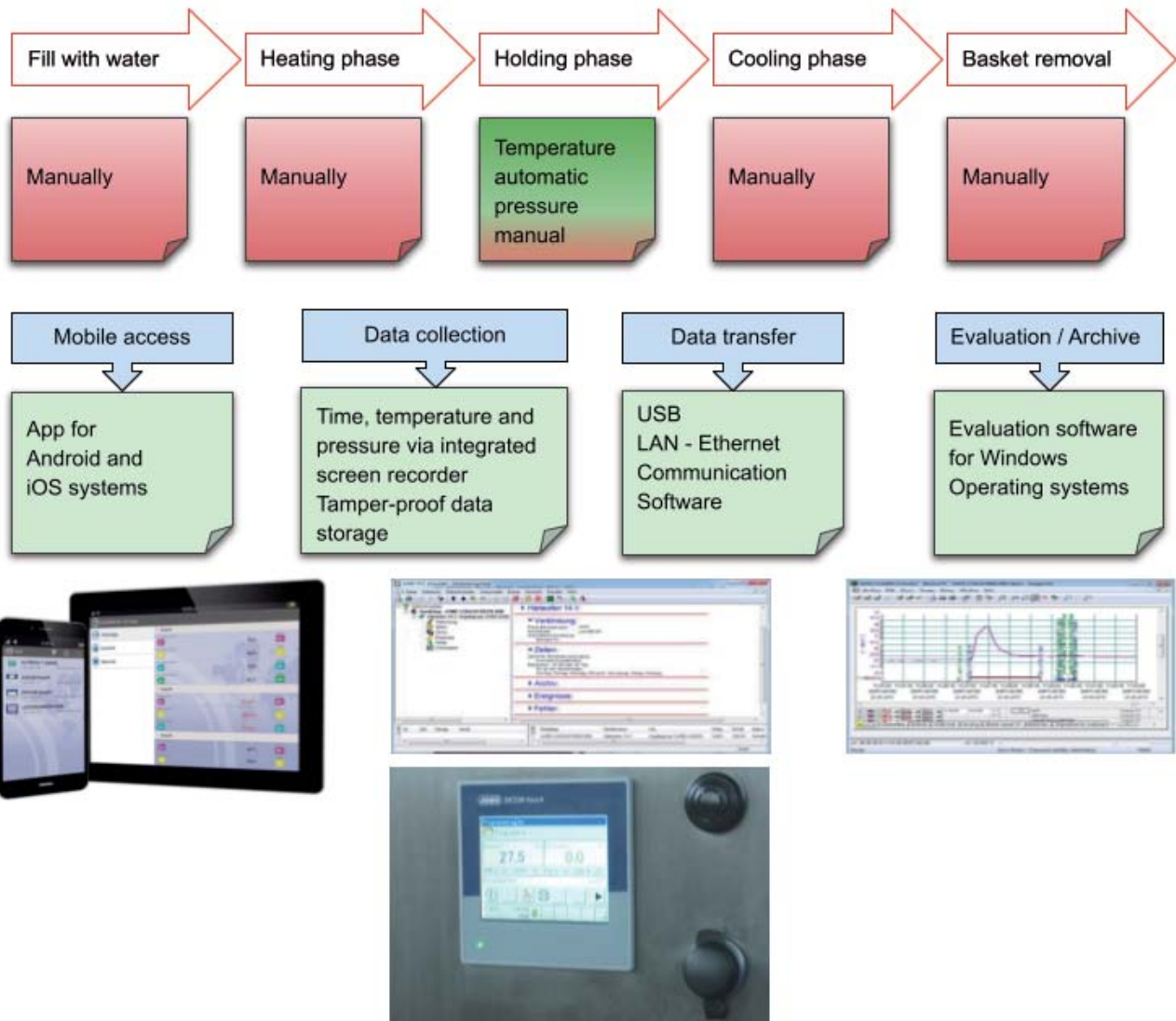
- άμεση ηλεκτρική θέρμανση και άμεση ψύξη.
- ημιαυτόματος έλεγχος.



Τυπική έκδοση:	Επιλογές:
πλήρως κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα	RL1 - Κινητό
Ολόπλευρη μόνωση εξοικονόμησης ενέργειας	LT2 - Γραμμή παροχής πεπιεσμένου αέρα
Ρυθμιζόμενα πόδια	BP1, BP2, BP2 - πίνακα ελέγχου
Ελεγκτής προγράμματος - DICON touch	SK1 - Επιτοίχιο κιβώτιο διακοπών
Πίνακας ελέγχου - εμπρός δεξιά	
Αδιάβροχη αποθήκευση δεδομένων	
Διασύνδεση LAN (Ethernet)	

Περιγραφή -"Μοντέλο 2":

Πρόκειται για ένα ημιαυτόματος ελεγχόμενο σύστημα με χειροκίνητο άνοιγμα και κλείσιμο των αρθρωτών καπακιών. Γέμισμα και αφαίρεση τροφής εκτελούνται χειροκίνητα.



Διαδικασία - "Μοντέλο 2":

Με το αρθρωτό καπάκι ανοιχτό, ένα καλάθι με άκαμπτα, εύκαμπτα ή ημιάκαμπτα δοχεία τοποθετείται στο άδειο αυτόκλειστο. Το αρθρωτό καπάκι κλείνει χειροκίνητα και το Οι βίδες της φλάντζας σύνδεσης είναι σφιγμένες.

Γέμισμα:

- Το νερό γεμίζεται χειροκίνητα.

Φάση θέρμανσης:

- Η επιθυμητή θερμοκρασία για θέρμανση εισάγεται και ξεκινά χρησιμοποιώντας την οθόνη αφής στον πίνακα ελέγχου· στη συνέχεια, η θέρμανση πραγματοποιείται αυτόματα, ελέγχεται από το PLC.
- Η βαλβίδα εξαερισμού παραμένει ανοιχτή κατά τη θέρμανση.
- Το τέλος της διαδικασίας σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα.

Φάση διεξαγωγής:

- Η αποστείρωση πραγματοποιείται σύμφωνα με τη διαδικασία αποστείρωσης του προϊόντος που πρόκειται να υποβληθεί σε επεξεργασία διεξήχθη. Τα αποθηκευμένα προγράμματα καλούνται χρησιμοποιώντας την οθόνη αφής του πίνακα ελέγχου, ξεκινούν και εκτελούνται αυτόματα ελέγχονται από το PLC.
- Ο ελεγκτής διεργασίας και προγράμματος ελέγχει τα εισαγόμενα Παράμετροι θερμοκρασίας-χρόνου αυτομάτως.
- Οι παράμετροι του διαδικασίας αποστείρωσης παρατηρούνται μέσω των τοποθετημένων συσκευών και μέσω των αντίστοιχων βαλβίδων χειροκίνητα ελεγχόμενη.
- Το τέλος της διαδικασίας σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα.

Βάση ψύξης:

- Η ψύξη του φαγητού πραγματοποιείται με το χέρι.
- Αφού ολοκληρωθεί η ψύξη, το νερό αποστραγγίζεται χειροκίνητα μέχρι την υπερχειλίση του νερού.

Αφαίρεση τροφής:

- Το αρθρωτό καπάκι του αυτόκλειστου ανοίγει χειροκίνητα και αφαιρείται το καλάθι με το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί.

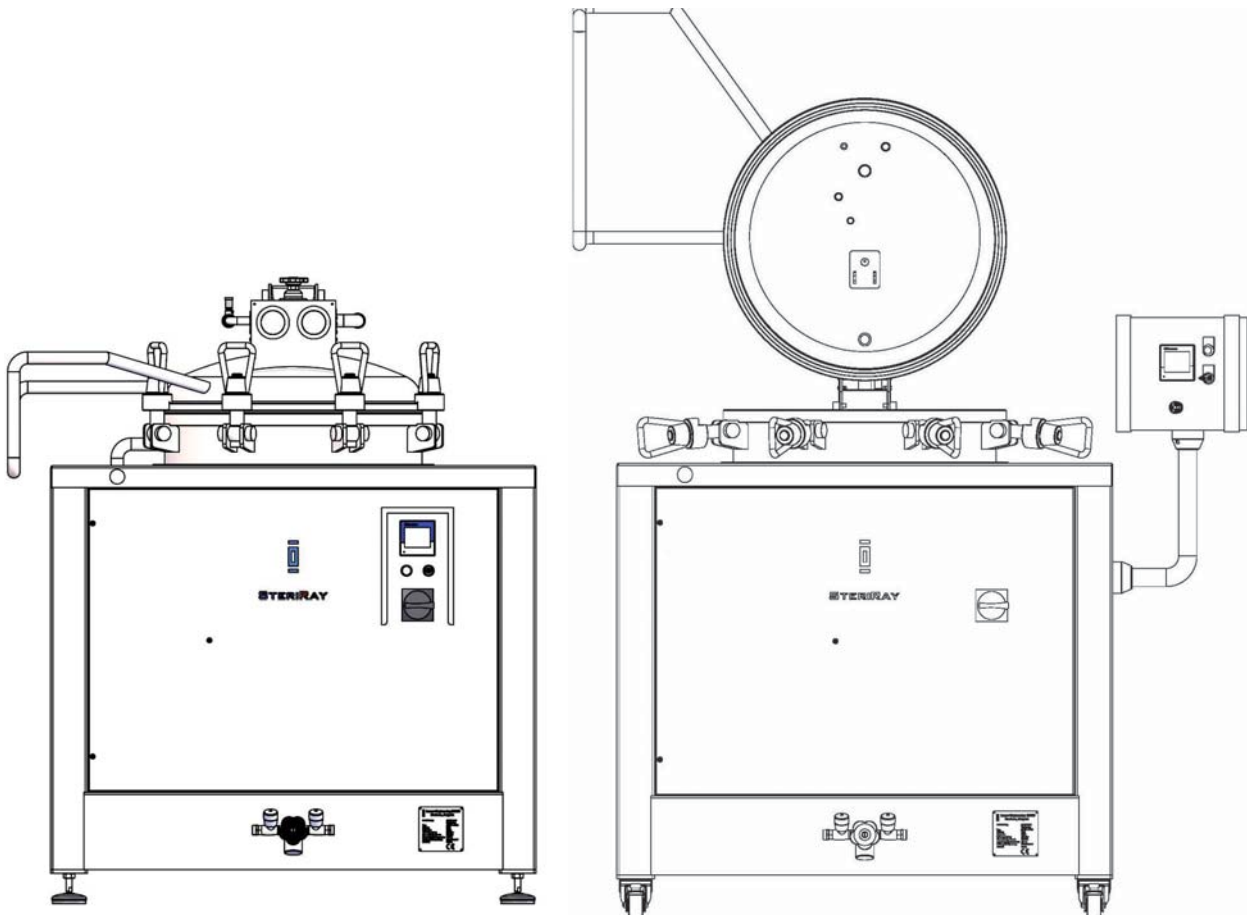
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

"Μοντέλο 3" με ονομαστικό όγκο:

- 250, 390, 530 και 1250 λίτρα

Αυτόκλειστο πλήρους αντι πίεσης νερού με:

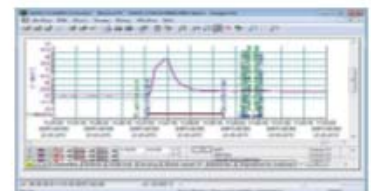
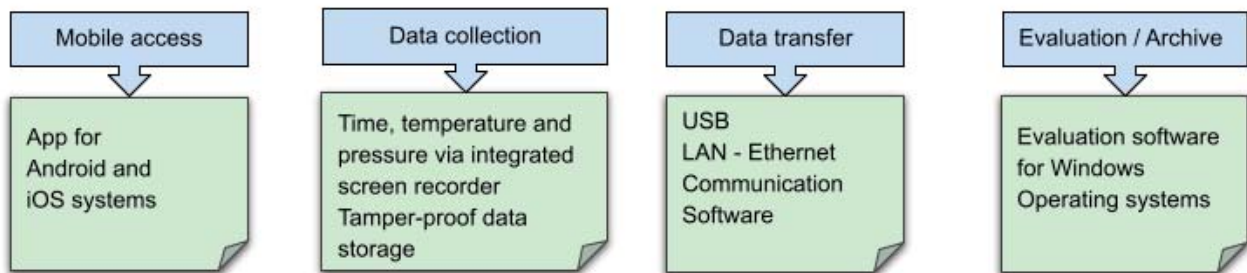
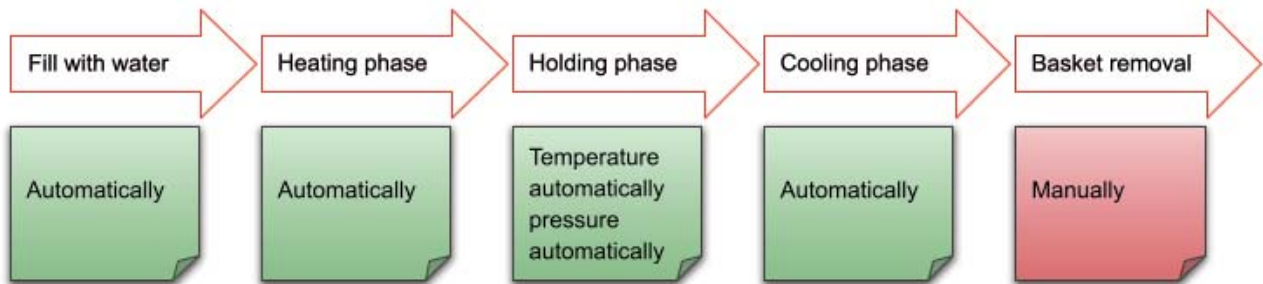
- άμεση ηλεκτρική θέρμανση και άμεση ψύξη.
- άμεση θέρμανση με ατμό και άμεση ψύξη.
- πλήρως αυτόματος έλεγχος.



Τυπική έκδοση:	Επιλογές:
πλήρως κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα	RL1 - Κινητό
Ολόπλευρη μόνωση εξοικονόμησης ενέργειας	KP1 - φυγοκεντρική αντλία
Ρυθμιζόμενα πόδια	BP1, BP2, BP2 - πίνακα ελέγχου
Ελεγκτής προγράμματος - DICON touch	SK1 - Επιτοίχιο κιβώτιο διακοπών
Πίνακας ελέγχου - εμπρός δεξιά	HE144 - ισχύς θέρμανσης SR1250 - 144 kW
Αδιάβροχη αποθήκευση δεδομένων	
Διασύνδεση LAN (Ethernet)	

Περιγραφή - "Μοντέλο 3":

Είναι ένα πλήρως αυτόματα ελεγχόμενο σύστημα με χειροκίνητο άνοιγμα και κλείσιμο των αρθρωτών καπακιών. Το γέμισμα και η αφαίρεση του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί γίνεται χειροκίνητα.



Διαδικασία - "Μοντέλο 3":

Με το αρθρωτό καπάκι ανοιχτό, ένα καλάθι με άκαμπτα, εύκαμπτα ή ημιάκαμπτα δοχεία τοποθετείται στο άδειο αυτόκλειστο. Το αρθρωτό καπάκι κλείνει χειροκίνητα και οι βίδες της σύνδεσης φλάντζας σφίγγονται.

Γέμισμα:

- Το νερό γεμίζει αυτόματα.

Φάση θέρμανσης, φάση συγκράτησης:

- Η αποστείρωση πραγματοποιείται σύμφωνα με τη διαδικασία αποστείρωσης του προς επεξεργασία προϊόντος. Τα αποθηκευμένα προγράμματα καλούνται χρησιμοποιώντας την οθόνη αφής του πίνακα ελέγχου, ξεκινούν και στη συνέχεια εκτελούνται αυτόματα ελέγχονται από το PLC.
- Ο ελεγκτής διεργασίας και προγράμματος ελέγχει αυτόματα τις εισαγόμενες παραμέτρους θερμοκρασίας-χρόνου.
- Οι παράμετροι της διαδικασίας αποστείρωσης παρακολουθούνται από τις εγκατεστημένες συσκευές και ελέγχονται αυτόματα από τις αντίστοιχες βαλβίδες.

Βάση ψύξης:

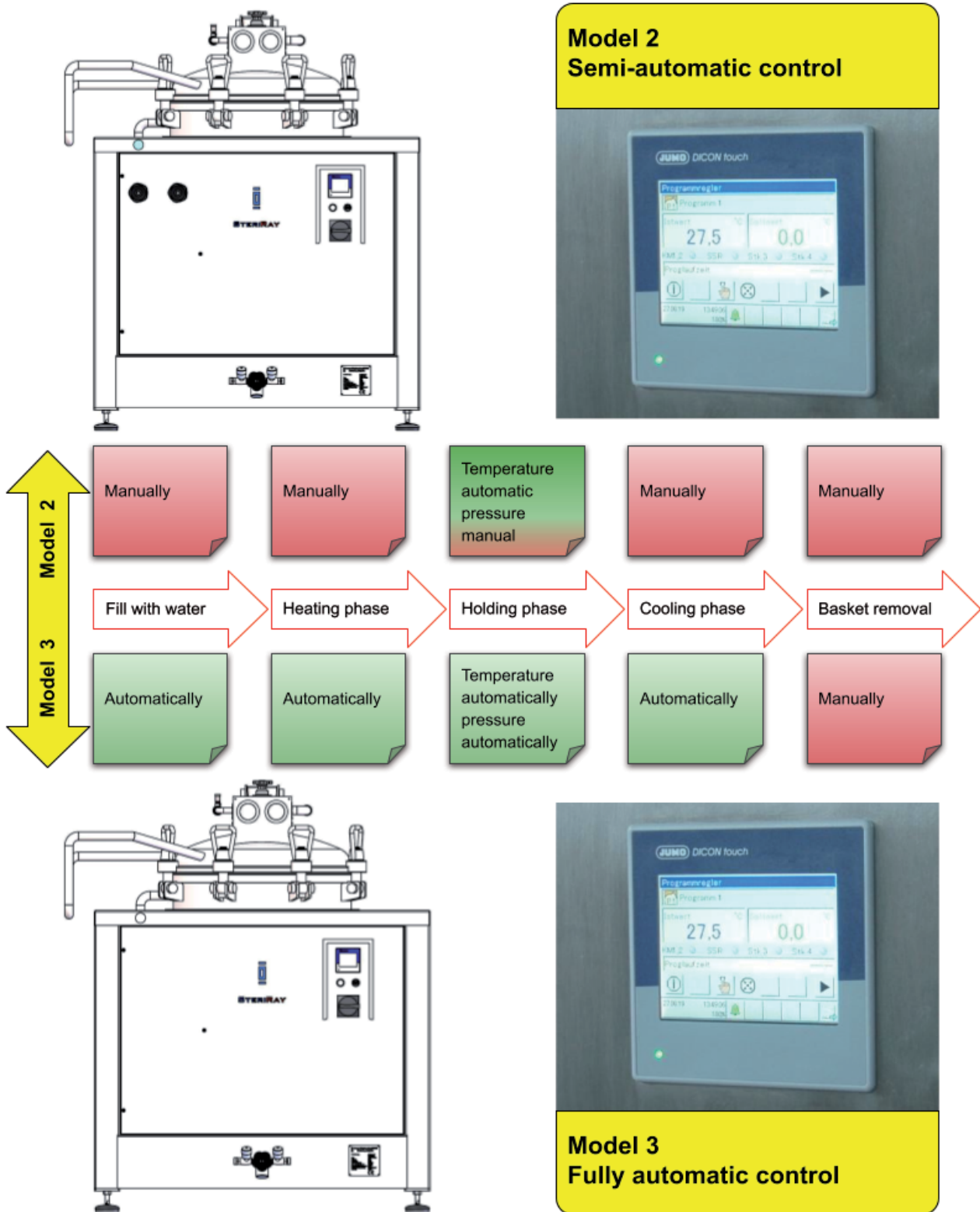
- Το φαγητό που μαγειρεύεται ψύχεται αυτόματα.
- Αφού ολοκληρωθεί η ψύξη, το νερό αποστραγγίζεται αυτόματα στον ανιχνευτή στάθμης.
- Το τέλος της διαδικασίας σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα.

Αφαίρεση τροφής:

- Το αρθρωτό καπάκι του αυτόκλειστου ανοίγει χειροκίνητα και αφαιρείται το καλάθι με το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί.

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

"Μοντέλο 2" και «Μοντέλο 3» σε σύγκριση:



Διάσταση:

Όνομασία	Μονάδα	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Διάμετρος δοχείου	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

Χώρος προϊόντος:

Όνομασία	SR250	SR400	SR550	SR1250	Μονάδα
Όνομαστικός όγκος:	250	390	530	1250	Λίτρο
Όγκος εργασίας:	210	320	450	1050	Λίτρο
Χρήσιμος όγκος:	150	250	330	890	Λίτρο

Όνομαστικός όγκος:

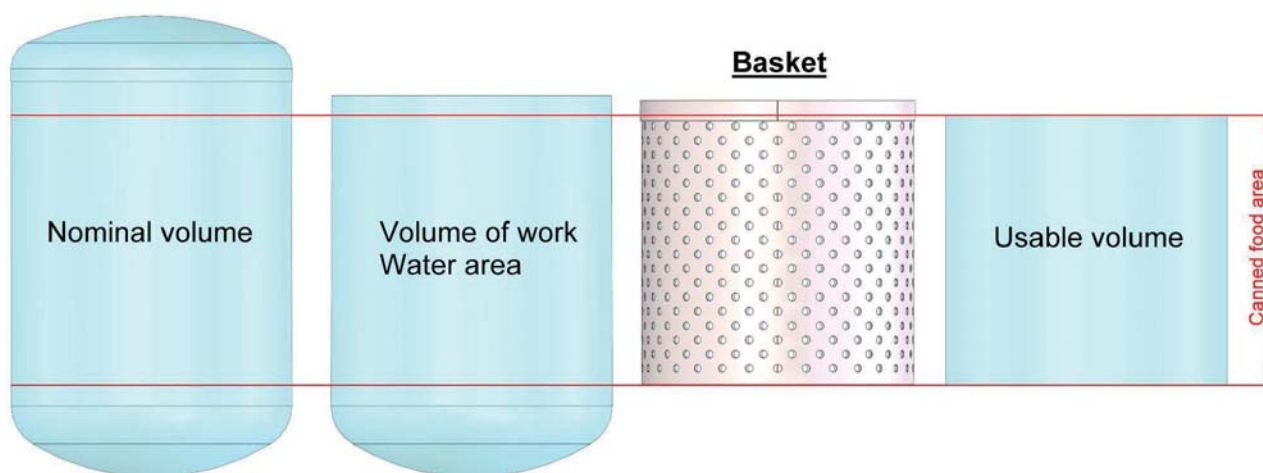
Όγκος εργασίας:

Καλάθι:

Χρήσιμος όγκος:

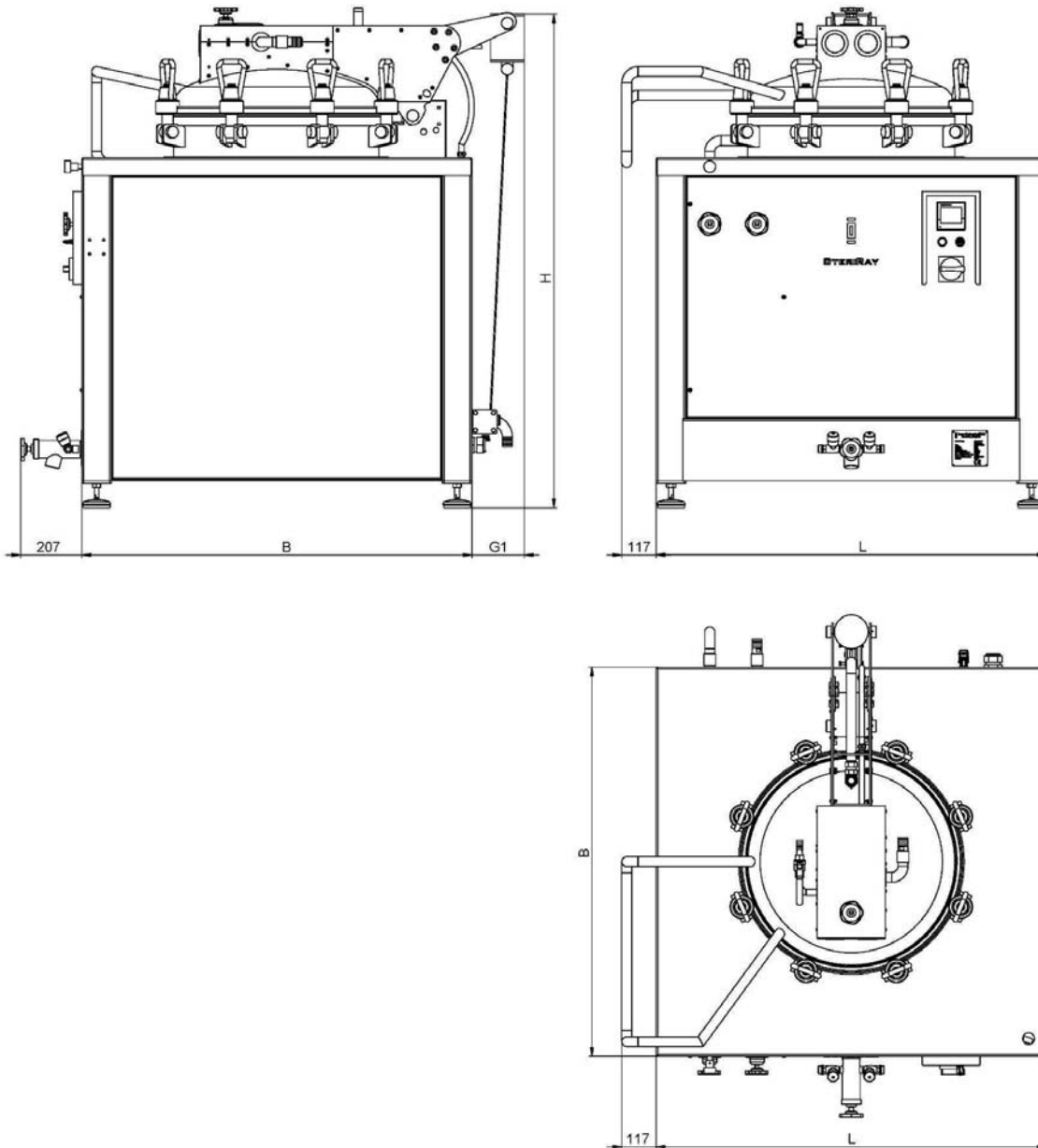
Χώρος

κονσερβοποιημένων τροφίμων:



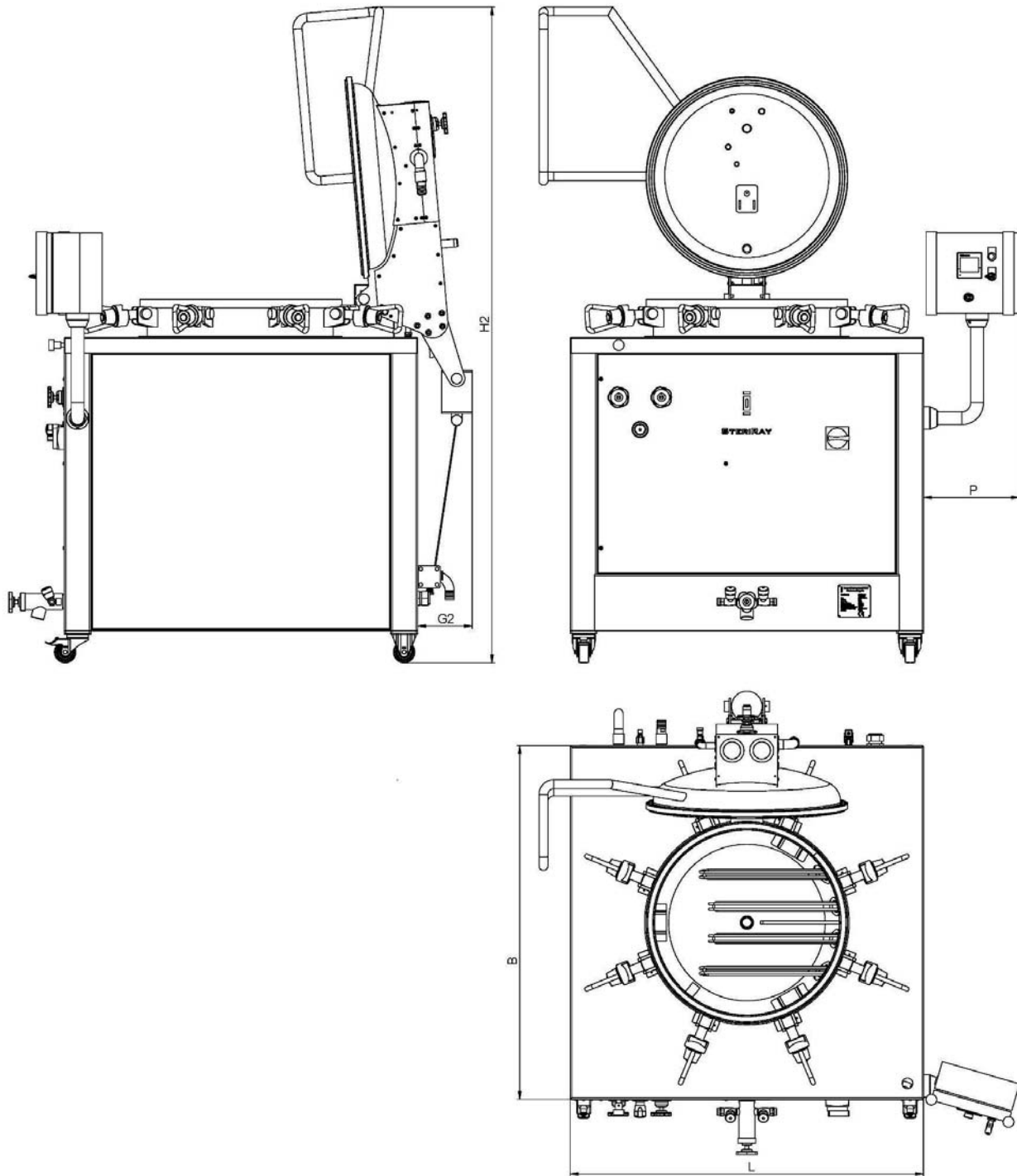
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Διαστάσεις κλειστού καπακιού (τυπική έκδοση):



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

Διάσταση ανοιχτού καπακιού (επιλογές BP1, LT2, RL1):

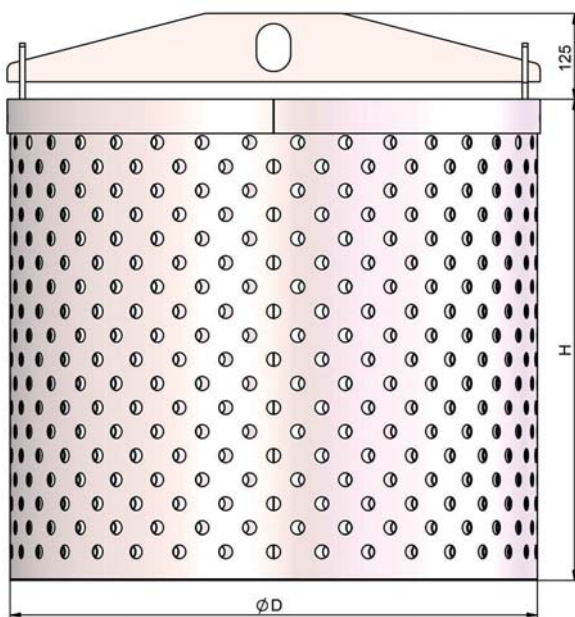


Διαστάσεις καλαθιού:

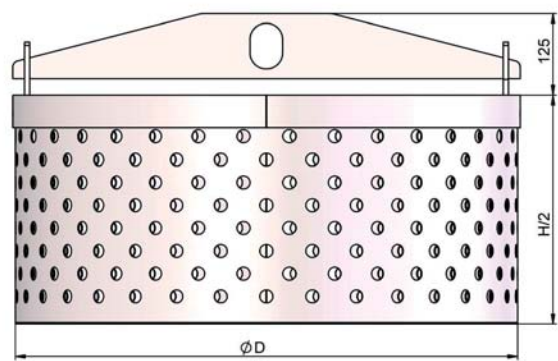
Όνομασία	Μονάδα	SR250	SR400	SR550	SR1250
καλαθιού 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
καλαθιού 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
καλαθιού 1/3, DxH/3	mm	όχι	όχι	όχι	Ø970x400
Μέγιστος αριθμός κουτιών στο αυτόκλειστο:					
200	γραμμάριο	378	649	825	2337
300	γραμμάριο	230	416	546	1474
400	γραμμάριο	210	354	450	1230
680	γραμμάριο	115	192	252	737
800	γραμμάριο	92	160	210	603
1200	γραμμάριο	60	112	152	420

*Οι πληροφορίες παρέχονται χωρίς εγγύηση. Οι ποσότητες πλήρωσης εξαρτώνται από τις διαστάσεις του κουτιού.

*Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα παραδείγματα φορτίων, δείτε το φύλλο δεδομένων «Καλάθι χωρητικότητας».



Μέγεθος 1/1



Μέγεθος 1/2

Έλεγχος, λειτουργία, οπτικοποίηση, εγγραφή:

Ο πίνακας ελέγχου αποτελείται:

- Ελεγκτής διεργασίας και προγράμματος DICON touch
- Διασύνδεση USB - για σύνδεση σε memory stick
- Ανιχνευτής ακουστικού σήματος



Πίνακας κατασκευής - επίπεδο χειριστή

Ευέλικτες επιλογές ελέγχου καθορίζοντας:

- Θερμοκρασία λέβητα
- Θερμοκρασία πυρήνα
- χρόνος μαγειρέματος
- Ώρα κωδικού περιοχής
- Τιμή F
- Λειτουργία ράμπας

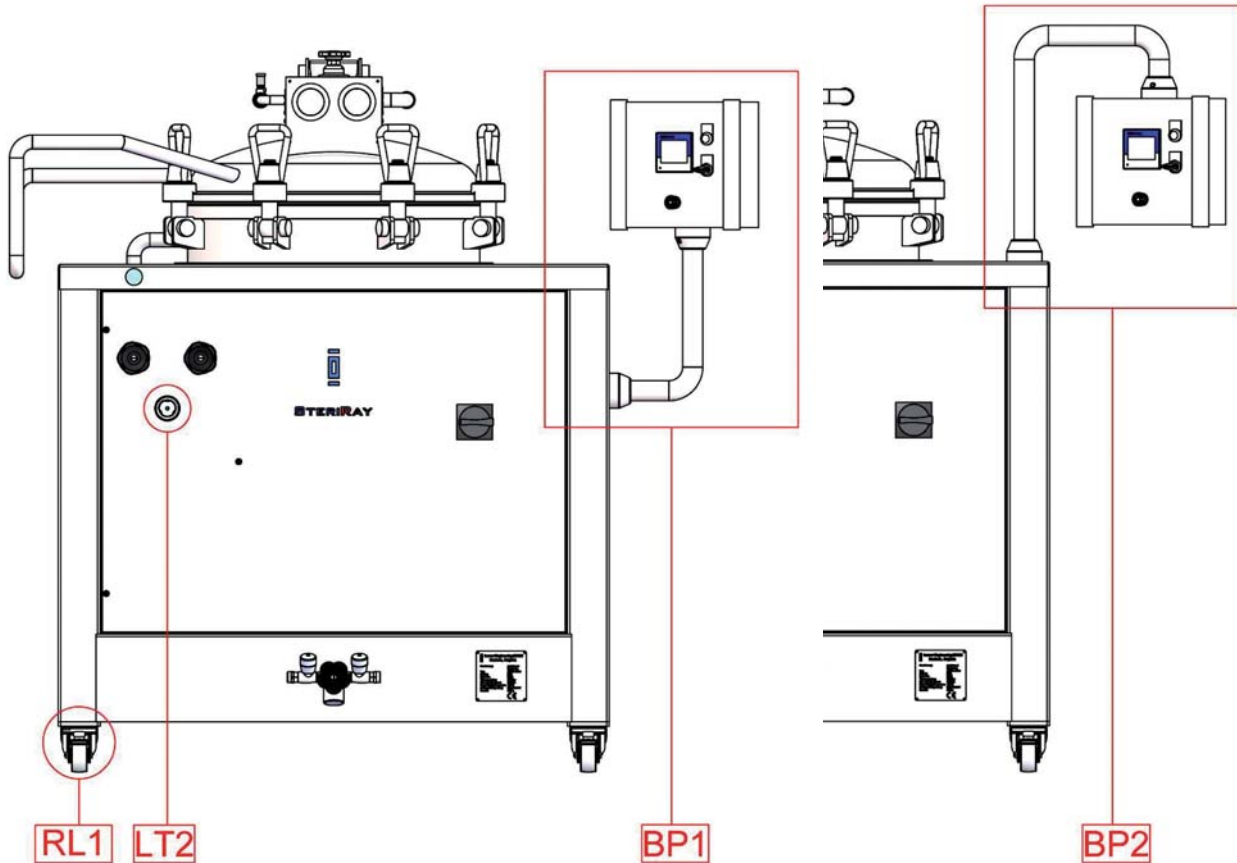
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Φυσικά, μπορείτε να κάνετε την εργασία σας με τα αυτόκλειστα SteriRay πολύ πιο εύκολα με χρήσιμες επιλογές και αξεσουάρ.

Επιλογές:

Ακολουθεί μια σύντομη λίστα με τις επιλογές που μπορούμε να προσφέρουμε:



RL1 - Κινητό
LT2 - παροχή πεπιεσμένου αέρα
KP1 - φυγοκεντρική αντλία
HE144 - ισχύς θέρμανσης SR1250 - 144 kW

Πίνακας Ελέγχου:

BP1 - Ο βραχίονας είναι μόνιμα τοποθετημένος, ο πίνακας ελέγχου μπορεί να περιστραφεί από κάτω.
BP2 - Ο βραχίονας είναι μόνιμα τοποθετημένος, ο πίνακας ελέγχου μπορεί να περιστραφεί από πάνω.
BP3 - Ο πίνακας ελέγχου είναι κρεμασμένος στον τοίχο.

Κουτί διακόπτη:

SK1 - Κουτί διακόπτη με τον πίνακα ελέγχου για επιτοίχια τοποθέτηση

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

STERIRAY

Αξεσουάρ:

Ακολουθεί μια σύντομη λίστα με αυτά που μπορούμε να προσφέρουμε όσον αφορά τα φυσικά αξεσουάρ:

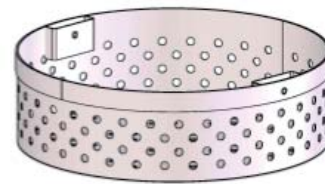
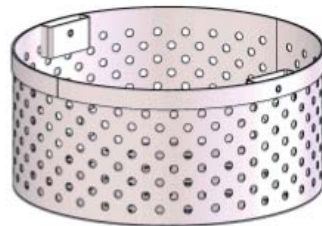
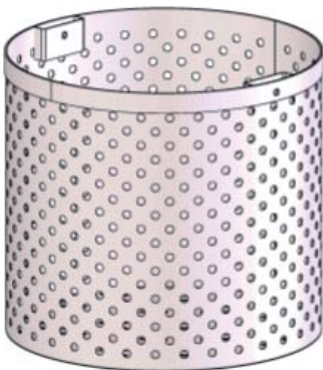
Στήριγμα ανύψωσης:

Για ασφαλή μεταφορά στο άγκιστρο γερανού.



καλαθιού:

Σε πλήρη μορφή 1/1 και μεγέθη με δυνατότητα στοίβαξης 1/2 και 1/3.



Πλωτήρας λέβητα:

Εμποδίζει τα τρόφιμα να επιπλέουν.

Ενδιάμεσο στρώμα:

Σταθεροποιεί μεμονωμένα επίπεδα φαγητού που μαγειρεύονται.

Φύλλο δαπέδου:

Μια πλάκα βάσης περιλαμβάνεται στο πεδίο παράδοσης.



Στίβος γερανού με ηλεκτρικό τρένο:

Προμηθεύουμε την κατάλληλη τροχιά γερανού με ηλεκτρικό ανυψωτικό για να φορτωθούν τα αυτόκλειστα με τα καλάθια.

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

Αξεσουάρ:

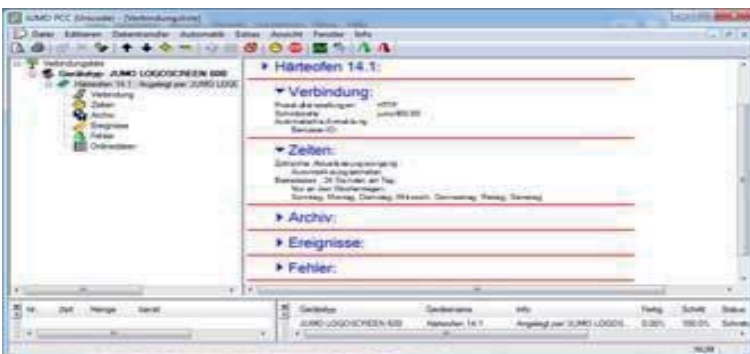
Κατασκευή σκάλας και σκηνής για SR1250.

Προσαρμογέας σε κονσέρβα:

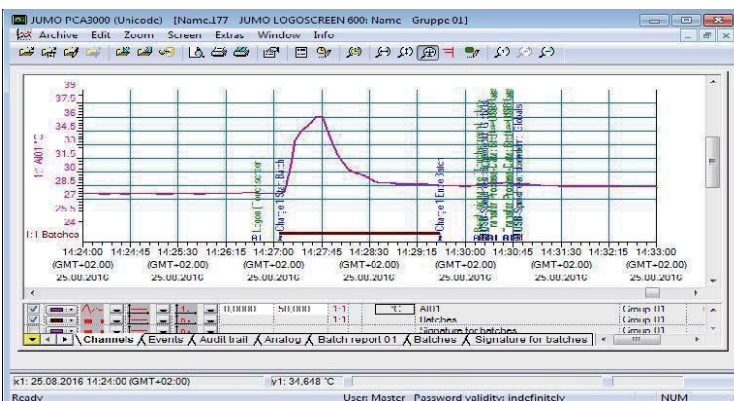
Ένας προσαρμογέας για την ασφαλή εισαγωγή του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα βάζο συντήρησης



Λογισμικό επικοινωνίας PCC:
 Πρόσβαση από υπολογιστή



Λογισμικό αξιολόγησης υπολογιστή PCA3000:
 Αξιολογώ



Τεχνικά δεδομένα:

Όνομασία	Μονάδα	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Μοντέλο 2"		και	και	και	όχι
"Μοντέλο 3"		και	και	και	και
Ενταση ΗΧΟΥ	Λίτρο	250	390	530	1250
Διάμετρος δοχείου	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Εξωτερικές διαστάσεις - ΜxΠxΥ	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Ηλεκτρικός	kW	18	24	48	72 / 144
HD ατμός	kg/h	όχι	όχι	όχι	220
Πίεση λειτουργίας, "Μοντέλο 2"	μπαρ	2,5	2,5	2,5	-
Πίεση λειτουργίας, "Μοντέλο 3"	μπαρ	3	3	3	3
καλαθιού 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Μέγιστος αριθμός κουτιών στο αυτόκλειστο:					
200	γραμμάριο	378	649	825	2337
300	γραμμάριο	230	416	546	1474
400	γραμμάριο	210	354	450	1230
680	γραμμάριο	115	192	252	737
800	γραμμάριο	92	160	210	603
1200	γραμμάριο	60	112	152	420

*Οι πληροφορίες παρέχονται χωρίς εγγύηση. Οι ποσότητες πλήρωσης εξαρτώνται από τις διαστάσεις του κουτιού.

*Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα παραδείγματα φορτίων, δείτε το φύλλο δεδομένων «Καλάθι χωρητικότητας».



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

