

**Termékismertető – 2. modell / 3. modell**

**Autoklávok konzervek sterilizálásához**



**Ipari autoklávok**

Id195-aR3-M2/M3-WB-23HU **Magyar / Hungarian**

**Ez egy automatikusan lefordított példány - a részletes leírást lásd: német, angol, bolgár!**

**A teljes műszaki információért lásd a műszaki adatlapot - Platform aR3**

## Kompromisszumot nem ismerő CSÚCSTELJESÍTMÉNY "STERIRAY" AUTOKLAVEN FOR KONZERVÁLT ÉLELMISZEREK

A "SteriRay" autoklávok szokatlanul sokoldalúak, időt és energiát takarítanak meg. Nincsenek korlátok a teljes konzerv élelmiszerek előállításánál: különböző fémekből készült konzervdobozok, üvegek, főzőzacskók, tubusok stb.

Minden „SteriRay” autokláv egy technikai remekmű. Minden készülék mögött az „Ivanov Engineering” cég know-how-ja áll. Termékeink kifinomult dizájnjukkal és kiemelkedő minőségükkel nyűgöznek le. Az igényes szakemberekkel való együttműködés eredményeként olyan készülékek születtek, amelyek könnyen használhatóak és könnyen karbantarthatók. A gazdaságos módja a munka csökkenti a költségeket és növeli a jövedelmezőséget.

### Ipari formatervezés

Géptervezés Ünkkel új mércét állítunk fel az autoklávok ipari tervezésében. Moduláris rendszerünk, könnyen hozzáférhető komponenseink és könnyű kezelhetőségünk teszi a „SteriRay” autoklávokat kiváló eszközökké, amelyek könnyen használhatóak és könnyen karbantarthatók.

### Automatizálás

Az automatizálás vezetést hoz létre. Ez az előny megalapozza a jövőbeni gazdasági sikereit.

### További opciók és tartozékok

Természetesen SteriRay autokláv jakkal sokkal könnyebbé teheti munkáját hasznos kiegészítő opciókkal és tartozékokkal.

### Bevált technológia a gép magas rendelkezésre állása érdekében

Tudjuk, hogy az élelmiszeripari gépeknek folyamatosan rendelkezésre kell állniuk a termelés fenntartásához. Emiatt az alkatrészek kiválasztásakor nagy jelentőséget tulajdonítunk a bevált technológiának.



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

**STERIRAY**

### A következő névleges térfogatú autoklávok konzervek sterilizálására:

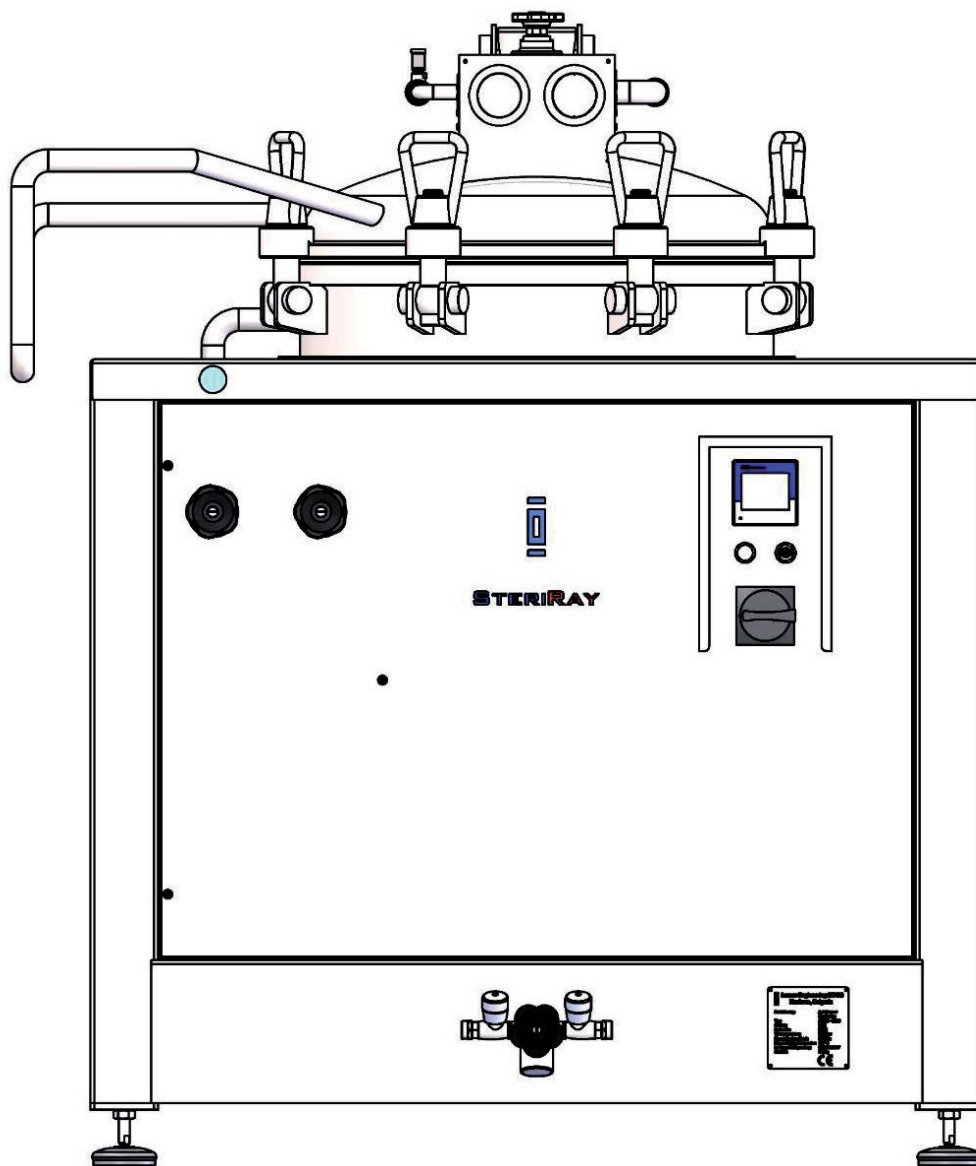
- 250, 390, 530 és 1250 literes

### Teljes víz ellennyomásos autokláv:

- közvetlen elektromos fűtés és közvetlen hűtés.
- közvetlen gőzfűtés és közvetlen hűtés.
- félautomata és teljesen automatikus vezérlés.

### Alkalmazás:

Az autokláv merev edények (kannák, üvegek) vagy rugalmas és félmerev tartályok (zacskók, műanyagok, tubusok) sterilizálására szolgál.



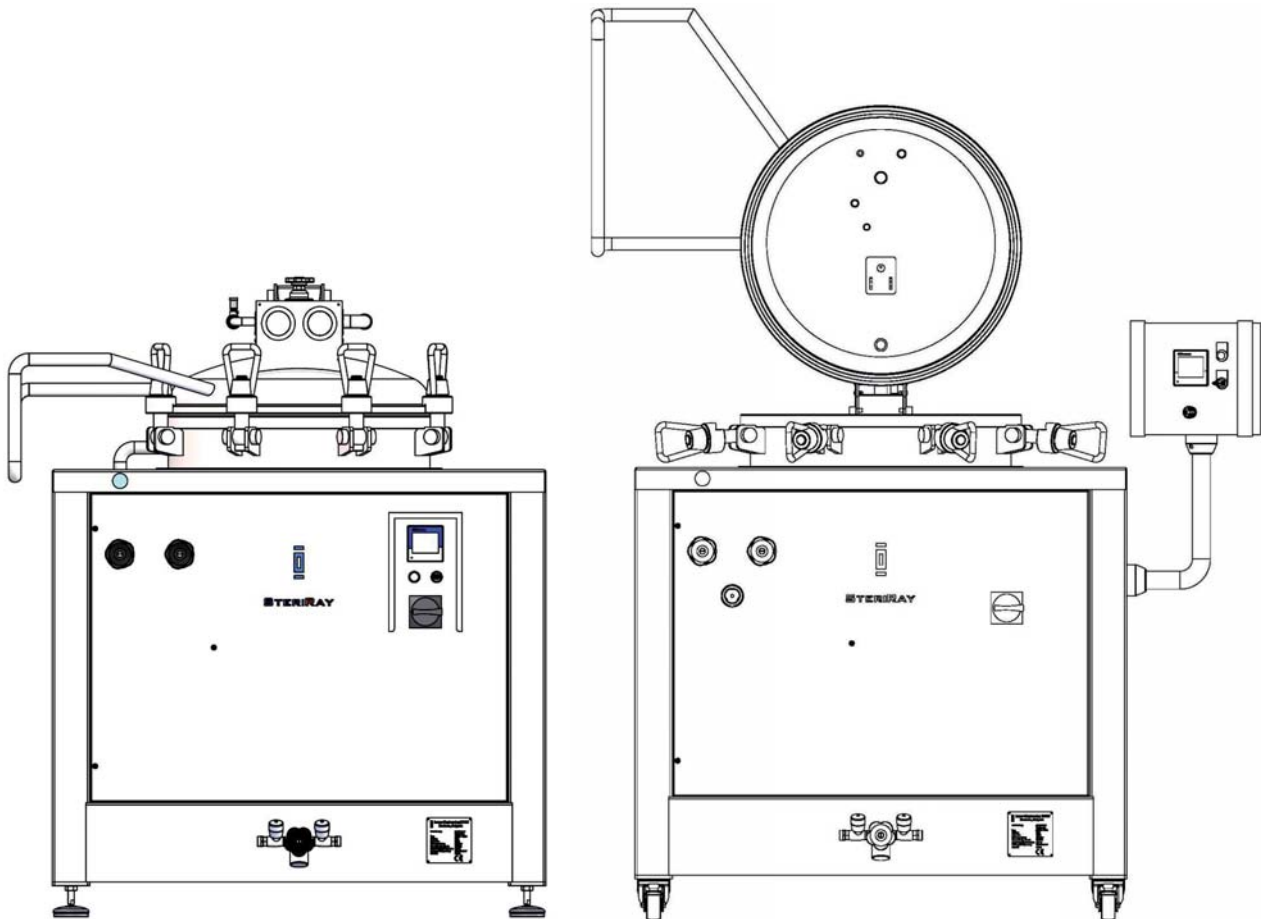
Model 2 - Semi-automatic control  
 Model 3 - Fully automatic control

**"2. modell" névleges térfogattal:**

- 250, 390 és 530 literes

**Teljes víz ellennyomásos autokláv:**

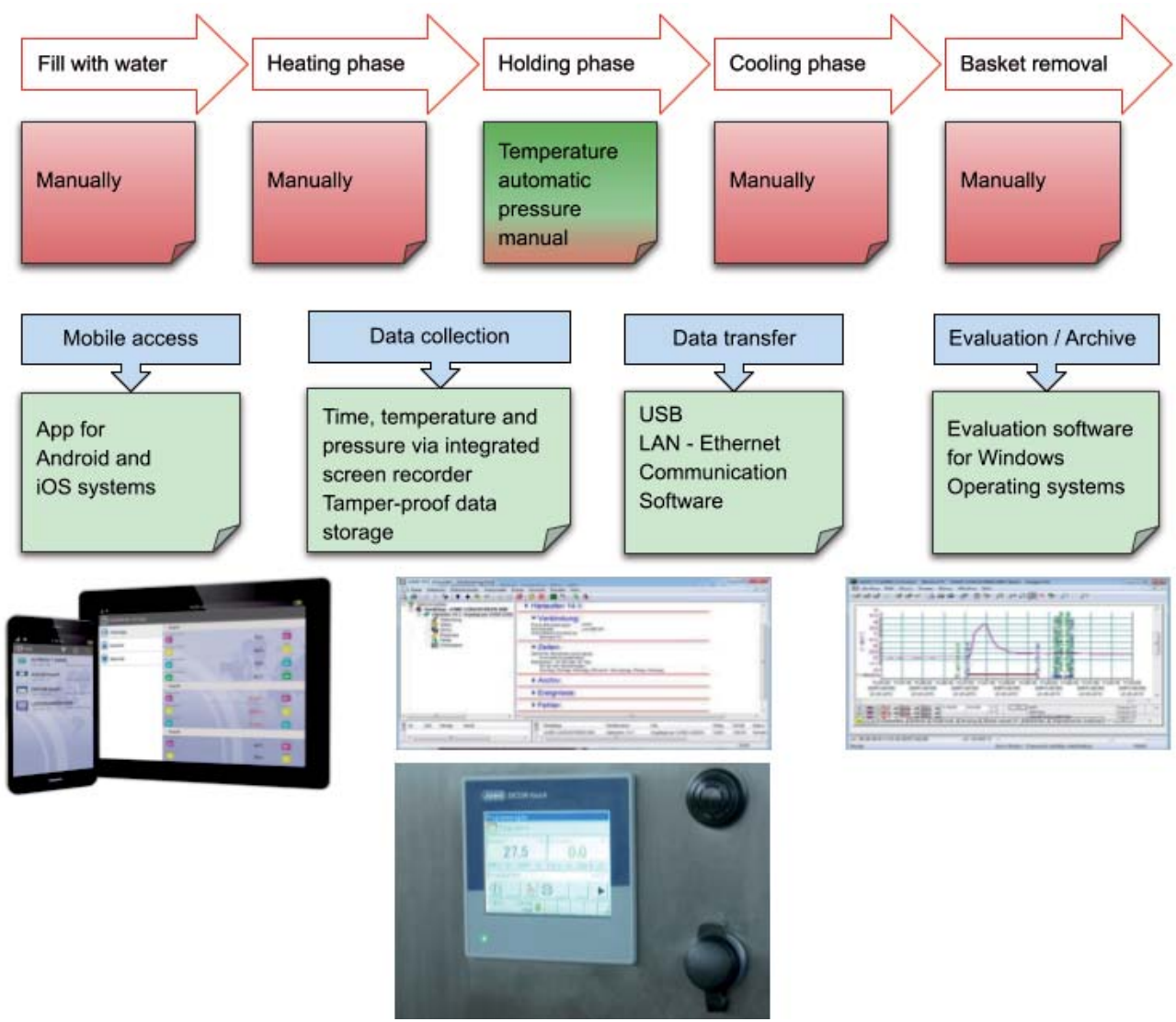
- közvetlen elektromos fűtés és közvetlen hűtés.
- félautomata vezérlés.



Standard verzió:	Lehetőségek:
teljesen rozsdamentes acélból készült	RL1 - Mobil
Energiatakarékos, teljes körű szigetelés	LT2 - Sűrített levegő tápvezeték
Állítható lábak	BP1, BP2, BP2 -Vezérlőpult
Programvezérlő - DICON touch	SK1 - Falra szerelhető kapcsolódoboz
Kezelőpanel - jobb első	
Szabályozás elleni adattárolás	
LAN interfész (Ethernet)	

### Leírás -"2. modell":

Arról van szó, hogy afélautomatavezérelt rendszer a csuklós fedelek kézi nyitásával és zárásával. Élélmszer megtöltése és eltávolítása kézzel hajtják végre.



## **Eljárás – „2. modell”:**

Nyitott csuklós fedél mellett egy kosár merev, rugalmas vagy félmerev tároló edényekkel kerül az üres autokláv. A csuklós fedél kézzel zárható és a A karimás csatlakozás csavarjai meg vannak húzva.

### Tölt:

- A víz feltöltése kézzel történik.

### Fűtési fázis:

- A kívánt hőmérséklet a fűtéshez A vezérlőpult érintőképernyőjével belép és elindul, majd a fűtés automatikusan megtörténik, a PLC vezérlő.
- A légtelenítő szelep nyitva marad fűtés közben.
- A folyamat végét hangjelzés jelzi.

### Tartási fázis:

- A sterilizálást sterilizációs folyamat a kezelendő termékről végrehajtani. A tárolt programok a vezérlőpanel érintőképernyőjével előhívhatók, elindulnak, majd automatikusan lefutnak a PLC vezérlésével.
- A folyamat- és programvezérlő vezérli a bevitt Hőmérséklet-idő paraméterek automatikusan.
- A paraméterek sterilizációs folyamat a felszerelt eszközökön és a megfelelő szelepeken keresztül figyelhetők meg manuálisan ellenőrzött.
- A folyamat végét hangjelzés jelzi.

### Hűtési fázis:

- A lehűlés az ételt kézzel hajtják végre.
- A lehűlés befejezése után a vizet manuálisan leeresztik a víz lefolyása.

### Élelmiszer eltávolítás:

- Az autokláv csuklós fedelét kézzel kinyitják, és a főzendő ételt tartalmazó kosarat eltávolítják.

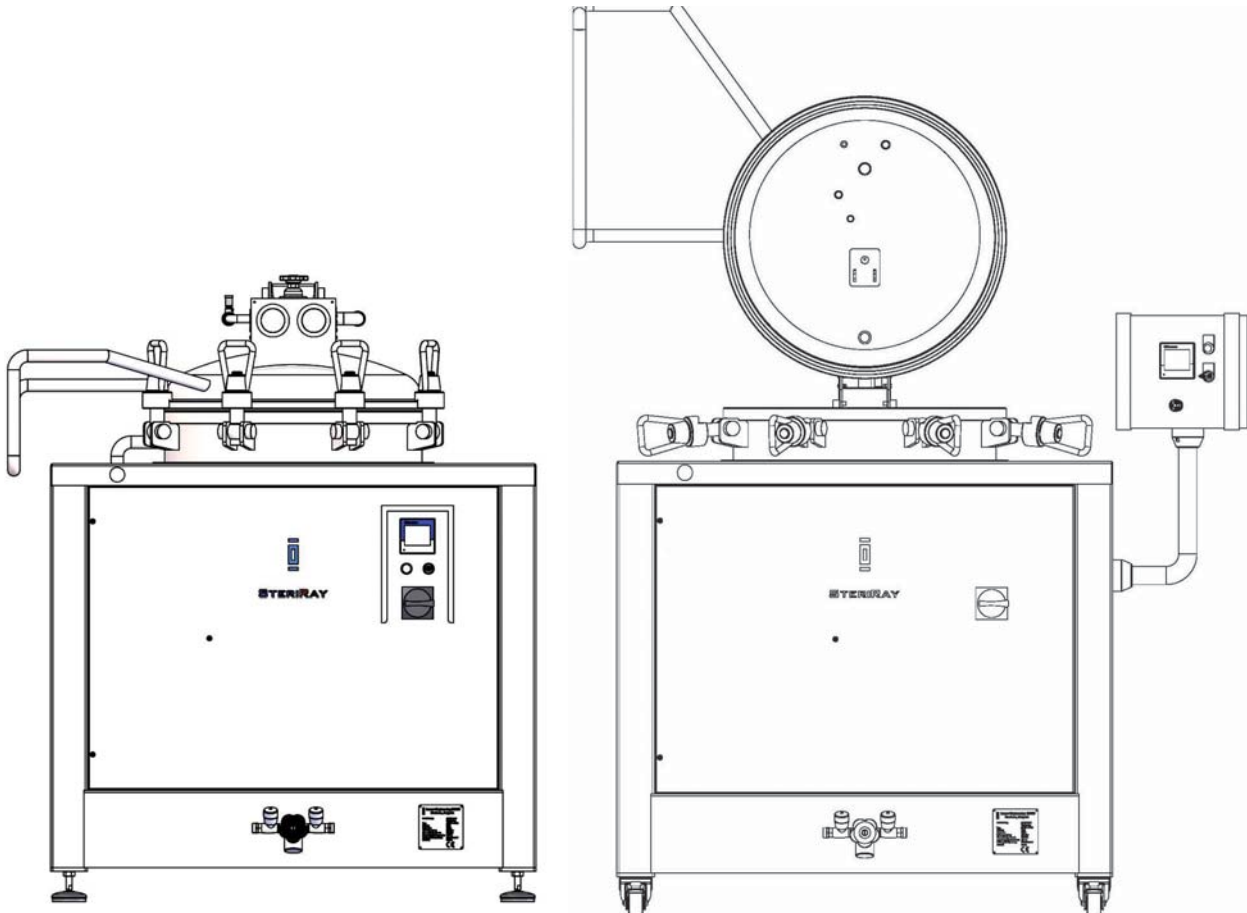
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

### "3. modell" névleges térfogattal:

- 250, 390, 530 és 1250 literes

#### Teljes víz ellennyomásos autokláv:

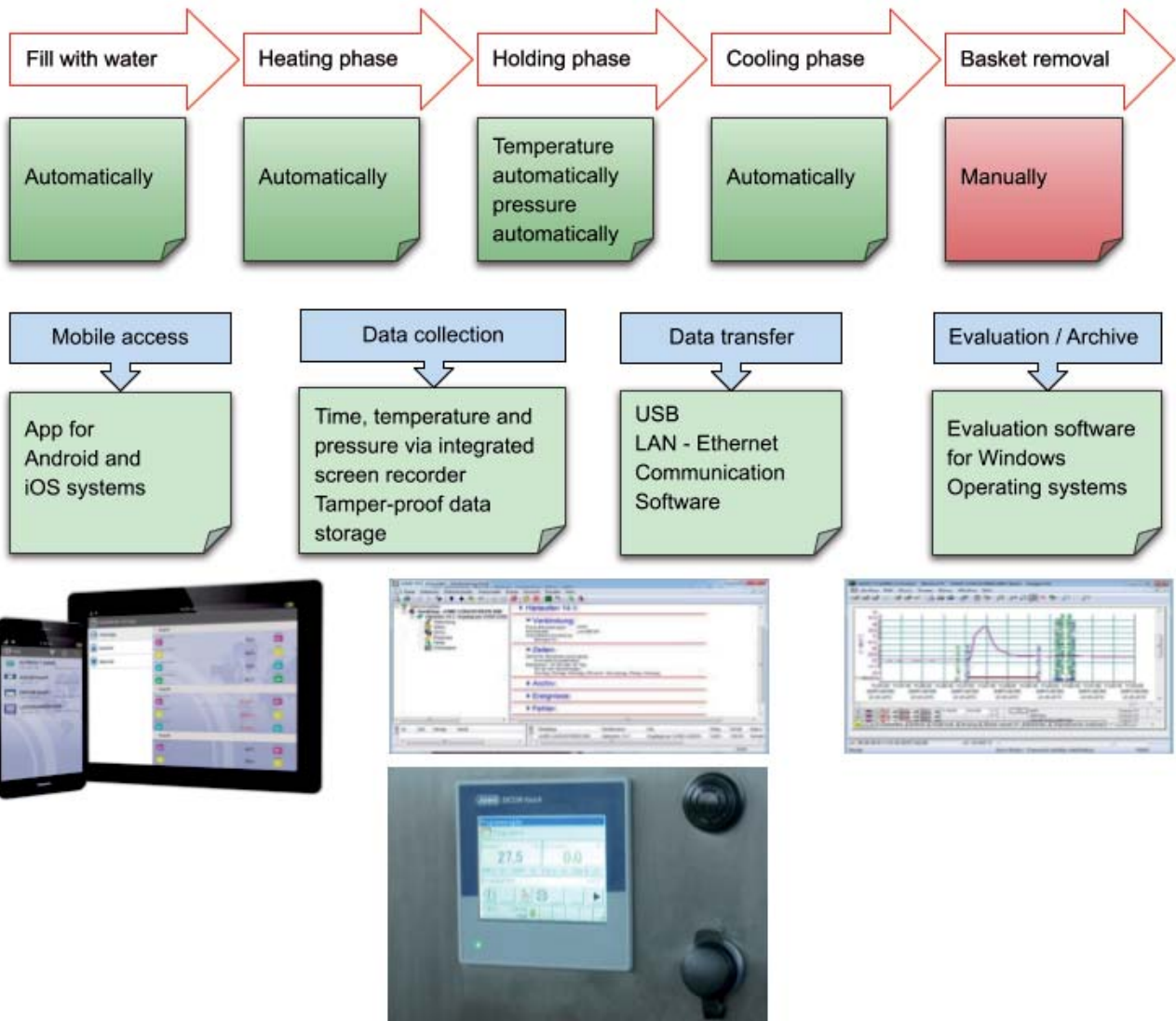
- közvetlen elektromos fűtés és közvetlen hűtés.
- közvetlen gőzfűtés és közvetlen hűtés.
- teljesen automatikus vezérlés.



Standard verzió:	Lehetőségek:
teljesen rozsdamentes acélból készült	RL1 - Mobil
Energiatakarékos, teljes körű szigetelés	KP1 - centrifugál szivattyú
Állítható lábak	BP1, BP2, BP2 -Vezérlőpult
Programvezérlő - DICON touch	SK1 - Falra szerelhető kapcsolódoboz
Kezelőpanel - jobb első	HE144 - SR1250 fűtési teljesítménye - 144 kW
Szabályozás elleni adattárolás	
LAN interfész (Ethernet)	

### Leírás - "3. modell":

*Ez egy teljesen automatikusan vezérelt rendszer a csuklós fedelek kézi nyitásával és zárásával. A főzendő étel betöltése és kivétele kézzel történik.*





## **Eljárás – „3. modell”:**

Nyitott csuklós fedél mellett egy kosár merev, rugalmas vagy félmerev tároló edényekkel kerül az üres autokláv. A csuklós fedél kézzel zárható, és a karimás csatlakozás csavarjait meg kell húzni.

### Tölt:

- A víz automatikusan feltöltődik.

### Fűtési fázis, tartási fázis:

- A sterilizálás a kezelendő termék sterilizálási eljárása szerint történik. A tárolt programok a vezérlőpanel érintőképernyőjével előhívhatók, elindulnak, majd automatikusan lefutnak a PLC vezérlésével.
- A folyamat- és programvezérlő automatikusan vezérli a megadott hőmérséklet-idő paramétereket.
- A sterilizálási folyamat paramétereit a telepített eszközök felügyelik, és a megfelelő szelepek automatikusan szabályozzák.

### Hűtési fázis:

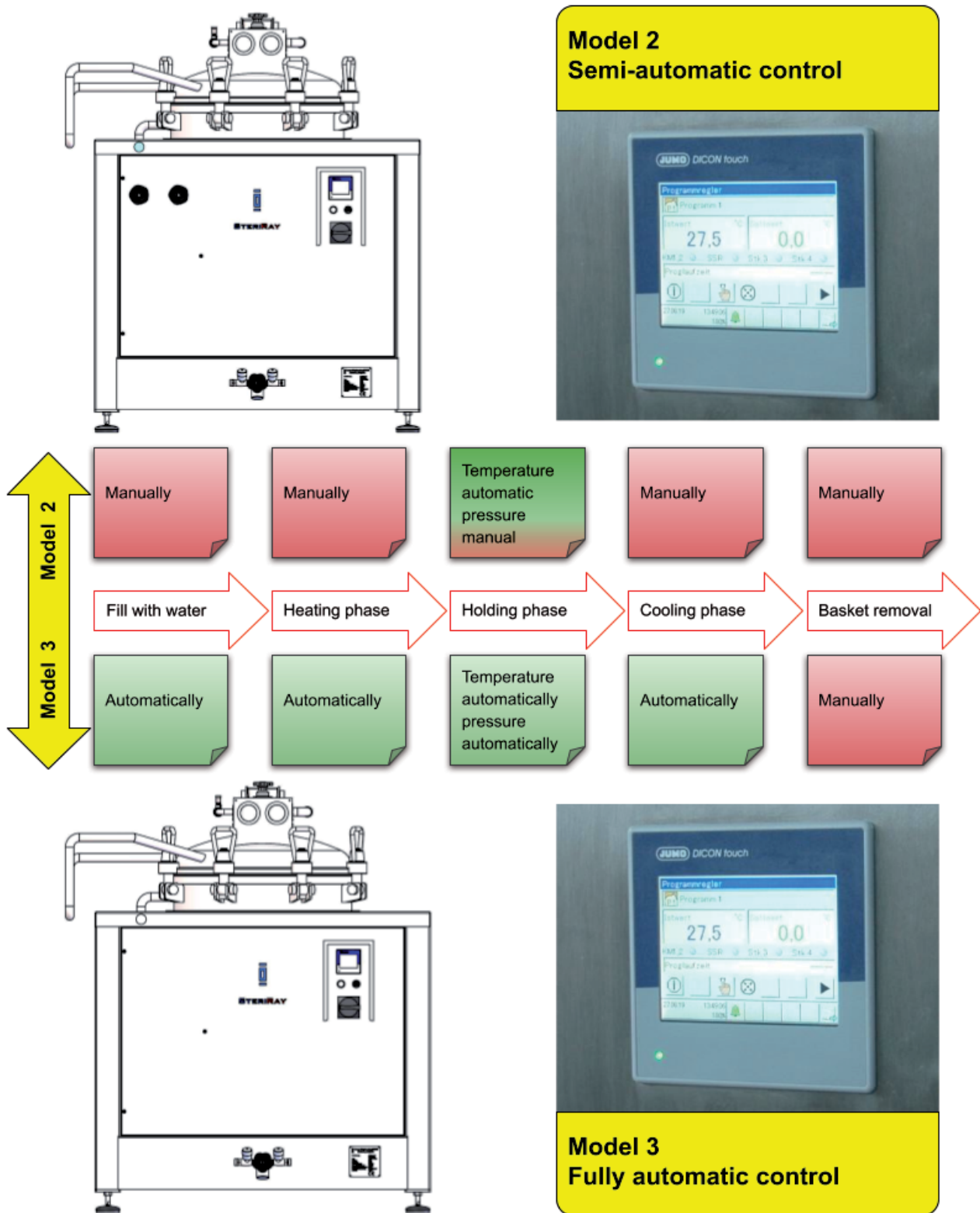
- A készülő étel automatikusan lehűl.
- A hűtés befejeződése után a víz automatikusan a szintérezékelőbe kerül.
- A folyamat végét hangjelzés jelzi.

### Élelmiszer eltávolítás:

- Az autokláv csuklós fedelét kézzel kinyitják, és a főzendő ételt tartalmazó kosarat eltávolítják.

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

**"2. modell" és a „Model 3” összehasonlításban:**



**Dimenzió:**

Kijelölés	Mértékegység	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
A tartály átmérője	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180-250	180-250	180-250	180-250

**Termékterület:**

Kijelölés	SR250	SR400	SR550	SR1250	Mértékegység
Névleges térfogat:	250	390	530	1250	Liter
Munka mennyisége:	210	320	450	1050	Liter
Felhasználható térfogat:	150	250	330	890	Liter

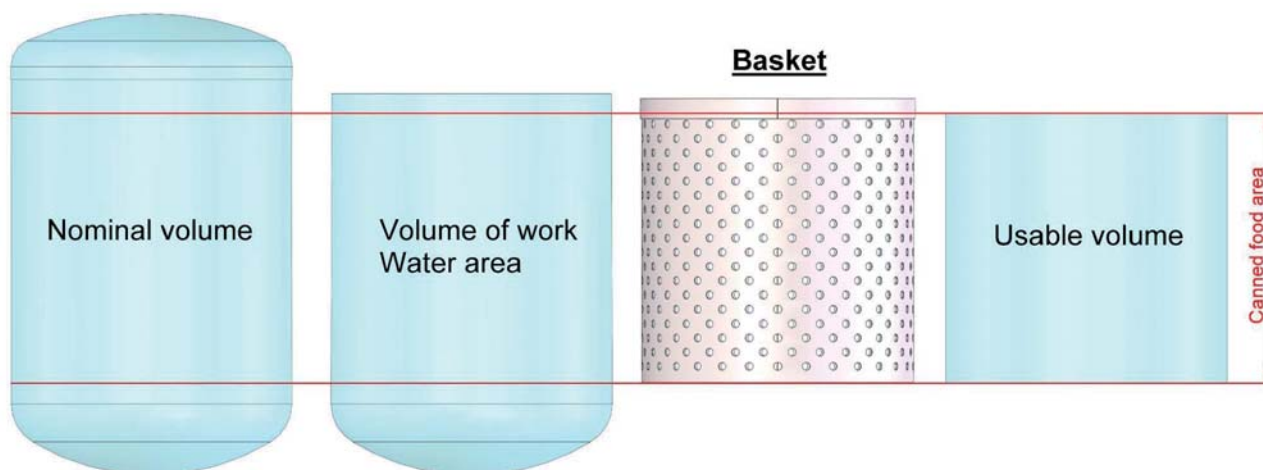
*Névleges térfogat:*

*Munka mennyisége:*

*Kosár:*

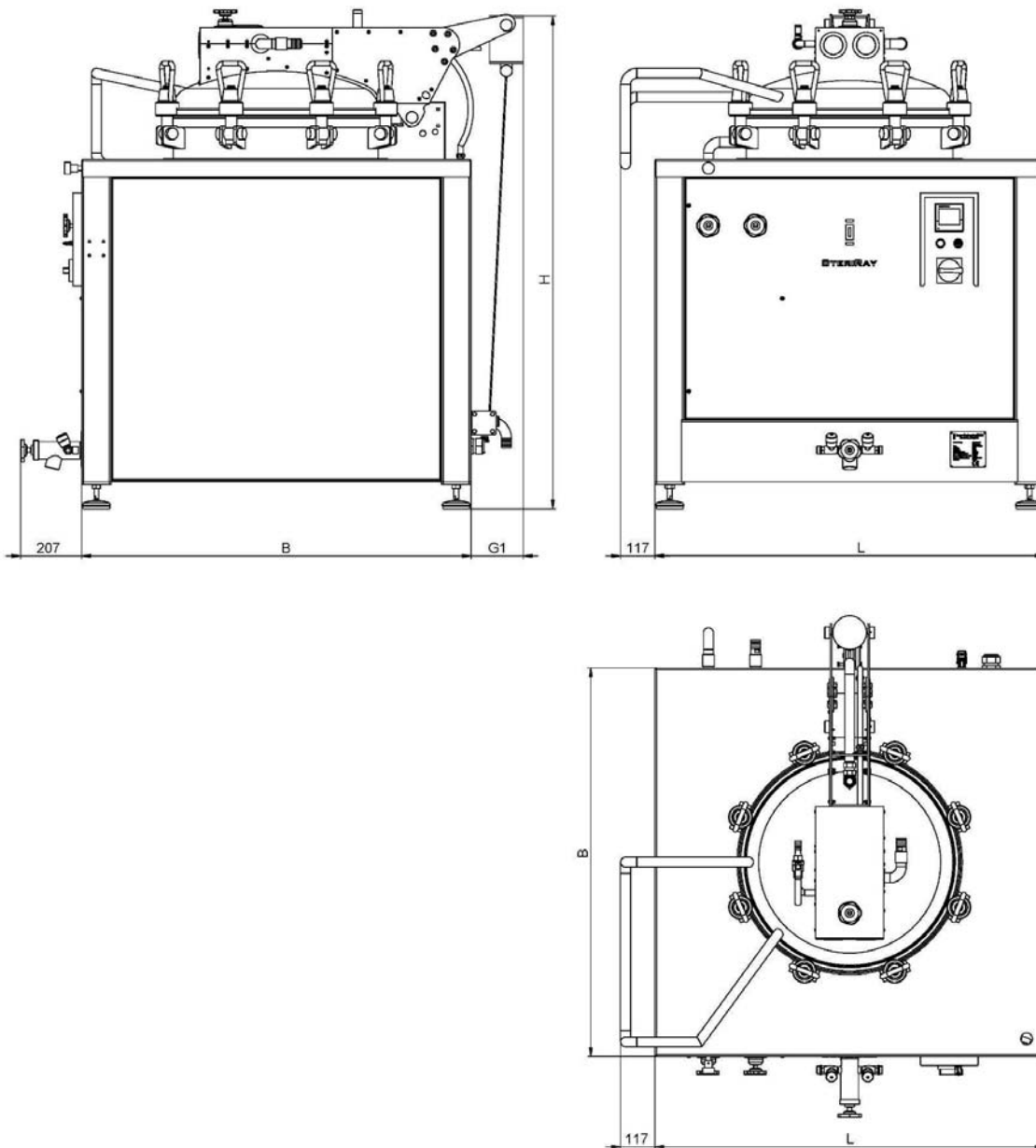
*Felhasználható térfogat:*

*Konzerv élelmiszerek területe:*



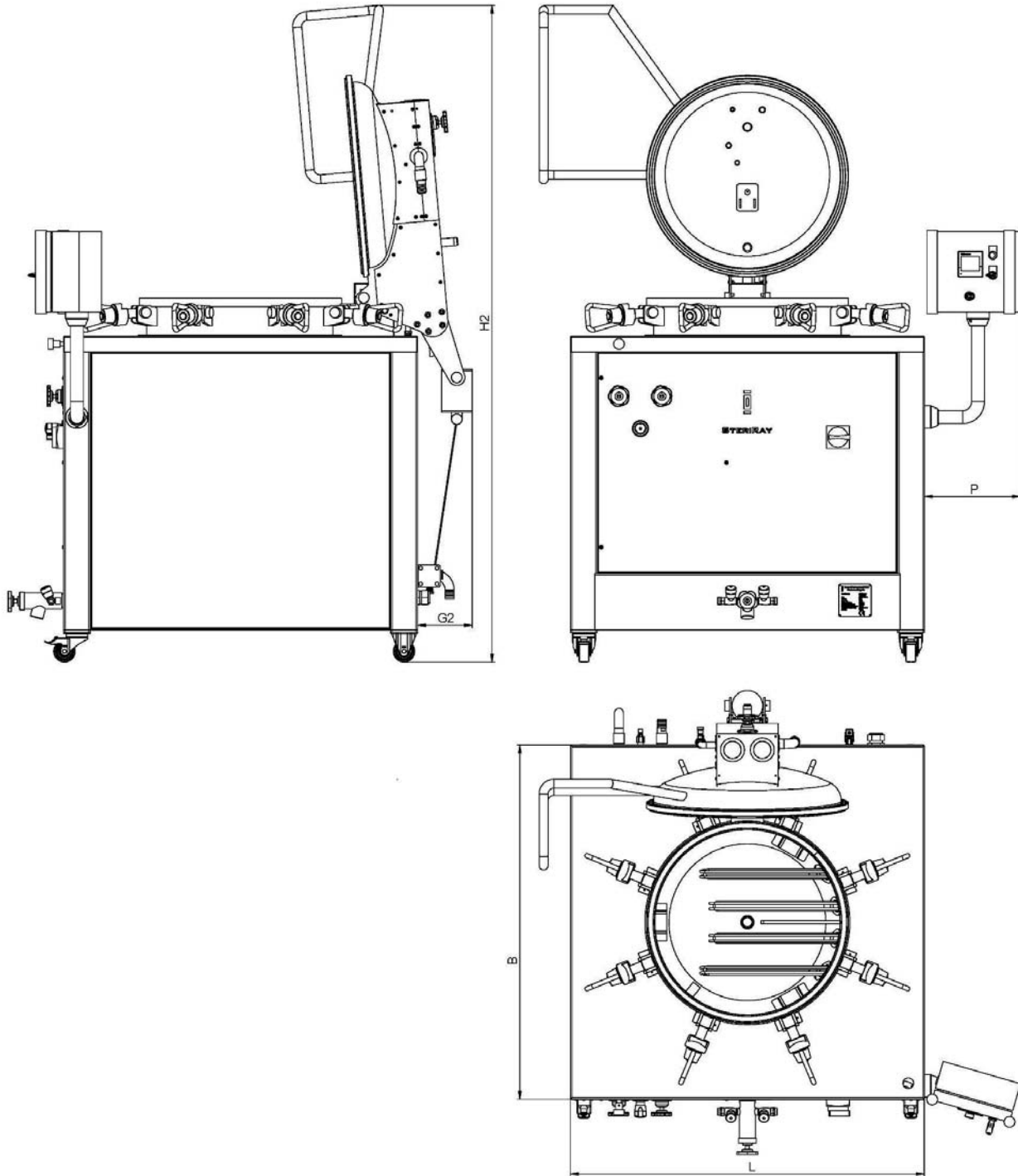
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

**A zárt fedél méretei (standard változat):**



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

**Nyitott fedél mérete (BP1, LT2, RL1 opciók):**



**A kosár méretei:**

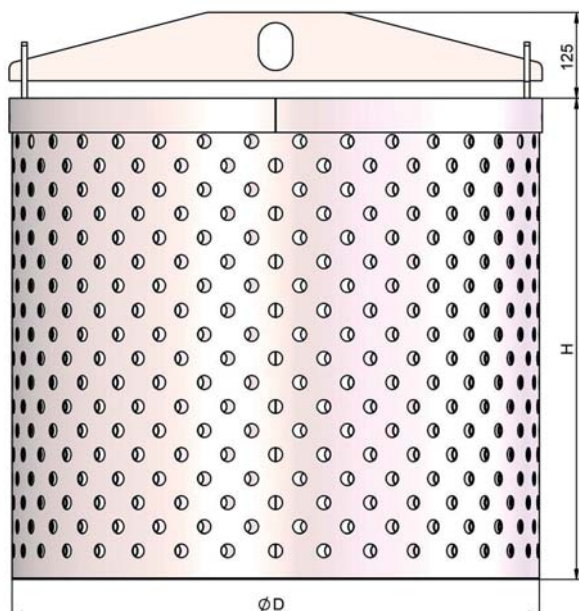
Kijelölés	Mértékegység	SR250	SR400	SR550	SR1250
kosár 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
kosár 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
kosár 1/3, DxH/3	mm	nem	nem	nem	Ø970x400

A dobozok maximális száma az autoklávban:

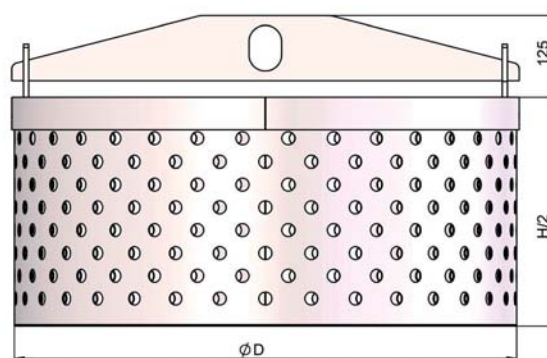
200	gramm	378	649	825	2337
300	gramm	230	416	546	1474
400	gramm	210	354	450	1230
680	gramm	115	192	252	737
800	gramm	92	160	210	603
1200	gramm	60	112	152	420

\*Az információ garancia nélkül biztosított. A töltési mennyiség a doboz méreteitől függ.

\*További információ a példaterhelésekről a „Kapacitáskosár” adatlapon található.



Mérete 1/1



Mérete 1/2

## Irányítsd, kezeld, vizualizáld, regisztráld:

### A vezérlőpult áll:

- Folyamat- és programvezérlő DICON touch
- USB interfész - memóriakártyához való csatlakoztatáshoz
- Hangjelzés érzékelő



Építési panel - kezelői szint

### Sokoldalú vezérlési lehetőségek a következők megadásával:

- A kazán hőmérséklete
- Maghőmérséklet
- főzési idő
- A körzetszám ideje
- F érték
- Rámpa funkció

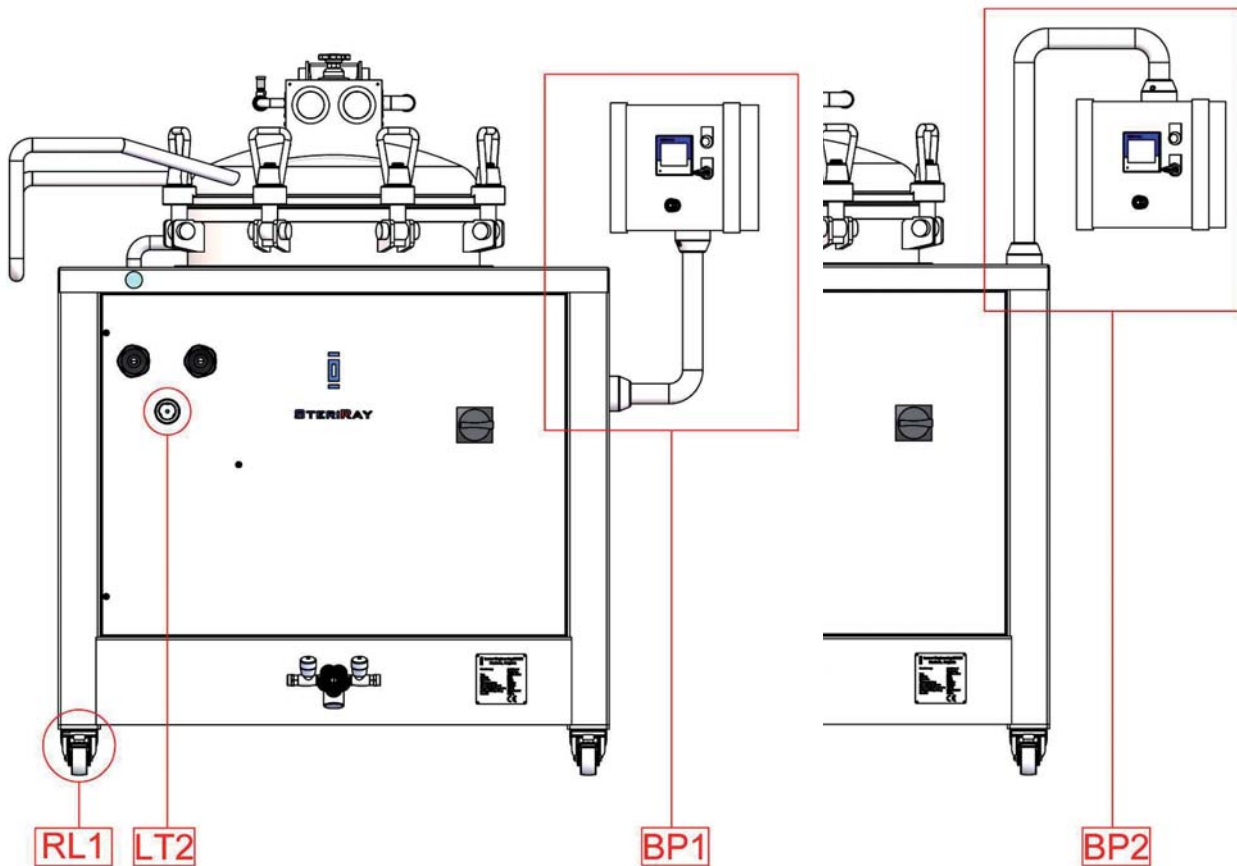
Model 2 - Semi-automatic control  
Model 3 - Fully automatic control

**STERIRAY**

*Természetesen SteriRay autokláv jakkal sokkal könnyebbé teheti munkáját hasznos opciókkal és tartozékokkal.*

### Lehetőségek:

Íme egy rövid lista az általunk kínált lehetőségekről:



RL1 - Mobil

LT2 - sűrített levegő ellátás

KP1 - centrifugál szivattyú

HE144 - SR1250 fűtési teljesítménye - 144 kW

#### Kezelőpanel:

BP1 - A kar tartósan fel van szerelve, a vezérlőpanel alulról forgatható.

BP2 - A kar tartósan fel van szerelve, a vezérlőpanel felülről forgatható.

BP3 - A vezérlőpanel a falra van akasztva.

#### Kapcsoló doboz:

SK1 - Kapcsolódoboz vezérlőpanellel falra szereléshez



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

### **Tartozékok:**

*Íme egy rövid lista arról, hogy mit tudunk kínálni természetes kiegészítők tekintetében:*

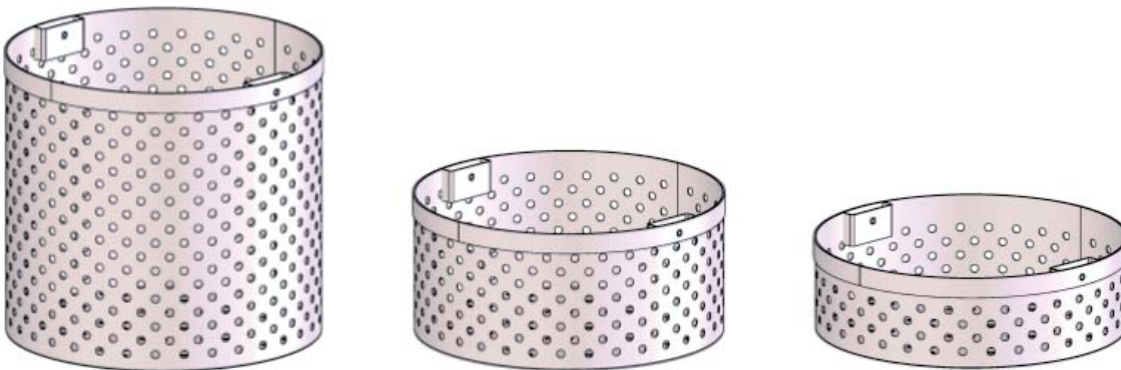
**Emelő Tartó:**

A daruhorgon való biztonságos szállításhoz.



**Kosár:**

Teljes formátumban 1/1 és egymásra rakható méretben 1/2 és 1/3.



**Kazán úszó:**

Megakadályozza az élelmiszer lebegését.

**Köztes réteg:**

Stabilizálja a főzés alatt álló ételek egyes szintjeit.

**Padlólemez:**

A szállítási terjedelem egy alaplemezt is tartalmaz.



**Darupálya elektromos vonattal:**

A megfelelő darupályát elektromos emelővel látjuk el az autoklávok kosarakkal való megvarrásához.

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

**Tartozékok:**

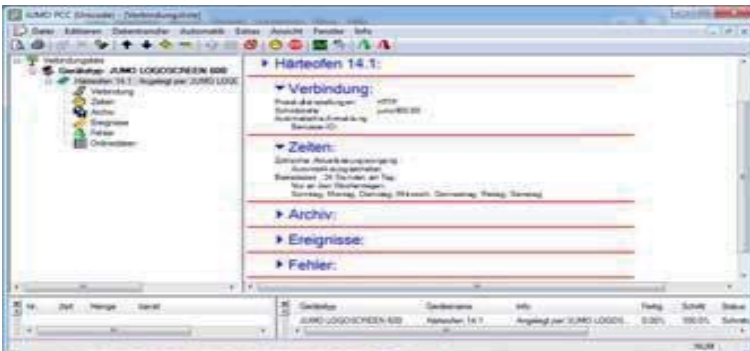
Lépcsőház és színpad konstrukció SR1250-hez.

Konzervált adapter:

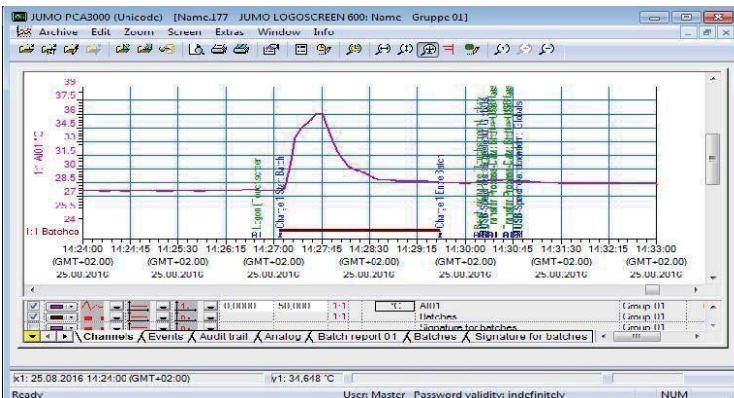
Adapter a maghőmérséklet-érzékelő biztonságos elhelyezésére egy tartósító edénybe



PCC kommunikációs szoftver:  
 Hozzáférés PC-ről



PCA3000 számítógép kiértékelő szoftver:  
 Értékelje



**Műszaki adatok:**

Kijelölés	Mértékegység	SR250	SR400	SR550	SR1250
"2. modell"		és	és	és	nem
"3. modell"		és	és	és	és
Hangerő	Liter	250	390	530	1250
A tartály átmérője	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Külső méretek - HxSzxM	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elektromos	kW	18	24	48	72/144
HD steam	kg/h	nem	nem	nem	220
Üzemi nyomás, "2. modell"	rúd	2,5	2,5	2,5	-
Üzemi nyomás, "3. modell"	rúd	3	3	3	3
kosár 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
<b>A dobozok maximális száma az autoklávban:</b>					
200	gramm	378	649	825	2337
300	gramm	230	416	546	1474
400	gramm	210	354	450	1230
680	gramm	115	192	252	737
800	gramm	92	160	210	603
1200	gramm	60	112	152	420

\*Az információ garancia nélkül biztosított. A töltési mennyiség a doboz méretétől függ.

\*További információ a példaterhelésekről a „Kapacitás Kosár” adatlapon található.



Haskovo, Bulgaria  
Хасково, България

