

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

STERIRAY

Product Brochure - Model 2 / Model 3

Autoclaven voor het steriliseren van ingeblikte goederen



Industriële autoclaven

Id195-aR3-M2/M3-WB-23NL Nederlands / Dutch

**Dit is een automatisch vertaald exemplaar - voor een gedetailleerde beschrijving zie Duits, Engels, Bulgaars!
Voor volledige technische informatie zie technisch gegevensblad - Platform aR3**

COMPROMISLOZE TOPPRESTATIES DE "STERIRAY" INGEblikte PRODUCTEN AUTOCLAVEN

De SterRay-autoclaven zijn buitengewoon veelzijdig en besparen tijd en energie. Er zijn geen grenzen als het gaat om de productie van volledig ingeblikt voedsel: blikken gemaakt van verschillende metalen, potten, kookzakken, kokers, enz.

Elke "SteriRay"- autoclaaf is een technisch meesterwerk. Achter elk apparaat schuilt de knowhow van het bedrijf "Ivanov Engineering". Onze producten maken indruk met hun verfijnde ontwerp en uitstekende kwaliteit. De samenwerking met veeleisende praktijkmensen heeft geresulteerd in apparaten die gemakkelijk te gebruiken en gemakkelijk te onderhouden zijn. De economische manier van werken verlaagt de kosten en verhoogt de winstgevendheid.

Industrieel ontwerp

Met ons machineontwerp zetten we nieuwe normen in het industriële ontwerp van autoclaven. Ons modulaire systeem, de gemakkelijk toegankelijke componenten en het gebruiksgemak maken "SteriRay" autoclaven tot uitstekende apparaten die gemakkelijk te gebruiken en gemakkelijk te onderhouden zijn.

Automatisering

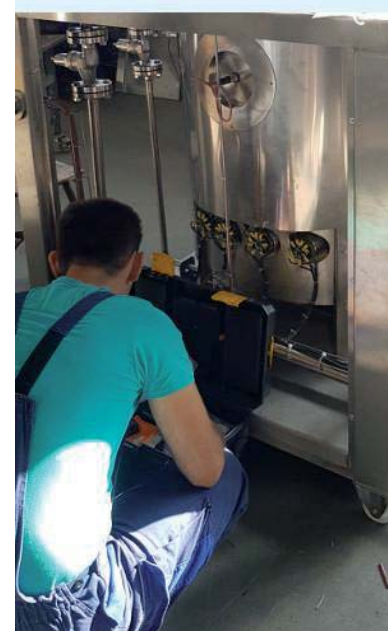
Automatisering creëert een voorsprong. Dit voordeel legt de basis voor uw economisch succes in de toekomst.

Extra opties & accessoires

Uiteraard kunt u uw werk met onze SteriRay autoclaven veel eenvoudiger maken met handige extra opties en accessoires.

Bewezen technologie voor hoge machinebeschikbaarheid

We weten dat voedsel machines voortdurend beschikbaar moeten zijn om de productie op peil te houden. Daarom hechten wij bij de keuze van componenten veel waarde aan bewezen technologie.



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

STERIRAY

Autoclaven voor het steriliseren van ingeblikte goederen met een nominaal volume van:

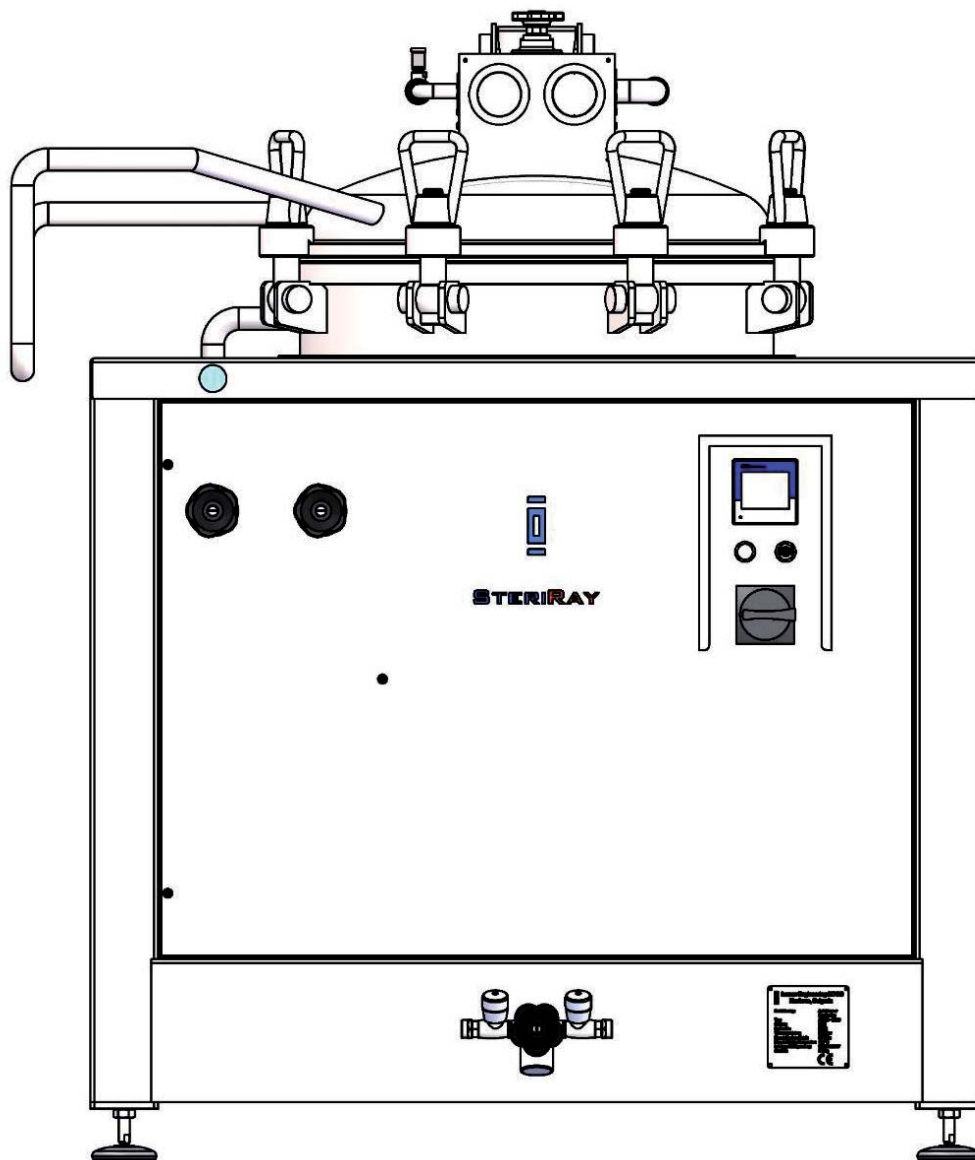
- 250, 390, 530 en 1250 liter

Volwater-tegendruk autoclaaf met:

- directe elektrische verwarming en directe koeling.
- directe stoomverwarming en directe koeling.
- halfautomatische en volautomatische besturing.

Sollicitatie:

De autoclaaf wordt gebruikt voor het steriliseren van harde containers (blikjes, potten) of flexibele en halfharde containers (zakken, plastic, buizen).



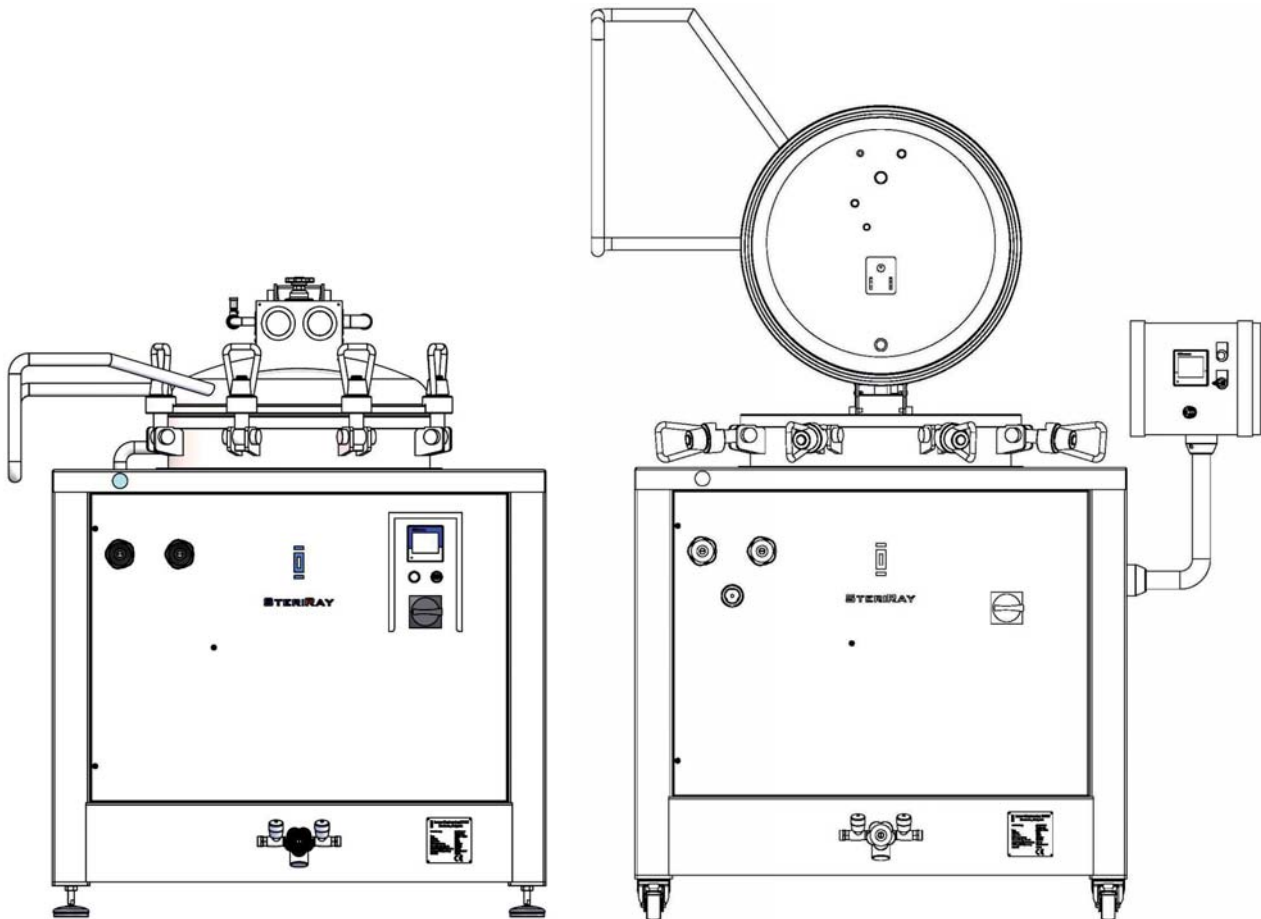
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Model 2" met een nominaal volume van:

- 250, 390 en 530 liter

Volwater-tegendruk autoclaaf met:

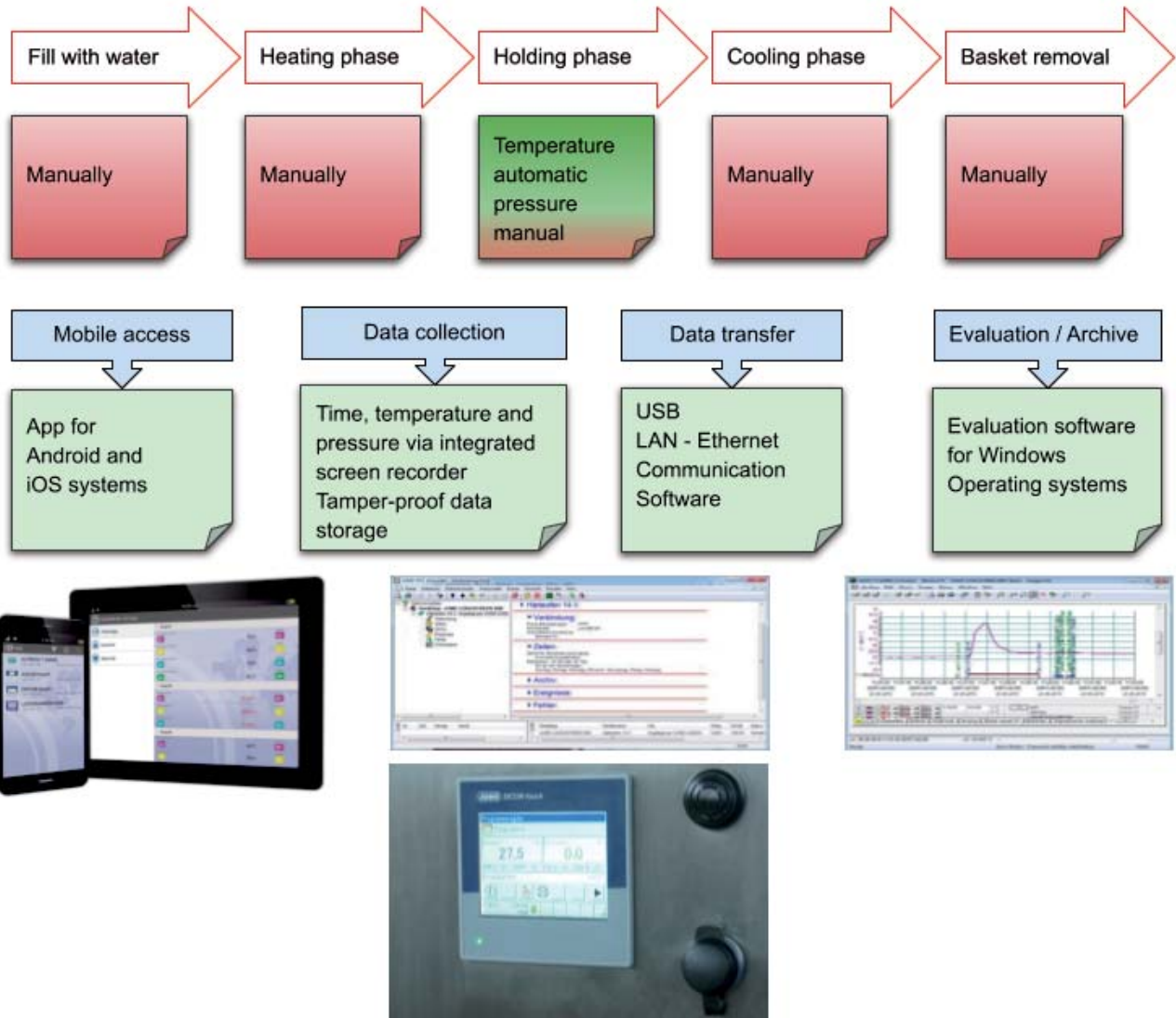
- directe elektrische verwarming en directe koeling.
- semi-automatische besturing.



Standaard versie:	Opties:
volledig gemaakt van roestvrij staal	RL1 - Mobiel
Energiebesparende isolatie rondom	LT2 - Pers Luchttoevoerleiding
Verstelbare poten	BP1, BP2, BP2 - Controlepaneel
Programmeur Regulator - DICON touch	SK1 - Wandmontage schakelkast
Bedieningspaneel - rechts voor	
Fraudebestendige gegevensopslag	
LAN-interface (Ethernet)	

Beschrijving -"Model 2":

Het gaat om een halfautomatisch gecontroleerd systeem met handmatig openen en sluiten van de scharnierende deksels. Voedsel vullen en verwijderen mij worden handmatig uitgevoerd.



Werkwijze - "Model 2":

Met het scharnierende deksel open wordt een mand met harde, flexibele of halfharde containers in de lege autoclaaf geplaatst. Het scharnierende deksel wordt handmatig gesloten en de schroeven van de flensverbinding zijn vastgedraaid.

Vullen:

- Het water wordt handmatig gevuld.

Verwerkingsfase:

- De gewenste temperatuur voor verwarming wordt ingevoerd en gestart via het touchscreen op het bedieningspaneel; de verwarming vindt vervolgens automatisch plaats, aangestuurd door de PLC.
- Tijdens het verwarmen blijft de ontluchtingsklep open.
- Het einde van het proces wordt aangegeven door een pieptoon.

Vasthoud Fase:

- Sterilisatie wordt uitgevoerd in overeenstemming met het sterilisatieproces van het te behandelen product voerde uit. Via het touchscreen van het bedieningspaneel worden de opgeslagen programma's opgeroepen, gestart en vervolgens automatisch bestuurd door de PLC uitgevoerd.
- De proces- en programma controller bestuurt de ingevoerde gegevens Temperatuur-tijd parameters automatisch.
- De parameters van het sterilisatieproces worden waargenomen via de gemonteerde apparaten en via de betreffende klep handmatig gecontroleerd.
- Het einde van het proces wordt aangegeven door een pieptoon.

Koelfase:

- De afkoeling van het voedsel gebeurt handmatig.
- Nadat het afkoelen is voltooid, wordt het water handmatig afgevoerd tot aan de wateroverloop.

Voedsel Verwijdering:

- Het scharnierende deksel van de autoclaaf wordt handmatig geopend en de mand met het te koken voedsel wordt verwijderd.

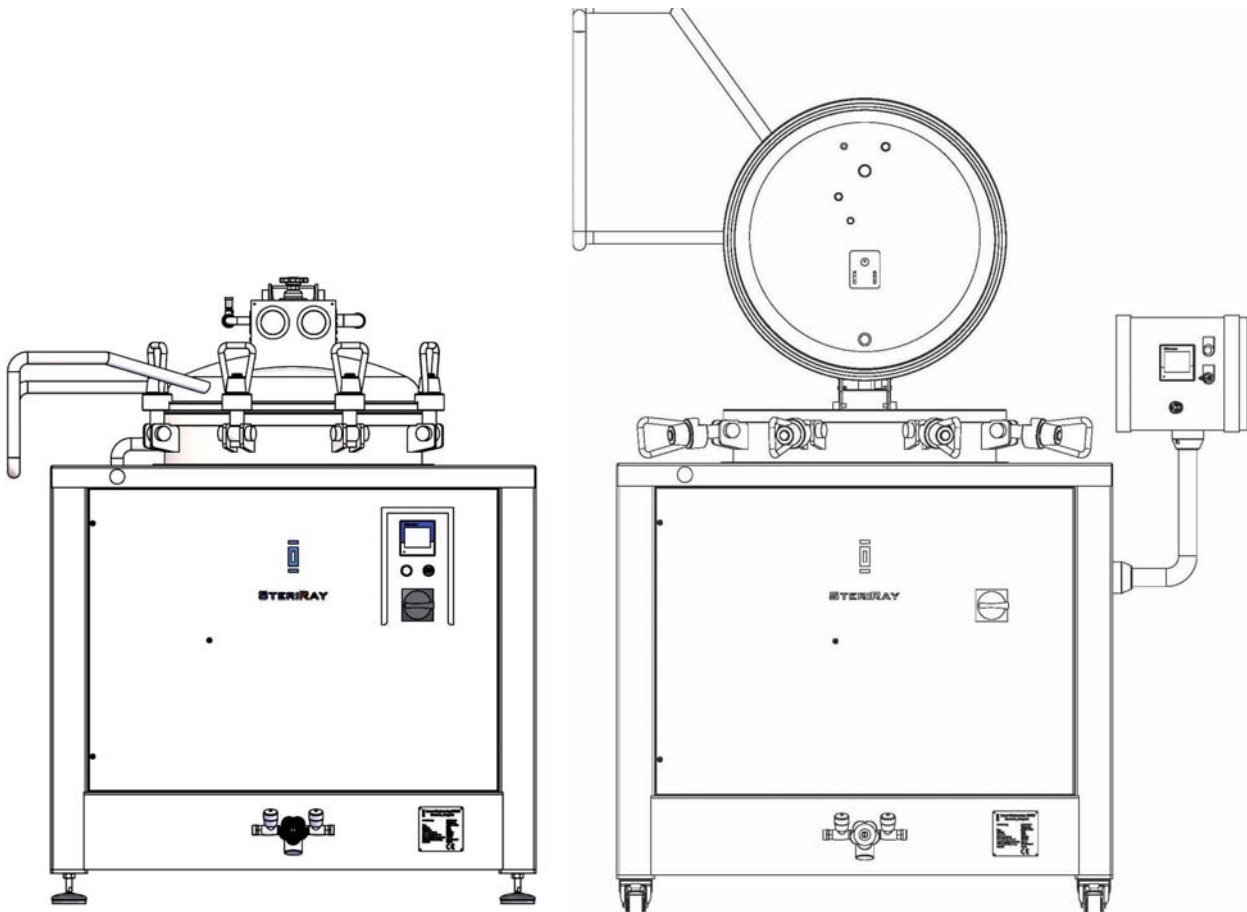
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Model 3" met een nominaal volume van:

- 250, 390, 530 en 1250 liter

Volwater-tegendruk autoclaaf met:

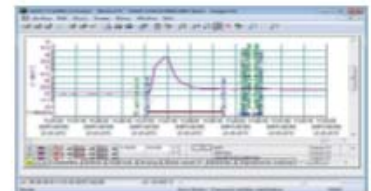
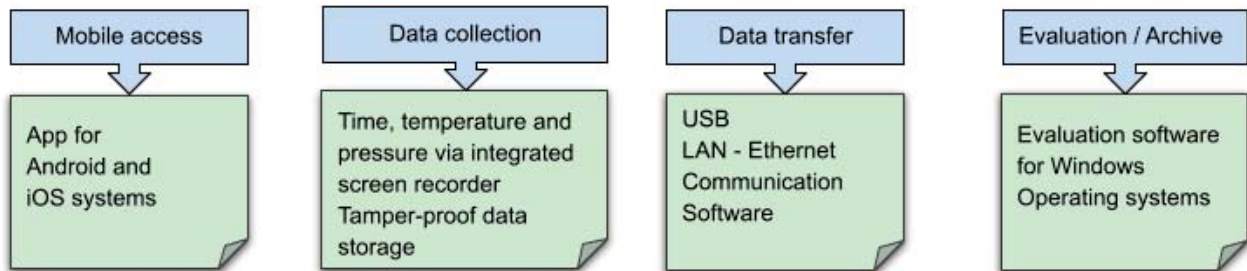
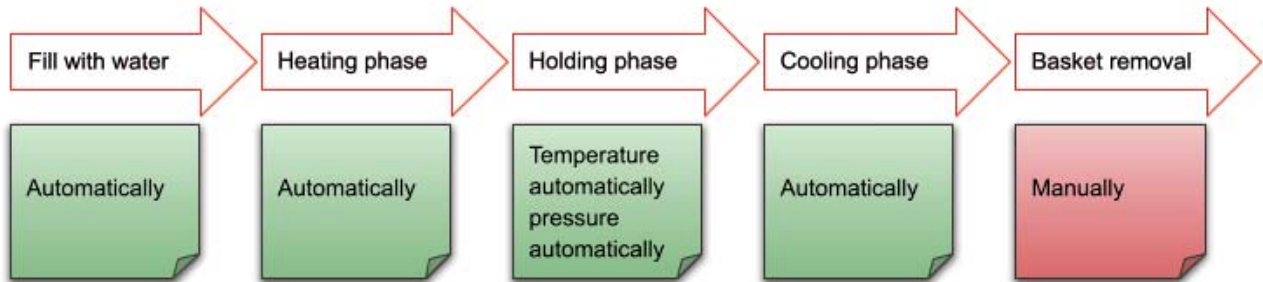
- directe elektrische verwarming en directe koeling.
- directe stoomverwarming en directe koeling.
- volledig automatische controle.



Standaard versie:	Opties:
volledig gemaakt van roestvrij staal	RL1 - Mobiel
Energiebesparende isolatie rondom	KP1 - centrifugaalpomp
Verstelbare poten	BP1, BP2, BP2 - Controlepaneel
Programmeur Regulator - DICON touch	SK1 - Wandmontage schakelkast
Bedieningspaneel - rechts voor	HE144 - verwarmingsvermogen van SR1250 - 144 kW
Fraudebestendige gegevensopslag	
LAN-interface (Ethernet)	

Beschrijving - "Model 3":

Het is een volledig automatisch gestuurd systeem met handmatig openen en sluiten van de scharnierende deksels. Het vullen en verwijderen van het te bereiden voedsel gebeurt handmatig.



Werkwijze - "Model 3":

Met het scharnierende deksel open wordt een mand met harde, flexibele of halfharde containers in de lege autoclaaf geplaatst. Het scharnierende deksel wordt handmatig gesloten en de schroeven van de flensverbinding worden vastgedraaid.

Vullen:

- Het water wordt automatisch gevuld.

Opwarmfase, houdfase:

- Sterilisatie wordt uitgevoerd volgens de sterilisatieprocedure van het te behandelen product. Via het touchscreen van het bedieningspaneel worden de opgeslagen programma's opgeroepen, gestart en vervolgens automatisch bestuurd door de PLC uitgevoerd.
- De proces- en programmacontroller regelt automatisch de ingevoerde temperatuur-tijd parameters.
- De parameters van het sterilisatieproces worden bewaakt door de geïnstalleerde apparaten en automatisch geregeld door de respectieve kleppen.

Koelfase:

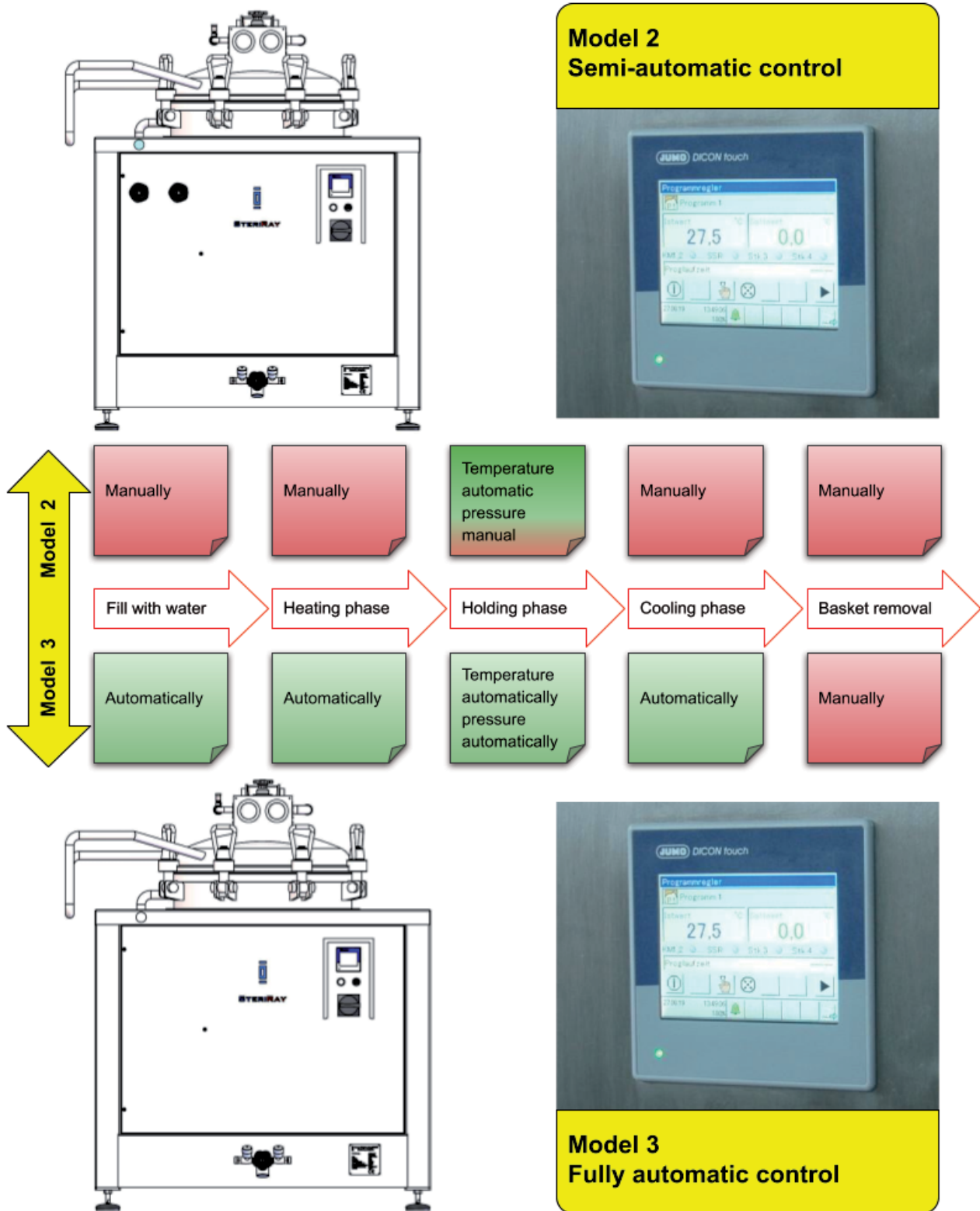
- Het te bereiden voedsel wordt automatisch afgekoeld.
- Nadat het afkoelen is voltooid, wordt het water automatisch afgevoerd naar de niveaudetector.
- Het einde van het proces wordt aangegeven door een piepton.

Voedsel Verwijdering:

- Het scharnierende deksel van de autoclaaf wordt handmatig geopend en de mand met het te koken voedsel wordt verwijderd.

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

"Model 2" en "Model 3" in vergelijking:

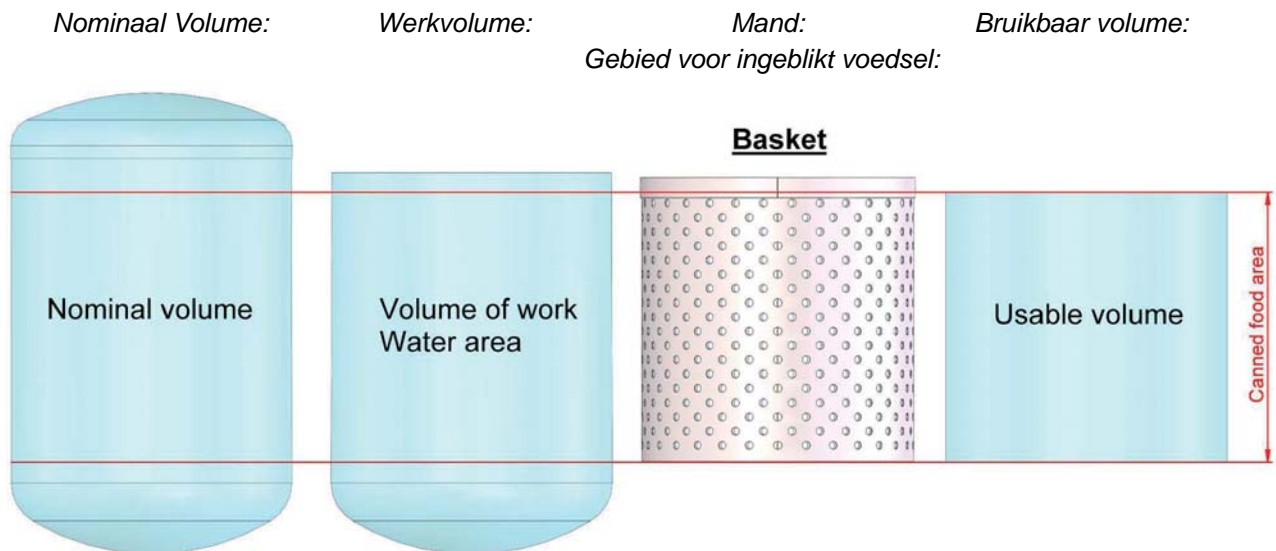


Dimensie:

Aanduiding	Eenheid	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	mm	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Diameter container	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	mm	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

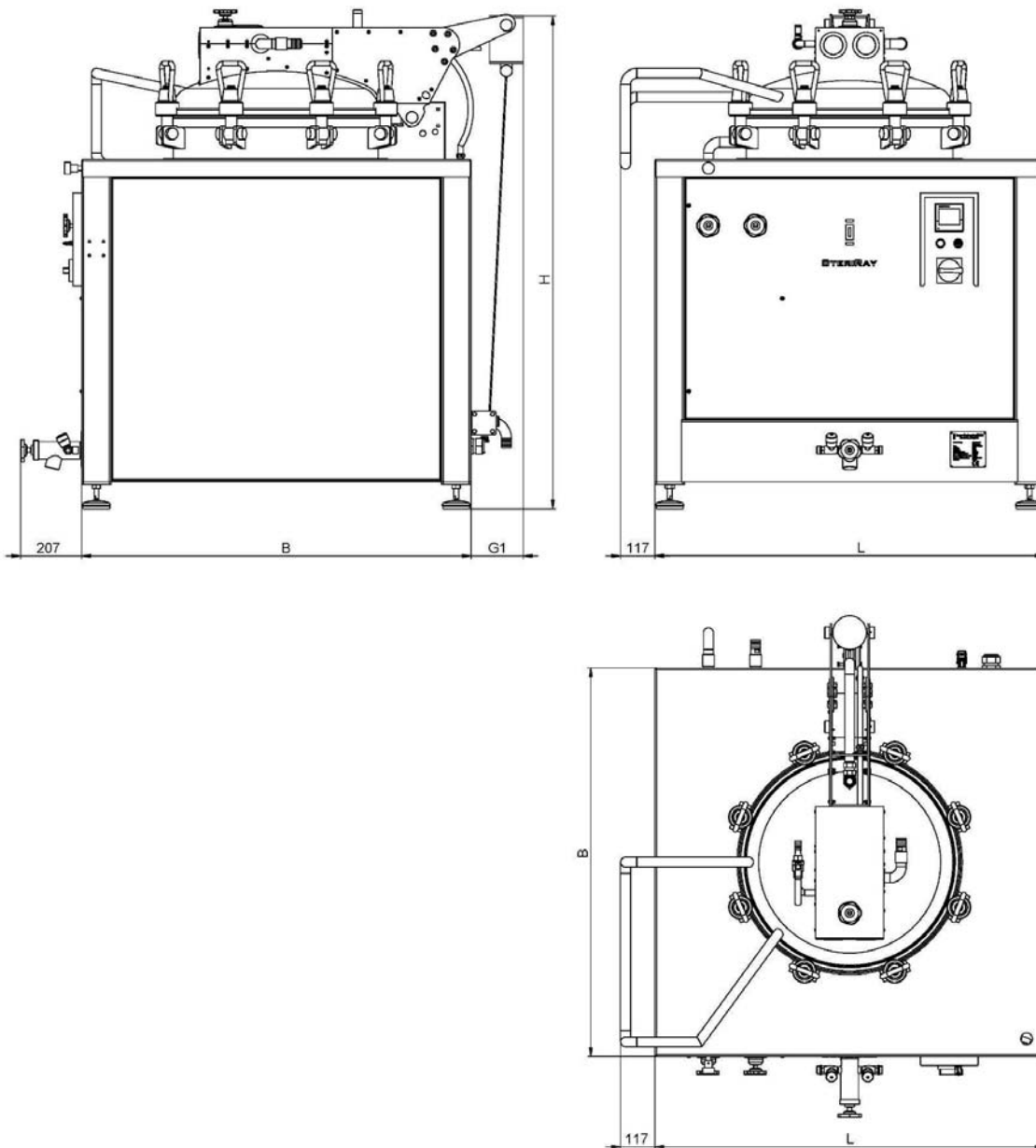
Productruimte:

Aanduiding	SR250	SR400	SR550	SR1250	
Nominaal Volume:	250	390	530	1250	Liter
Werkvolume:	210	320	450	1050	Liter
Bruikbaar volume:	150	250	330	890	Liter



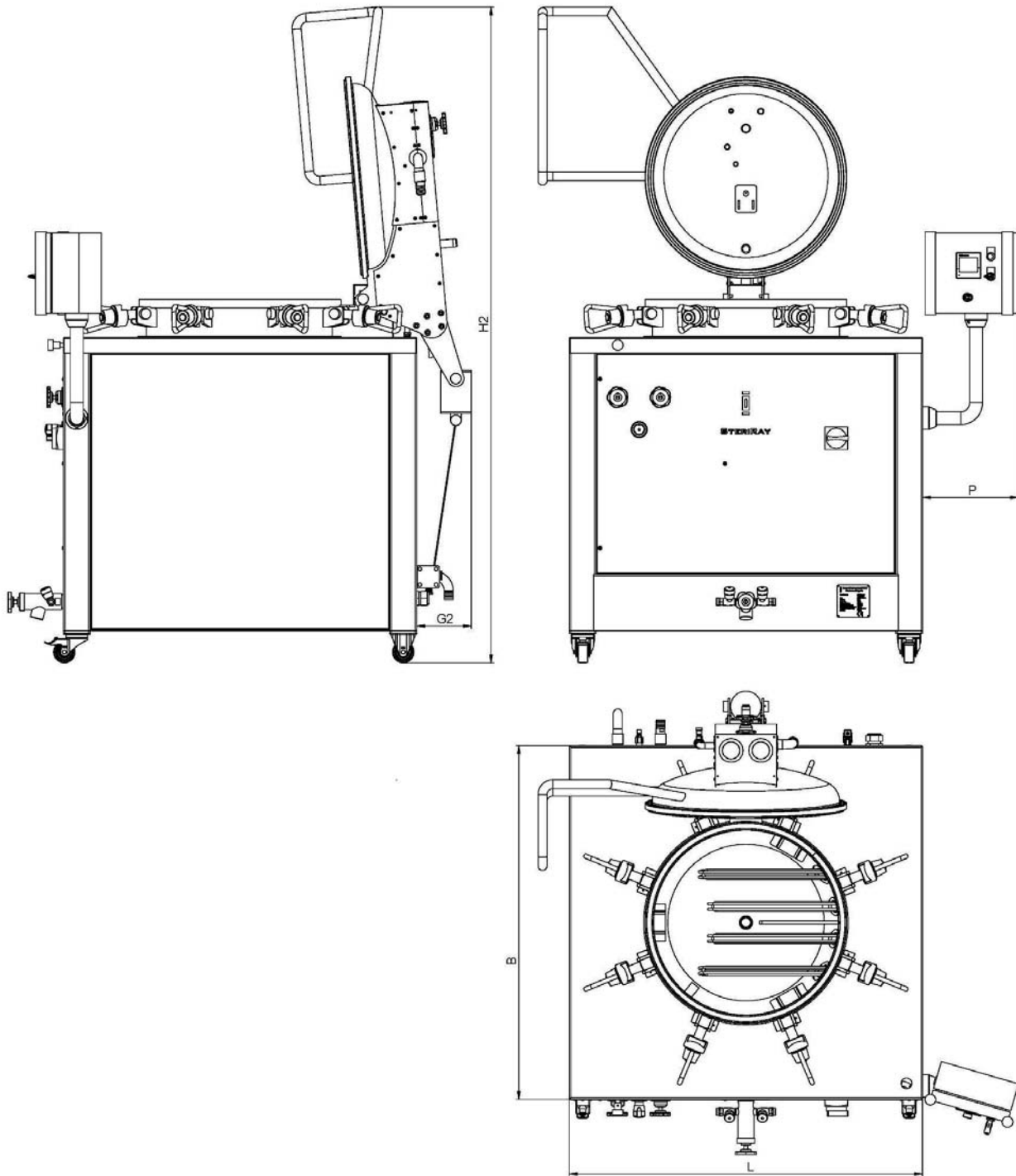
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Afmetingen gesloten deksel (standaard uitvoering):



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

Afmeting open deksel (opties BP1, LT2, RL1):

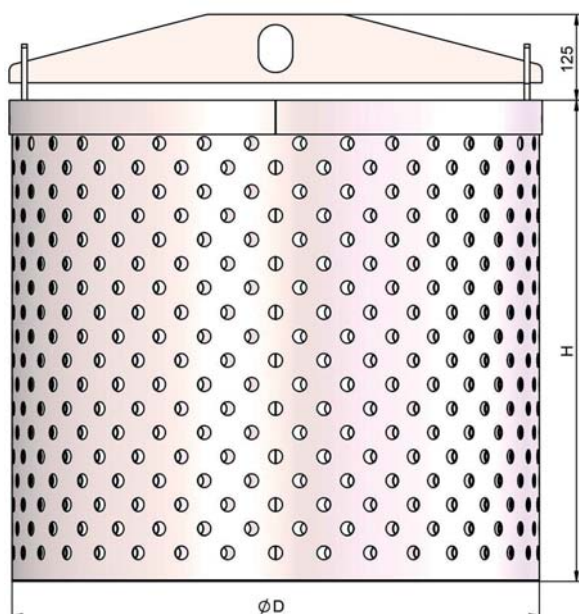


Afmetingen mand:

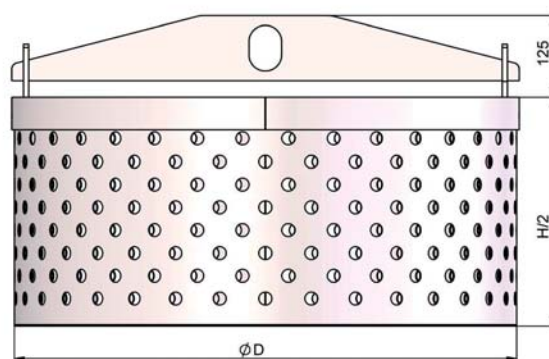
Aanduiding	Eenheid	SR250	SR400	SR550	SR1250
Orb 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
bol 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Orb 1/3, DxH/3	mm	Nee	Nee	Nee	Ø970x400
Maximaal aantal blikken in de autoclaaf:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	1474
400	gram	210	354	450	1230
680	gram	115	192	252	737
800	gram	92	160	210	603
1200	gram	60	112	152	420

*Informatie verstrekt zonder garantie. Vulhoeveelheden zijn afhankelijk van de afmetingen van het blik.

*Voor meer informatie over bijvoorbeeld ladingen, zie het datablad "Capaciteit Korf".



Maat 1/1



Maat 1/2

Besturen, bedienen, visualiseren, registreren:

Het bedieningspaneel bestaat uit:

- Proces- en programmacontroller DICON touch
- USB-interface - voor aansluiting op een geheugenstick
- Geluidssignaal Detector



Constructiepaneel - operator niveau

Veelzijdige besturingsopties door het specificeren van:

- Keteltemperatuur
- Kerntemperatuur
- kooktijd
- Netnummer tijd
- F-waarde
- Hellingfunctie

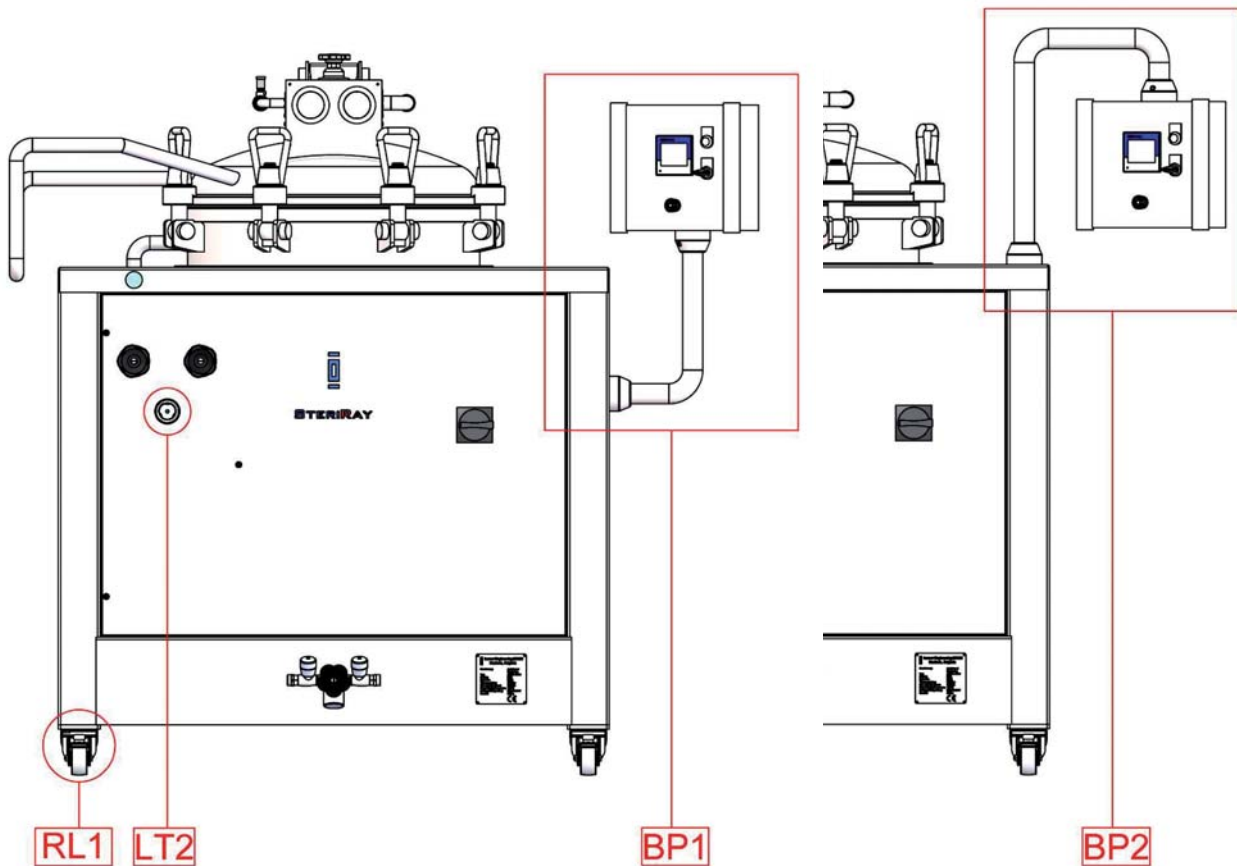
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Uiteraard kunt u uw werk met onze SteriRay autoclaven veel eenvoudiger maken met handige opties en accessoires.

Opties:

Hier is een korte lijst van de opties die wij u kunnen bieden:



RL1 - Mobiel
LT2 - persluchttoevoer
KP1 - centrifugaalpomp
HE144 - verwarmingsvermogen van SR1250 - 144 kW

Controlepaneel:

BP1 - De arm is vast gemonteerd, het bedieningspaneel is van onderaf draaibaar.
BP2 - De arm is vast gemonteerd, het bedieningspaneel is van bovenaf draaibaar.
BP3 - Het bedieningspaneel wordt aan de muur gehangen.

Schakelkast:

SK1 - Schakelkast met bedieningspaneel voor wandmontage

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

Accessoires:

Hier is een korte lijst van wat we te bieden hebben op het gebied van natuurlijke accessoires:

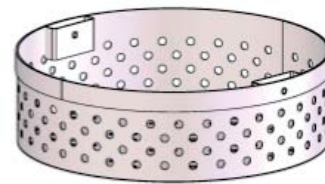
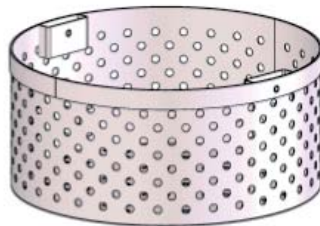
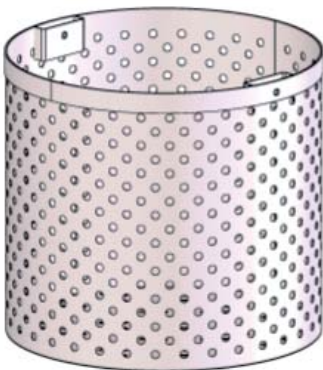
Hijsbeugel:

Voor veilig transport aan de kraanhaak.



Korb:

In volformaat 1/1 en stapelbare maten 1/2 en 1/3.



Ketel vlotter:

Voorkomt dat voedsel gaat drijven.

Tussenlaag:

Stabiliseert individuele niveaus van voedsel dat wordt bereid.

Bodenblech:

Een bodemplaat is bij de levering inbegrepen.



Kraanbaan met elektrische trein:

Wij leveren de juiste kraanbaan met een elektrische takel om de autoclaven met de manden te laden.

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

Accessoires:

Trap- en podiumconstructie voor SR1250.

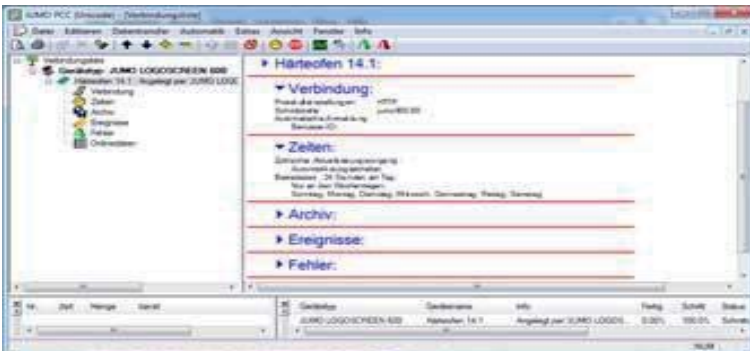
Ingeblikte adapter:

Een adapter om de kerntemperatuursensor veilig in een weckpot te plaatsen



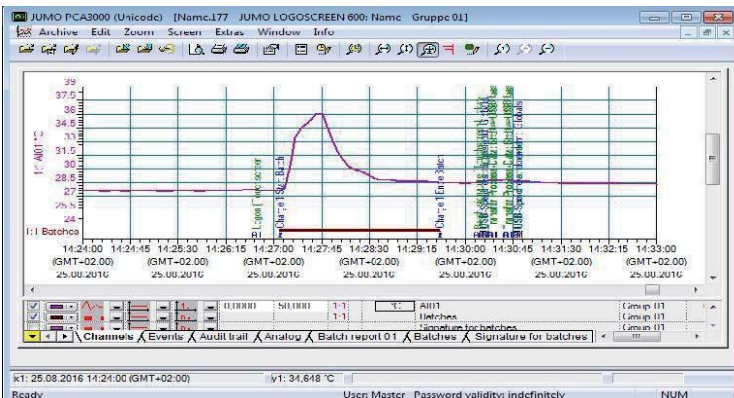
Communicatiesoftware PCC:

Toegang vanaf pc



PC-evaluation software PCA3000:

Evalueer



Feiten, gegevens, waarden:

Aanduiding	Eenheid	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Model 2"		En	En	En	Nee
"Model 3"		En	En	En	En
Volume	Liter	250	390	530	1250
houder	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Externe afmetingen LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elektrisch	kW	18	24	48	72 / 144
HD-stoom	kg/u	Nee	Nee	Nee	220
Bedrijfsdruk, "Model 2"	bar	2,5	2,5	2,5	-
Bedrijfsdruk, "Model 3"	bar	3	3	3	3
Orb 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Maximaal aantal blikken in de autoclaaf:					
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

*Informatie verstrekt zonder garantie. Vulhoeveelheden zijn afhankelijk van de afmetingen van het blik.

*Voor meer informatie over bijvoorbeeld ladingen, zie het datablad "Capaciteit Korf".



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

