

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

STERIRAY

Produktbrosjyre - Model 2 / Model 3

Autoklaver for sterilisering av hermetikk



Industrielle autoklaver

Id195-aR3-M2/M3-WB-23NO **Norsk / Norwegian**

Dette er en automatisk oversatt kopi - for detaljert beskrivelse - se tysk, engelsk, bulgarsk!

For fullstendig teknisk informasjon se teknisk datablad - Plattform aR3

Kompromissløs KVALITET

"STERIRAY" AUTOKLAVER FOR HERMET

"SteriRay"-autoklavene er uvanlig allsidige, og sparer tid og energi. Det er ingen grenser når det kommer til produksjon av hel hermetikk: bokser laget av forskjellige metaller, krukker, kokeposer, tuber, etc.

Hver "SteriRay"-autoklav er et teknisk mesterverk. Bak hver enhet ligger kunnskapen til selskapet "Ivanov Engineering". Våre produkter imponerer med sin sofistikerte design og enestående kvalitet. Samarbeidet med krevende utøvere har resultert i enheter som er enkle å bruke og enkle å vedlikeholde. Den økonomiske måten å arbeide reduserer kostnader og øker lønnsomheten.

Industriell design

Med maskin designet vårt setter vi nye standarder innen industriell design av autoklaver. Vårt modulære system, lett tilgjengelige komponenter og brukervennlighet gjør "SteriRay"-autoklaver til utmerkede enheter som er enkle å bruke og enkle å vedlikeholde.

Automasjon

Automatisering skaper et led. Denne fordelen legger grunnlaget for din økonomiske suksess i fremtiden.

Ytterligere alternativer og tilbehør

Selvfølgelig kan du gjøre arbeidet ditt med våre SteriRay autoklaver mye enklere med nyttige tilleggsalternativer og tilbehør.

Utprøvd teknologi for høy maskin tilgjengelighet

Vi vet at datamaskiner hele tiden må være tilgjengelig for å opprettholde produksjonen. Av denne grunn legger vi stor vekt på utprøvd teknologi ved valg av komponenter.



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

STERIRAY

Autoklaver for sterilisering av hermetikk med et nominelt volum på:

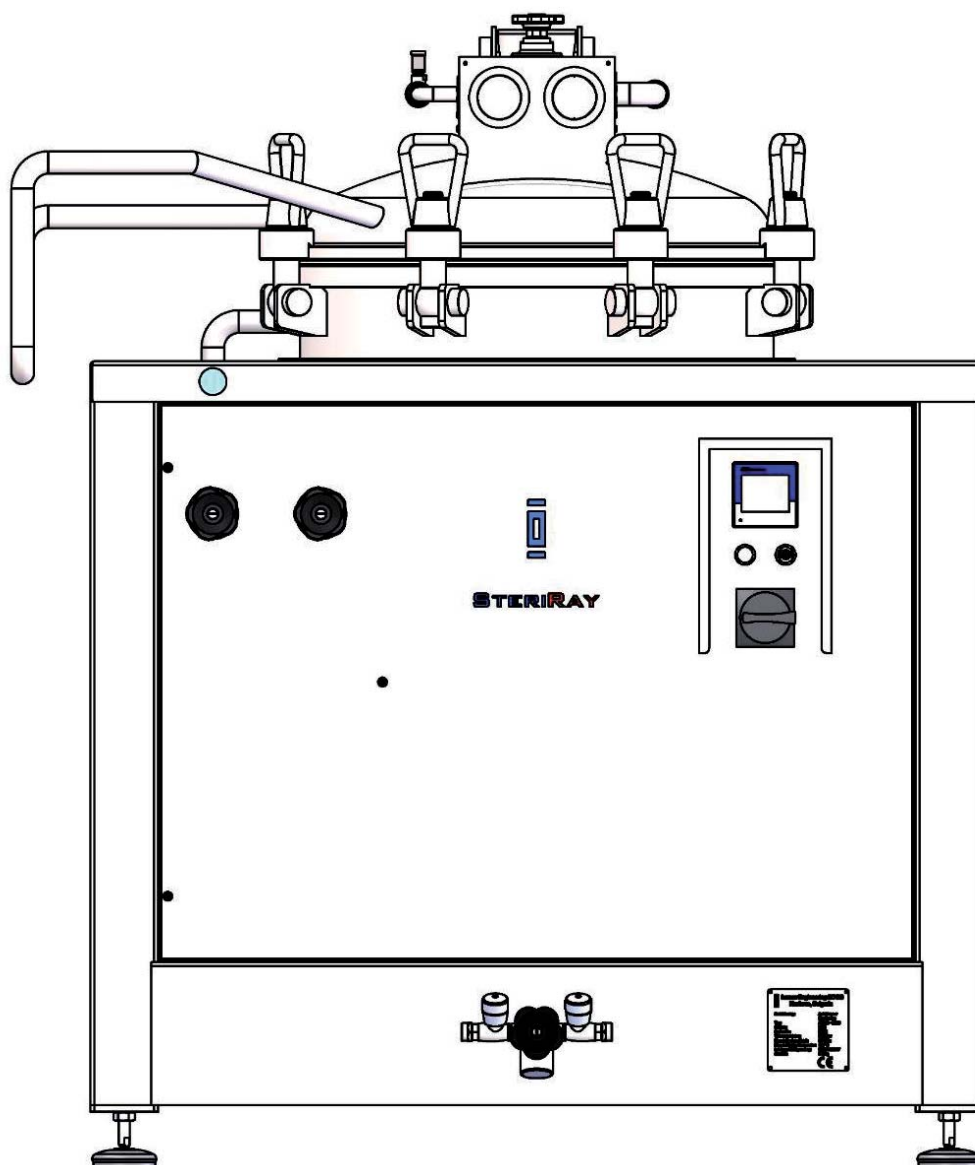
- 250, 390, 530 og 1250 liter

Autoklav med fullt vanntrykk med:

- direkte elektrisk oppvarming og direkte kjøling.
- direkte dampoppvarming og direkte kjøling.
- halvautomatisk og helautomatisk kontroll.

Applikasjon:

Autoklaven brukes til å sterilisere stive beholdere (bokser, krukker) eller fleksible og halvstive beholdere (poser, plast, rør).



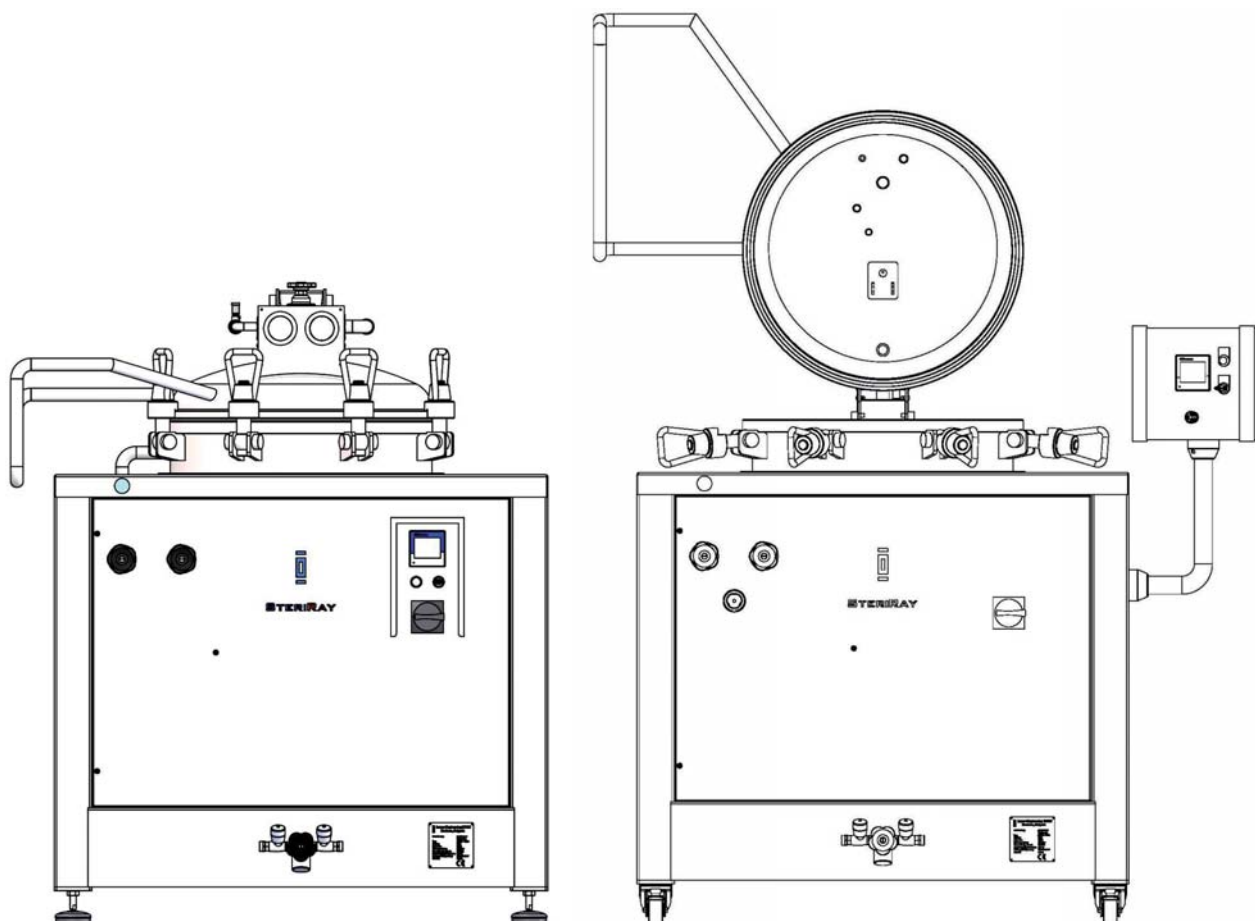
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Model 2" med et nominelt volum på:

- 250, 390 og 530 liter

Autoklav med fullt vanntrykk med:

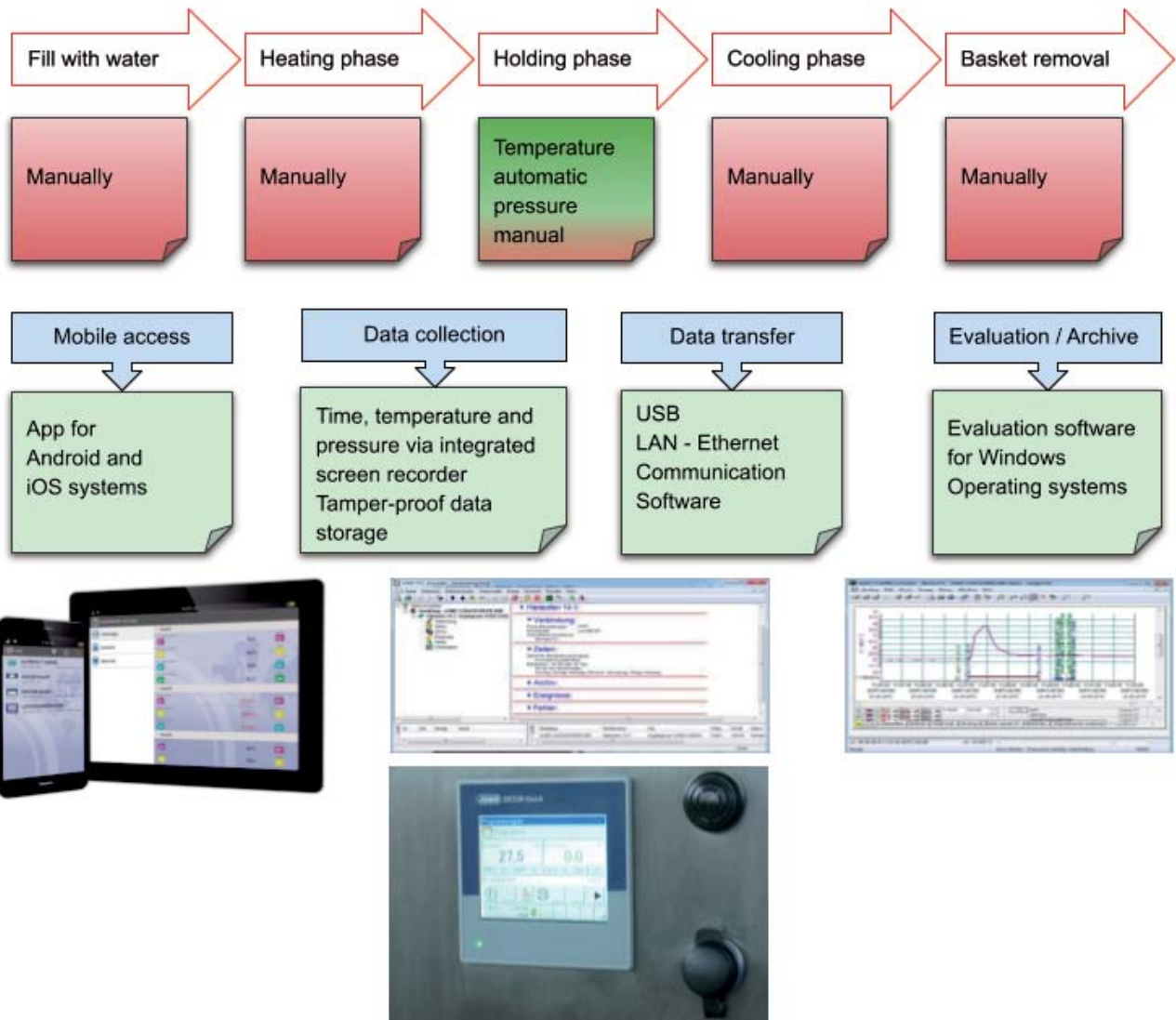
- direkte elektrisk oppvarming og direkte kjøling.
- halvautomatisk kontroll.



Standard versjon:	Alternativer:
helt laget av rustfritt stål	RL1 - Mobil
Energibesparende all-round isolasjon	LT2 - Tilførselsledning for trykkluft
Justerbare føtter	BP1, BP2, BP2 - Kontrollpanel
Program Kontroller - DICON touch	SK1 - Veggmontert bryterboks
Kontrollpanel - foran høyre	
Inngrep Sikker datalagring	
LAN-grensesnitt (Ethernet)	

Beskrivelse -"Model 2":

Det handler om et halvautomatisk kontrollert system med manuell åpning og lukking av de hengslede lokket. Fylling og fjerning av matmeg utføres manuelt.



Prosedyre - "Model 2":

Med det hengslede lokket åpent, plasseres en kurv med stive, fleksible eller halvstive beholdere i den tomme autoklaven. Det hengslede lokket lukkes manuelt og skruene til flensforbindelsen trekkes til.

Fylle:

- Vannet fylles manuelt.

Oppvarmingsfase:

- Ønsket temperatur for oppvarming legges inn og startes ved hjelp av berørings skjermen på kontrollpanelet, oppvarming skjer da automatisk, styrt av PLS.
- Utluftingsventilen forblir åpen under oppvarming.
- Slutten av prosessen signaliseres med et pip.

Holde Fase:

- Sterilisering utføres i henhold til steriliseringsprosess av produktet som skal behandles. De lagrede programmene hentes frem ved hjelp av berørings skjermen på kontrollpanelet, startes og kjøres deretter automatisk styrt av PLS.
- Prosess- og program kontrolleren styrer de innlagte temperatur-tid parametere automatisk.
- Parametrene til steriliseringsprosess observeres gjennom de monterte enhetene og gjennom de respektive ventilene manuelt kontrollert.
- Slutten av prosessen signaliseres med et pip.

Avkjølings Fase:

- Nedkjølingen av maten utføres manuelt.
- Etter at avkjølingen er fullført, tappes vannet manuelt opp til vannavløpet.

Fjerning av mat:

- Det hengslede lokket på autoklaven åpnes manuelt og kurven med maten som skal tilberedes tas ut.

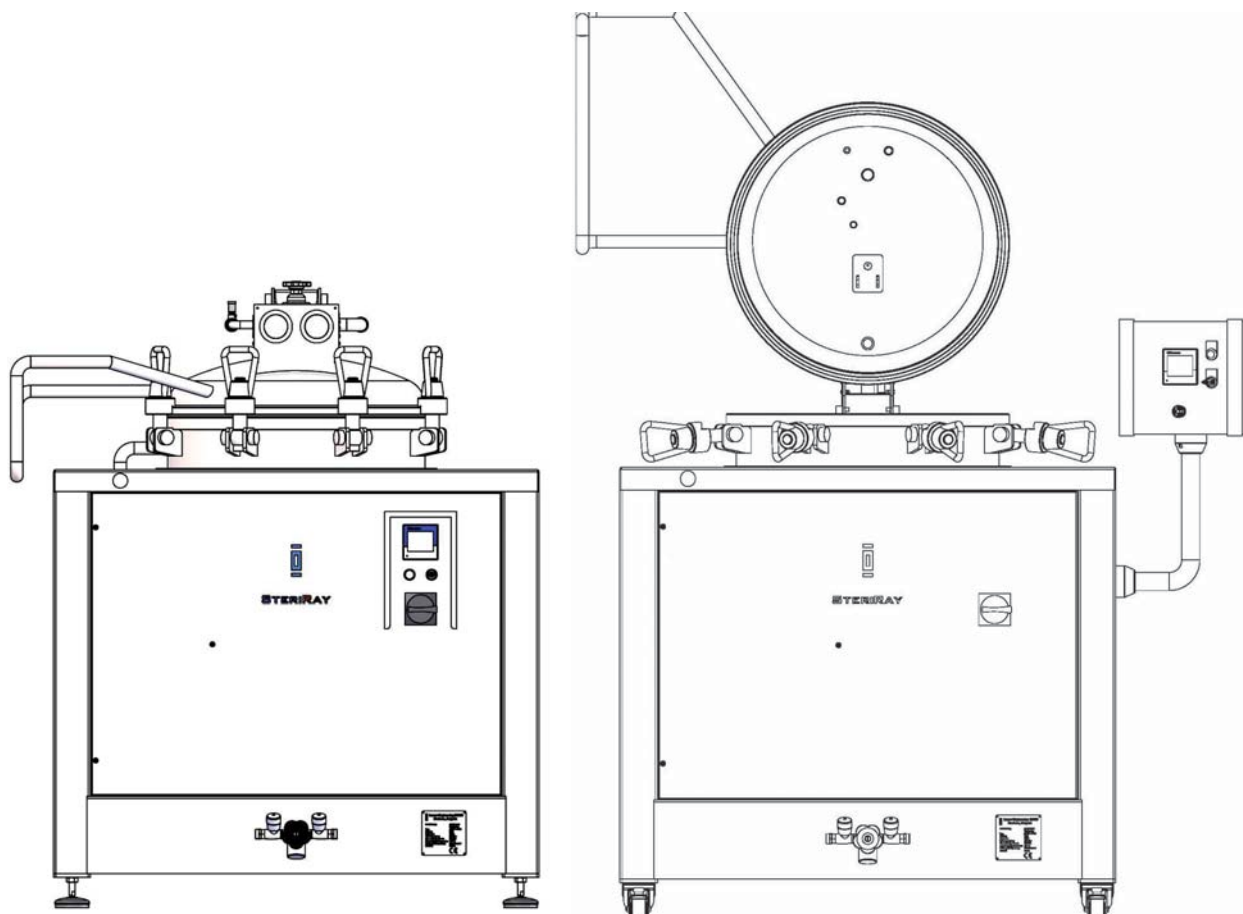
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Model 3" med et nominelt volum på:

- 250, 390, 530 og 1250 liter

Autoklav med fullt vanntrykk med:

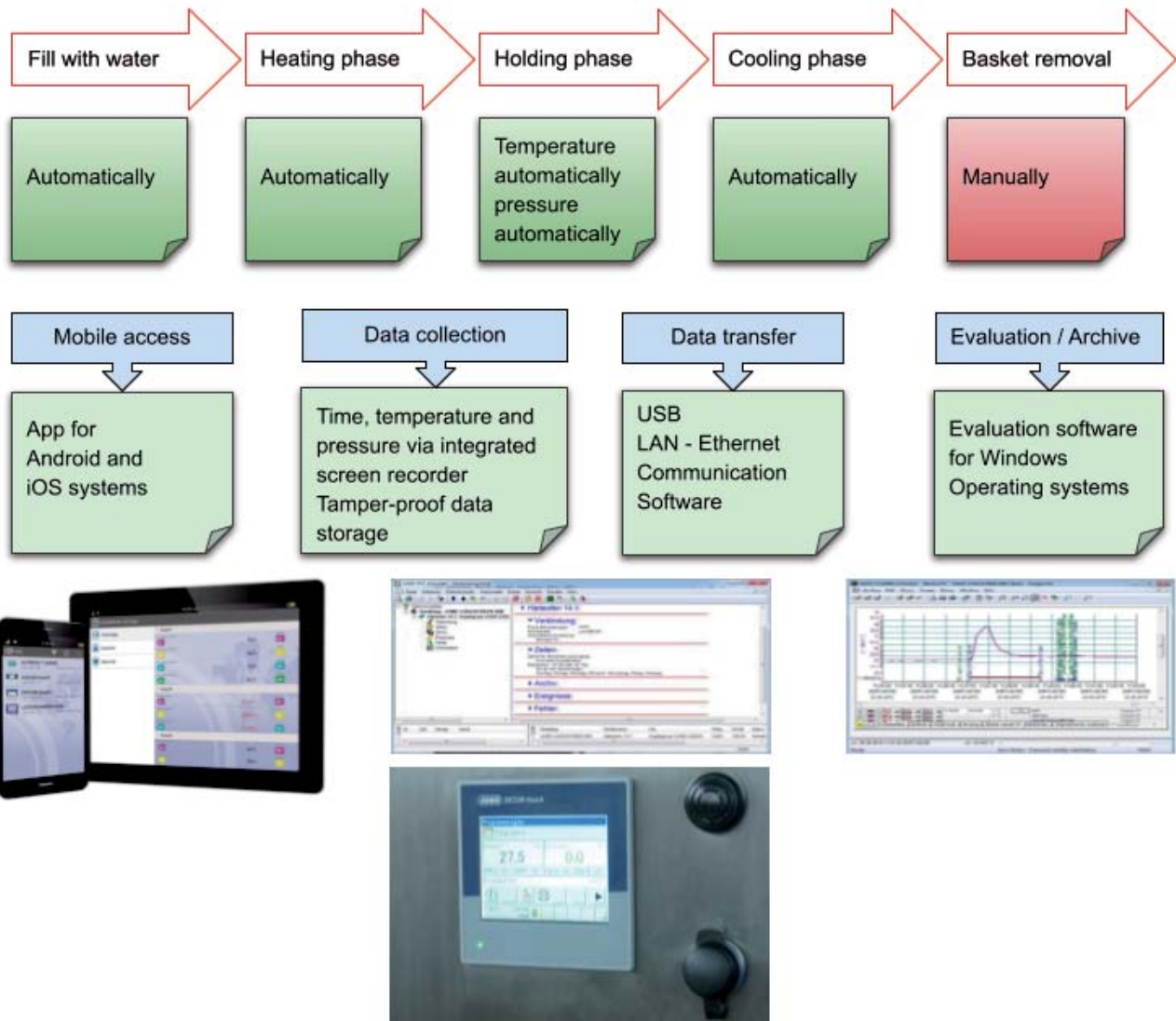
- direkte elektrisk oppvarming og direkte kjøling.
- direkte dampoppvarming og direkte kjøling.
- helautomatisk kontroll.



Standard versjon:	Alternativer:
helt laget av rustfritt stål	RL1 - Mobil
Energibesparende all-round isolasjon	KP1 - sentrifugalpumpe
Justerbare føtter	BP1, BP2, BP2 - Kontrollpanel
Program Kontroller - DICON touch	SK1 - Veggmontert bryterboks
Kontrollpanel - foran høyre	HE144 - varmeeffekt på SR1250 - 144kW
Inngrep Sikker datalagring	
LAN-grensesnitt (Ethernet)	

Beskrivelse - "Model 3":

Det er et helautomatisk styrt system med manuell åpning og lukking av de hengslede lokket. Fylling og fjerning av maten som skal tilberedes utføres manuelt.



Prosedyre - "Model 3":

Med det hengslede lokket åpent, plasseres en kurv med stive, fleksible eller halvstive beholdere i den tomme autoklaven. Det hengslede lokket lukkes manuelt og skruene til flensforbindelsen strammes.

Fylle:

- Vannet fylles automatisk.

Oppvarmingsfase, holde fase:

- Sterilisering utføres i henhold til sterilisering prosedyren for produktet som skal behandles. De lagrede programmene hentes frem ved hjelp av berøringsskjermen på kontrollpanelet, startes og kjøres deretter automatisk styrt av PLS.
- Prosess- og program kontrolleren kontrollerer automatisk de angitte temperatur-tid-parametrene.
- Parametrene for steriliseringsprosessen overvåkes av de installerte enhetene og kontrolleres automatisk av de respektive ventilene.

Avkjølings Fase:

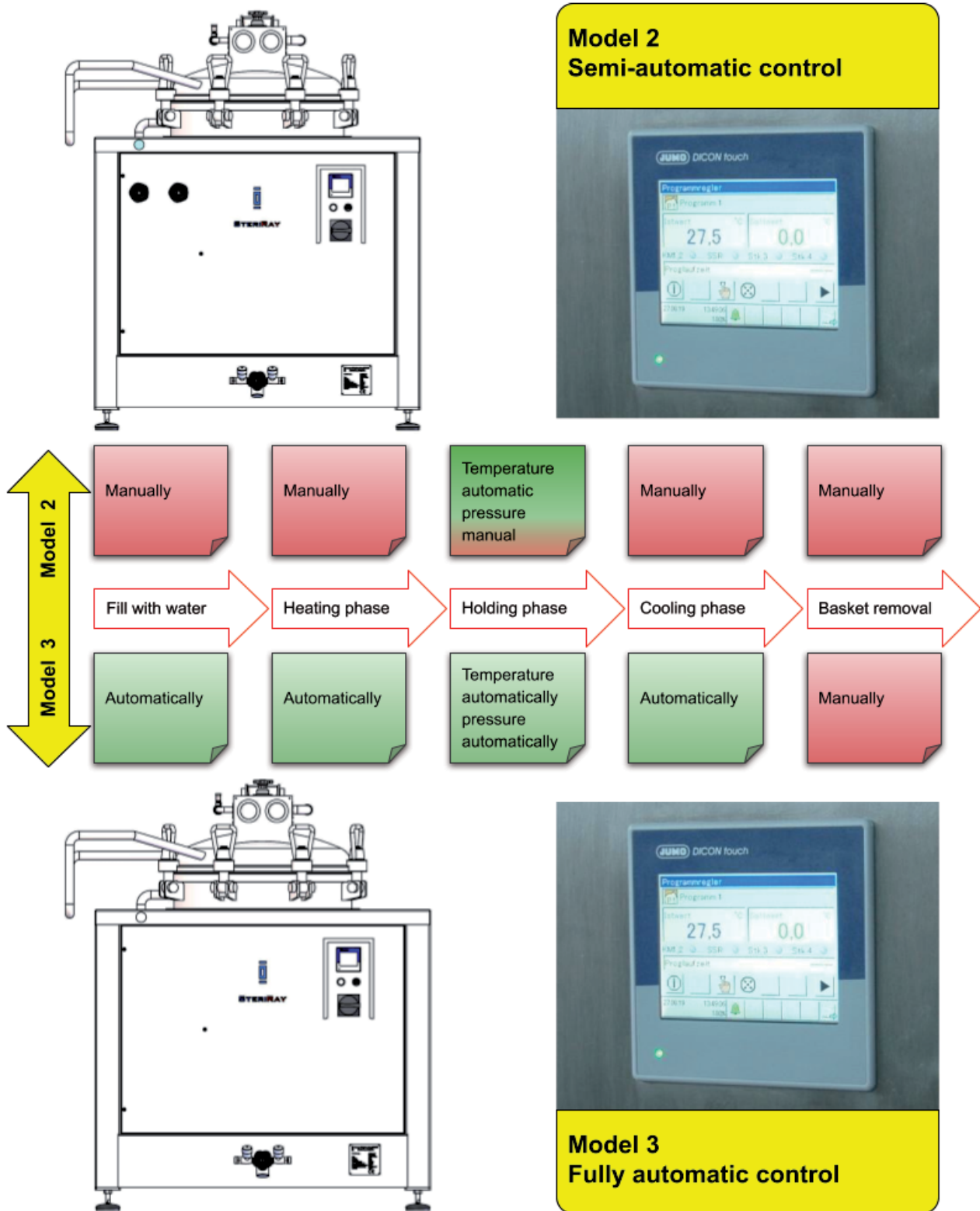
- Maten som tilberedes avkjøles automatisk.
- Etter at avkjølingen er fullført, tappes vannet automatisk til nivå detektoren.
- Slutten av prosessen signaliseres med et pip.

Fjerning av mat:

- Det hengslede lokket på autoklaven åpnes manuelt og kurven med maten som skal tilberedes tas ut.

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

"Model 2" og "Model 3" til sammenligning:

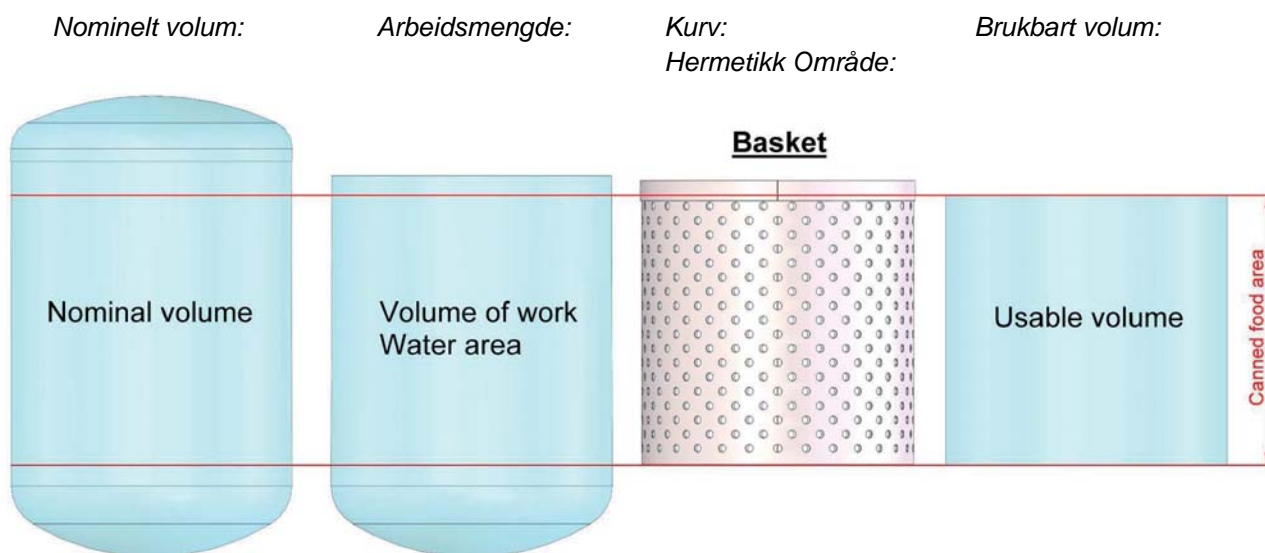


Dimensjon:

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

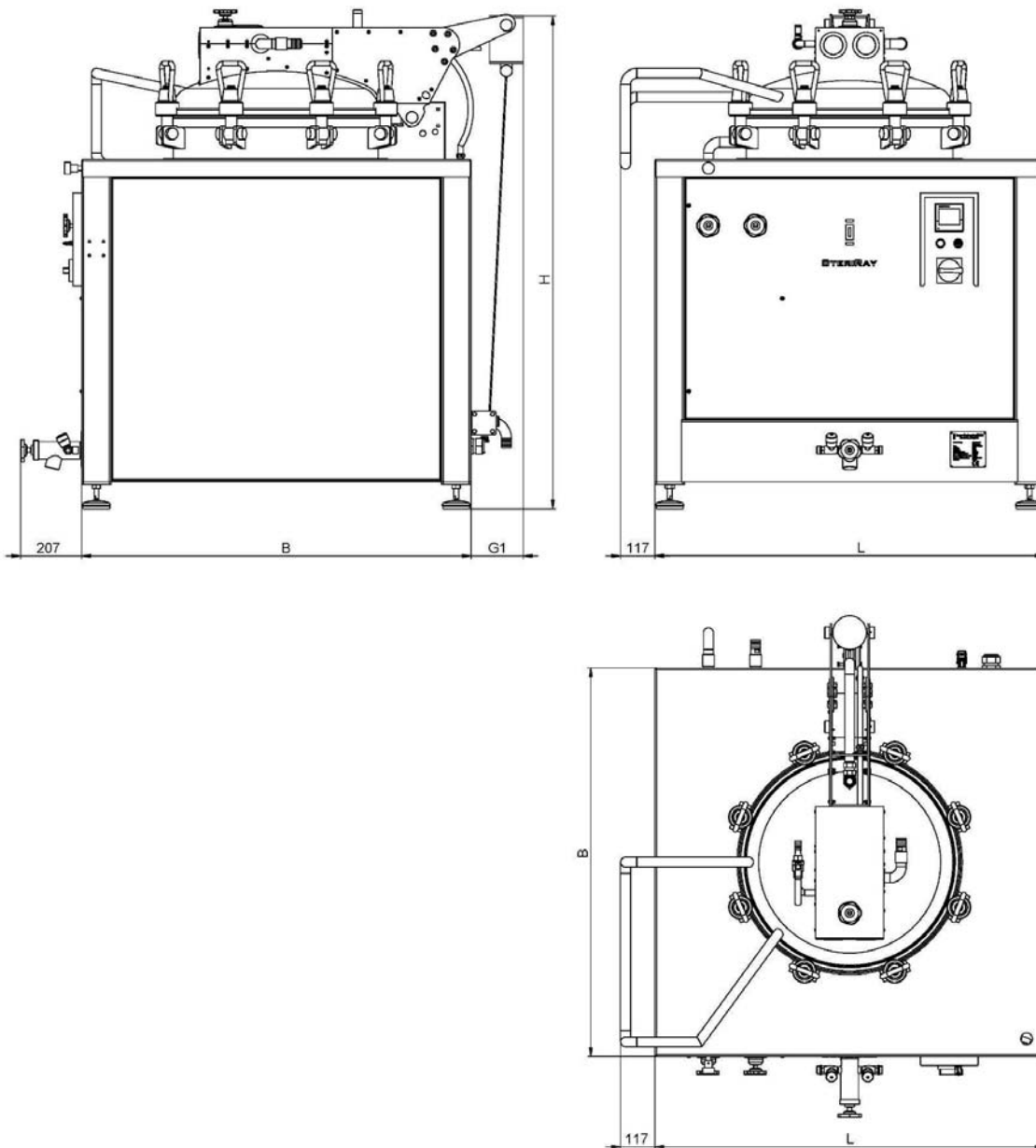
Produkt Plass:

Betegnelse	SR250	SR400	SR550	SR1250	Enhet
Nominelt volum:	250	390	530	1250	Liter
Arbeidsmengde:	210	320	450	1050	Liter
Brukbart volum:	150	250	330	890	Liter



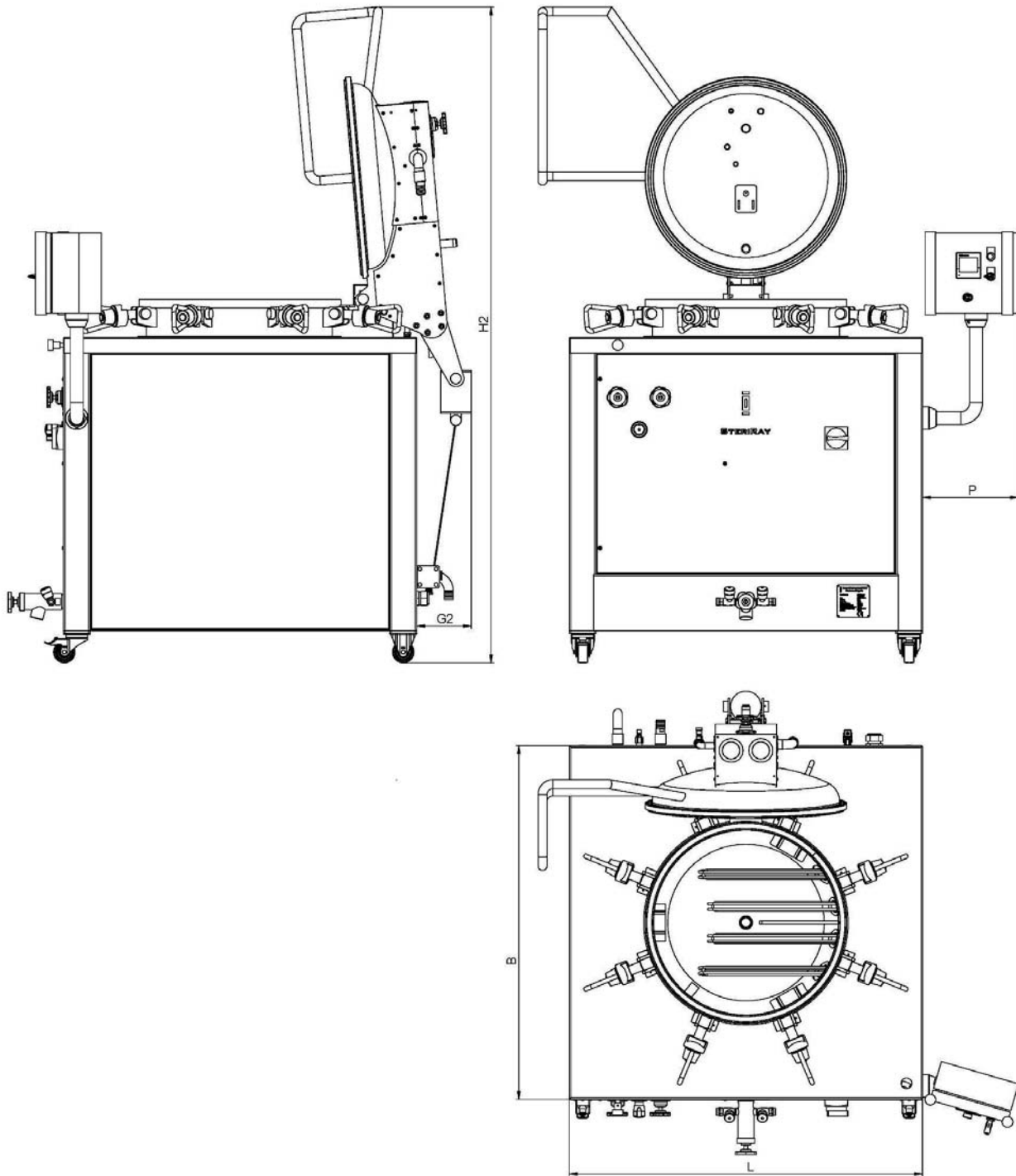
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Dimensjoner på lukket lokk (standardversjon):



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

Åpent lokk dimensjon (alternativer BP1, LT2, RL1):

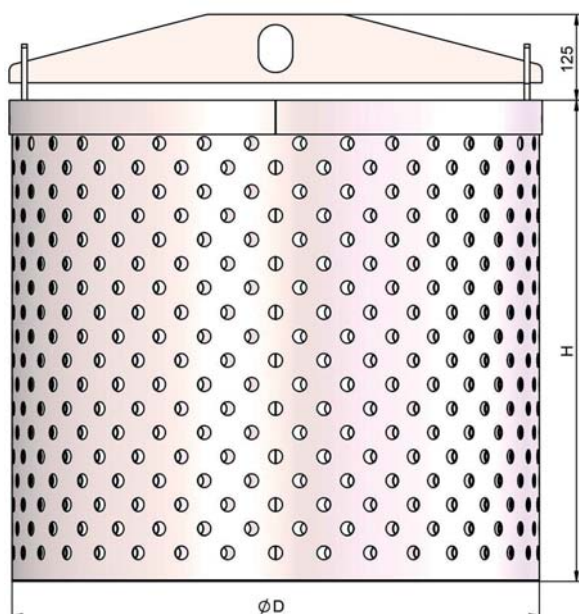


Dimensjoner på kurven:

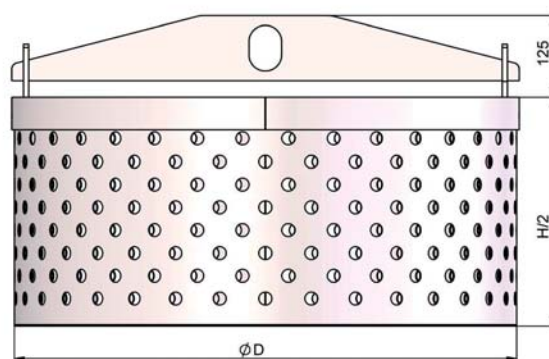
Betegnelse	Enhet	SR250	SR400	SR550	SR1250
1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
1/3, DxH/3	mm	Nei	Nei	Nei	Ø970x400
Maksimalt antall bokser i autoklaven:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	1474
400	gram	210	354	450	1230
680	gram	115	192	252	737
800	gram	92	160	210	603
1200	gram	60	112	152	420

*Informasjon gitt uten garanti. Fyllingsmengder avhenger av boksdimensjoner.

*For mer informasjon om eksempellast, se datablad "Kapasitetskurv".



Størrelse 1/1



Størrelse 1/2

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

Styre, betjene, visualisere, registrere:

Kontrollpanelet består:

- Prosess- og program kontroller DICON touch
- USB-grensesnitt - for tilkobling til en minnepinne
- Hørbar signal detektor



Konstruksjonsplate - operatørnivå

Allsidige kontroll alternativer ved å spesifisere:

- Kjeletemperatur
- Kjernetemperatur
- matlaging tid
- Retningsnummer tid
- F-verdi
- Rampe funksjon

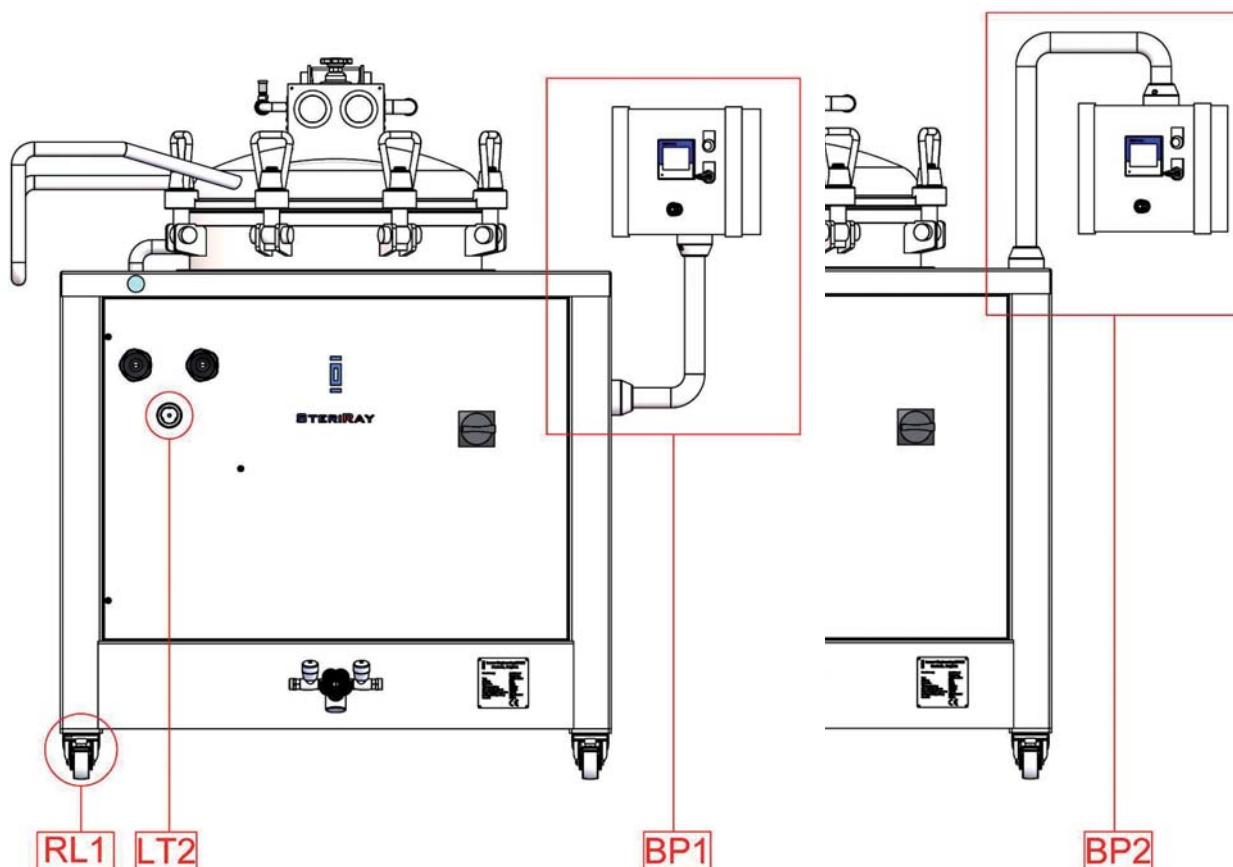
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Selvfølgelig kan du gjøre arbeidet ditt med våre SteriRay-autoklaver mye enklere med nyttige alternativer og tilbehør.

Alternativer:

Her er en kort liste over alternativene vi kan tilby:



RL1 - Mobil

LT2 - trykk lufttilførsel

KP1 - sentrifugalpumpe

HE144 - varmeeffekt på SR1250 - 144kW

Kontrollpanel:

BP1 - Armen er fast montert, kontrollpanelet kan roteres nedenfra.

BP2 - Armen er fastmontert, kontrollpanelet kan roteres ovenfra.

BP3 - Betjeningspanelet henges på veggen.

Bryterboks:

SK1 - Bryterboks med kontrollpanel for veggmontering

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

Tilbehør:

Her er en kort liste over hva vi kan tilby av naturlig tilbehør:

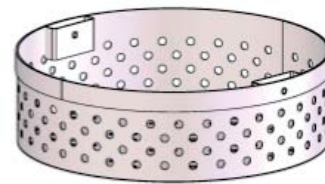
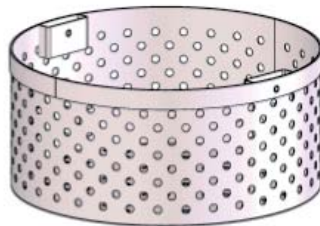
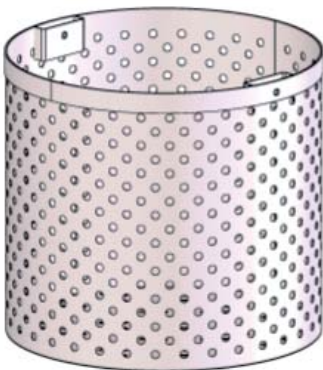
Løftebrakett:

For sikker transport på krankroen.



Kurv:

I fullformat 1/1 og stabile størrelser 1/2 og 1/3.



Kjele flyte:

Forhindrer at maten flyter.

Mellomlag:

Stabiliserer individuelle nivåer av mat som tilberedes.

Bunnplate:

En bunnplate er inkludert i leveringsomfanget.



Kranbane med elektrisk tog:

Vi leverer passende kranbane med en elektrisk talje for å laste autoklavene med kurvene.

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

Tilbehør:

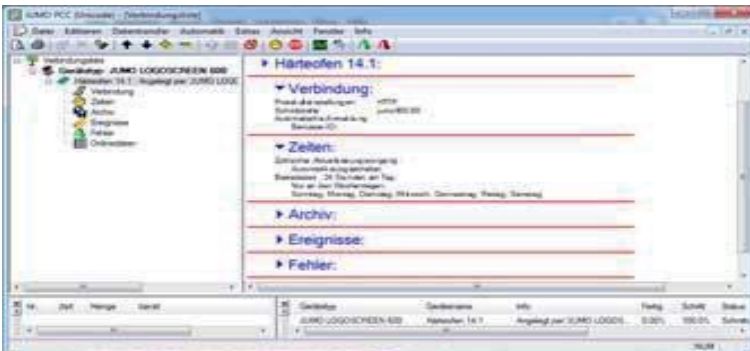
Trappe- og scenekonstruksjon for SR1250.

Adapter hermetisert:

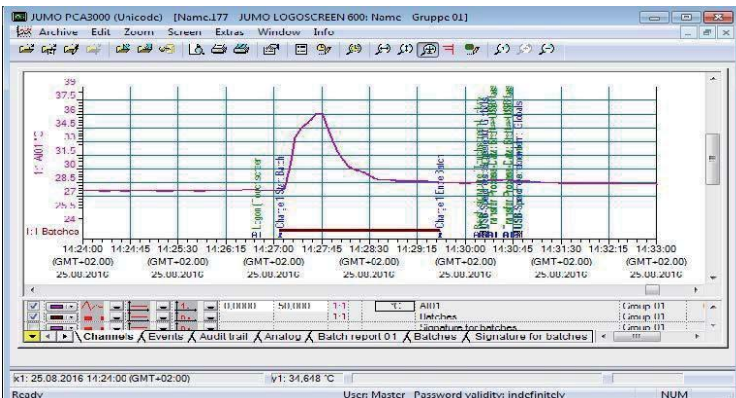
En adapter for sikker innsetting av kjernetemperatur sensoren i en konserverings krukke



Kommunikasjon Programvare PCC:
 Tilgang fra PC



PC-evalueringprogram vare PCA3000:
 Evaluere



Tekniske data:

Betegnelse	Enhet	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Model 2"		og	og	og	Nei
"Model 3"		og	og	og	og
Volum	Liter	250	390	530	1250
Beholder Diameter	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Utvendige mål - LxBxH	mm	1220 x 1220 x 1560	1320 x 1320 x 1700	1420 x 1420 x 1760	1620 x 1620 x 2340
Elektrisk	kW	18	24	48	72/144
HD steam	kg/t	Nei	Nei	Nei	220
Driftstrykk, "Model 2"	bar	2,5	2,5	2,5	-
Driftstrykk, "Model 3"	bar	3	3	3	3
Kurv 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Maksimalt antall bokser i autoklaven:					
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

*Informasjon gitt uten garanti. Fyllingsmengder avhenger av boks dimensjoner.

*For mer informasjon om eksempeltest, se datablad "Kapasitetskurve".



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

