

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

STERIRAY

Folheto do produto - Modelo 2 / Modelo 3

Autoclaves para esterilização de conservas



Autoclaves industriais

Id195-aR3-M2/M3-WB-23PT Português / Portuguese

**Esta é uma cópia traduzida automaticamente - para uma descrição detalhada consulte Alemão, Inglês, Búlgaro!
Para informações técnicas completas consulte a ficha técnica - Plataforma aR3**

DESEMPENHO SUPERIOR COMPROMETIDO O "STERIRAY" AUTOCLAVES DE PRODUTOS CONSERVADOS

As autoclaves SterRay são extraordinariamente versáteis e economizam tempo e energia. Não há limites na produção de conservas integrais: latas de diversos metais, potes, sacos de cozinha, tubos, etc.

Cada autoclave "SteriRay" é uma obra-prima técnica. Por trás de cada dispositivo está o know-how da empresa "Ivanov Engineering". Nossos produtos impressionam pelo seu design sofisticado e excelente qualidade. A colaboração com profissionais exigentes resultou em dispositivos fáceis de usar e manter. A maneira econômica de trabalhar reduz custos e aumenta a lucratividade.

Desenho industrial

Com o design da nossa máquina, estabelecemos novos padrões no design industrial de autoclaves. Nosso sistema modular, os componentes de fácil acesso e a facilidade de uso tornam as autoclaves "SteriRay" excelentes dispositivos fáceis de usar e manter.

automação

A automação cria um lead. Esta vantagem estabelece a base para o seu sucesso económico no futuro.

Opções e acessórios adicionais

Claro, você pode tornar seu trabalho com nossas autoclaves SteriRay muito mais fácil com opções e acessórios adicionais úteis.

Tecnologia comprovada para alta disponibilidade da máquina

Sabemos que o maquinário de alimentos precisa estar constantemente disponível para manter a produção. Por esta razão, atribuímos grande importância à tecnologia comprovada na seleção dos componentes.



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

STERIRAY

Autoclaves para esterilização de conservas com volume nominal de:

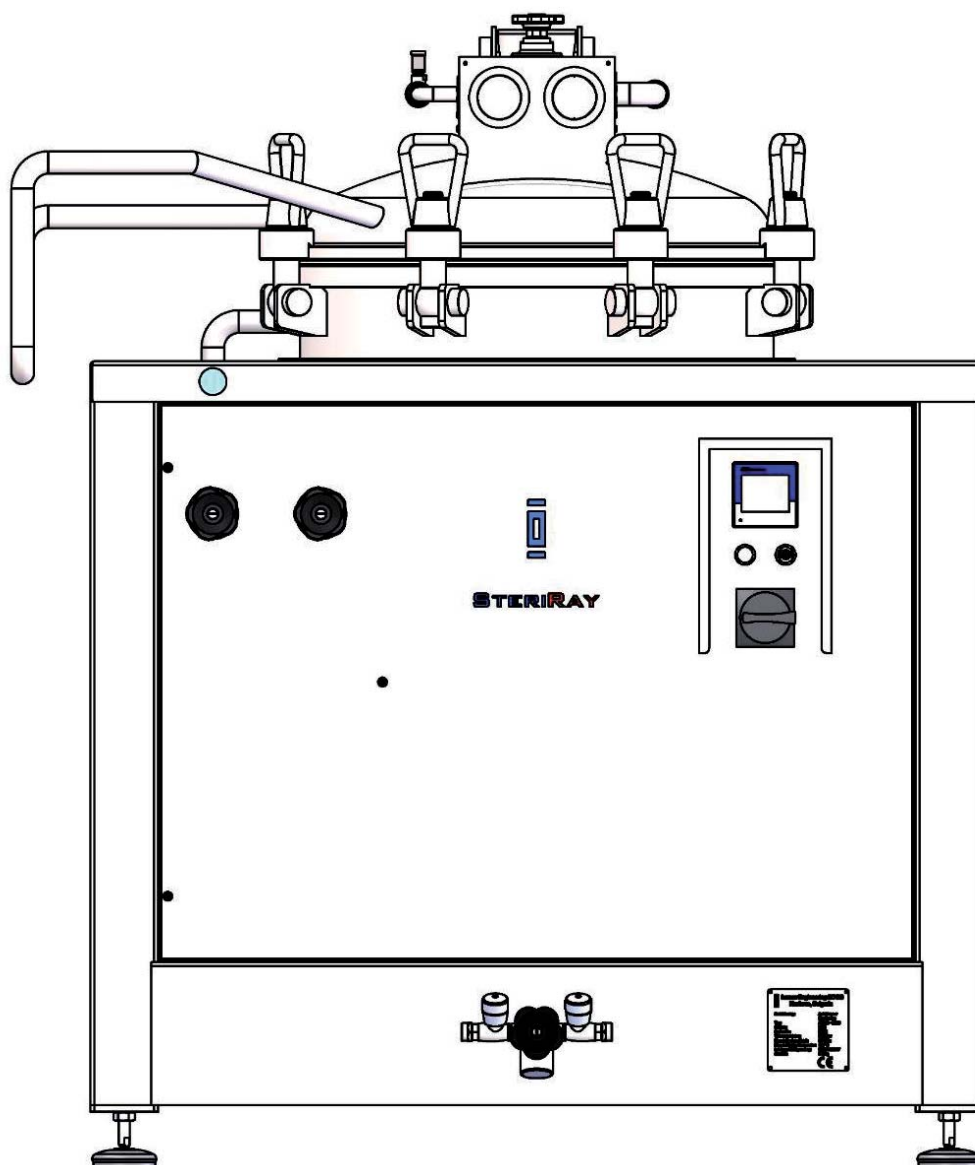
- 250, 390, 530 e 1250 litros

Autoclave de contrapressão de água completa com:

- aquecimento elétrico direto e resfriamento direto.
- aquecimento direto a vapor e resfriamento direto.
- controle semi automático e totalmente automático.

Aplicativo:

A autoclave é utilizada para esterilizar recipientes rígidos (latas, potes) ou recipientes flexíveis e semi rígidos (sacos, plásticos, tubos).



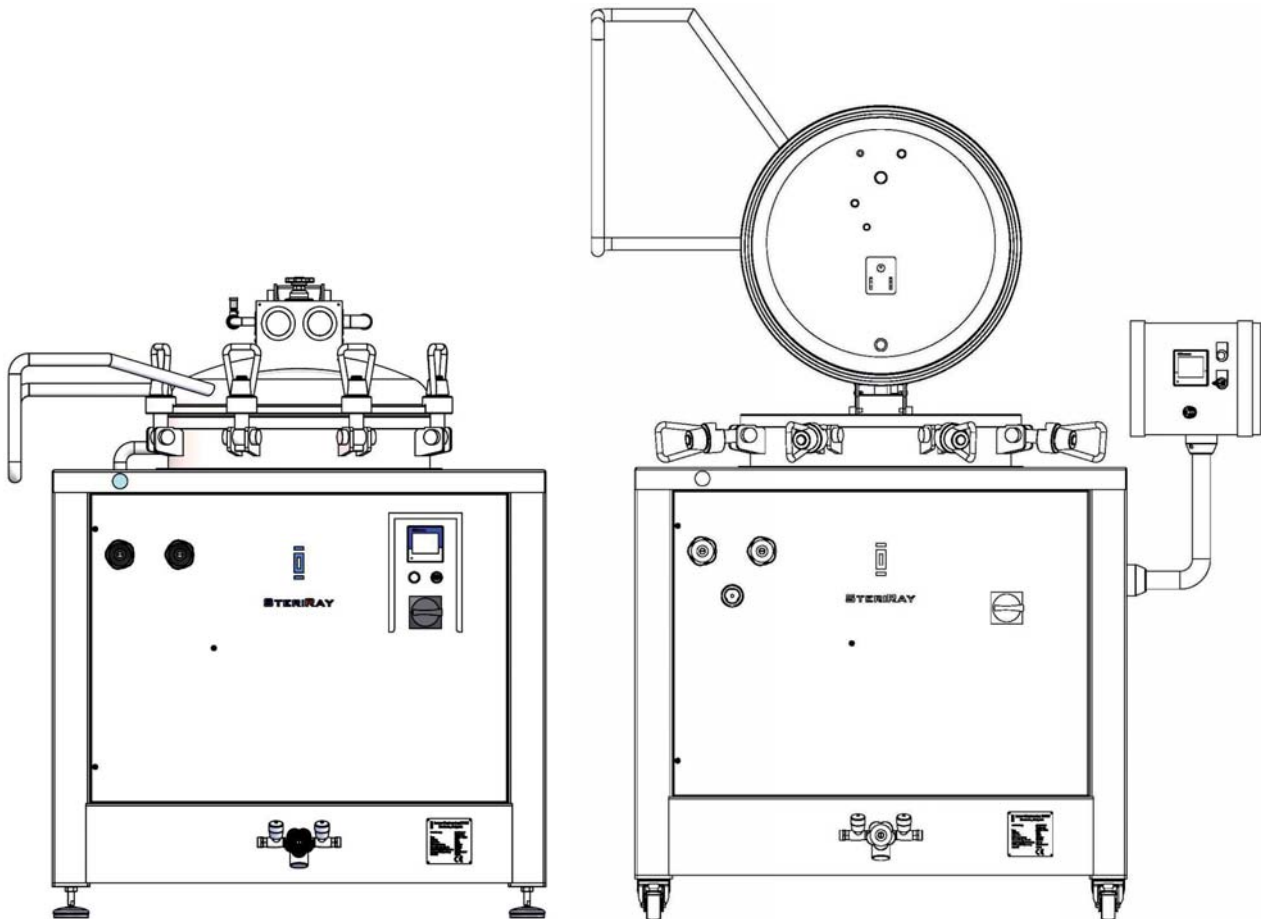
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

"Modelo 2" com um volume nominal de:

- 250, 390 e 530 litros

Autoclave de contrapressão de água completa com:

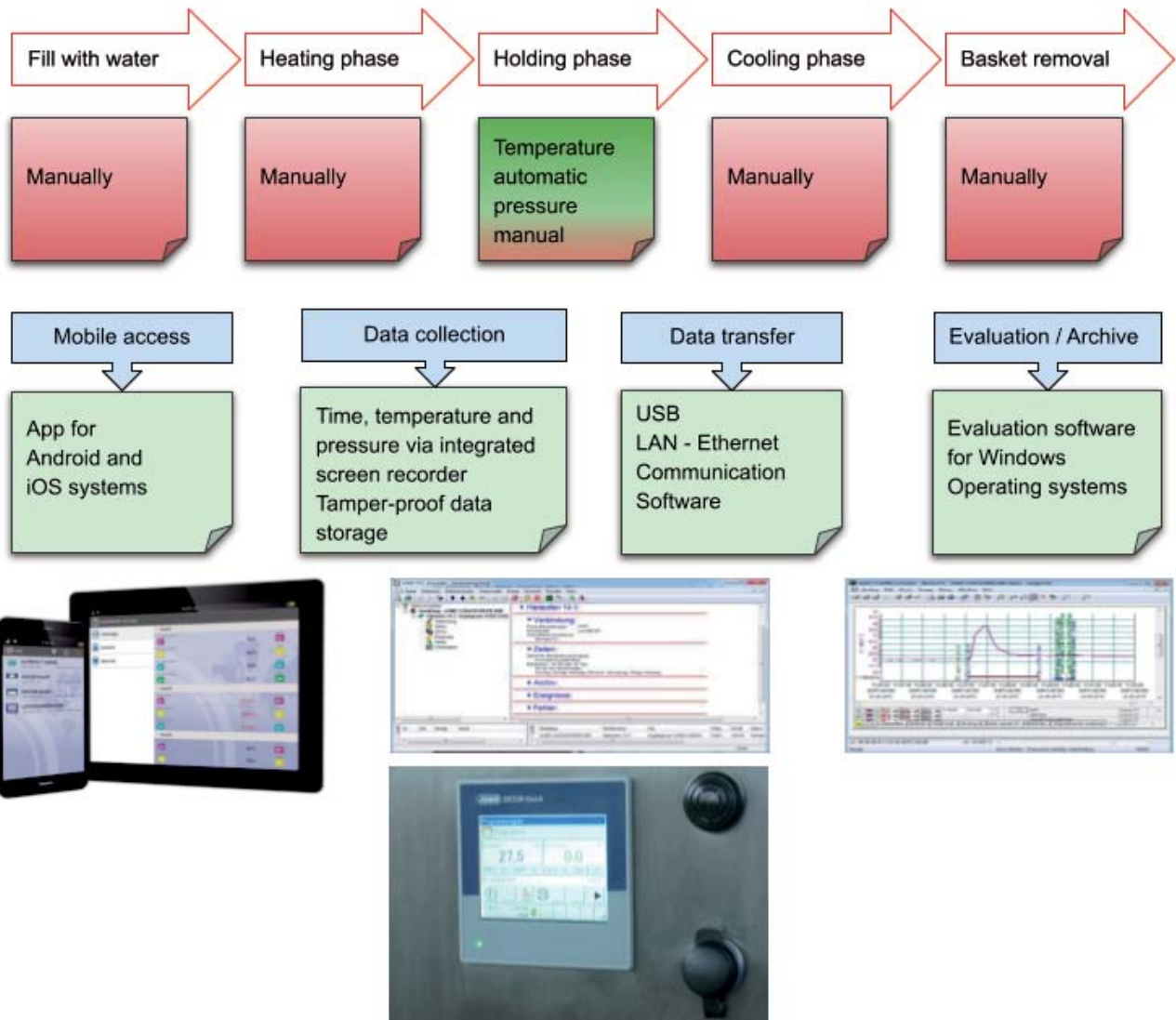
- aquecimento elétrico direto e resfriamento direto.
- controle semiautomático.



Versão padrão:	Opções:
totalmente feito de aço inoxidável	RL1 - Celular
Isolamento total com economia de energia	LT2 - Linha de fornecimento de ar comprimido
Pés ajustáveis	BP1, BP2, BP2 - painel de controle
Regulador de programa - DICON touch	SK1 - Caixa de distribuição de parede
Painel de controle - frontal direito	
Armazenamento de dados à prova de violação	
Interface LAN (Ethernet)	

Descrição - "Modelo 2":

Trata-se de um semiautomático sistema controlado com abertura e fechamento manual das tampas articuladas. Enchendo e removendo alimentos mim são realizados manualmente.



Procedimento - “Modelo 2”:

Com a tampa articulada aberta, um cesto com recipientes rígidos, flexíveis ou semi rígidos é colocado na autoclave vazia. A tampa articulada é fechada manualmente e os parafusos da conexão do flange estão apertados.

Preencher:

- A água é enchida manualmente.

Fase de aquecimento:

- A temperatura desejada para aquecimento é inserida e iniciada através da tela sensível ao toque do painel de controle; o aquecimento ocorre automaticamente, controlado pelo PLC.
- A válvula de ventilação permanece aberta durante o aquecimento.
- O final do processo é sinalizado por um sinal sonoro.

Fase de retenção:

- A esterilização é realizada de acordo com o processo de esterilização do produto a ser tratado realizado. Os programas armazenados são acessados através da tela sensível ao toque do painel de controle, iniciados e executados automaticamente controlados pelo PLC.
- O controlador de processo e programa controla o valor inserido em Parâmetros de temperatura-tempo automaticamente.
- Os parâmetros do processo de esterilização são observados através dos dispositivos montados e através das respectivas válvulas manualmente controladas.
- O final do processo é sinalizado por um sinal sonoro.

Fase de resfriamento:

- O resfriamento dos alimentos é realizado manualmente.
- Após a conclusão do resfriamento, a água é drenada manualmente até o transbordamento.

Remoção de alimentos:

- A tampa articulada da autoclave é aberta manualmente e o cesto com os alimentos a serem cozidos é retirado.

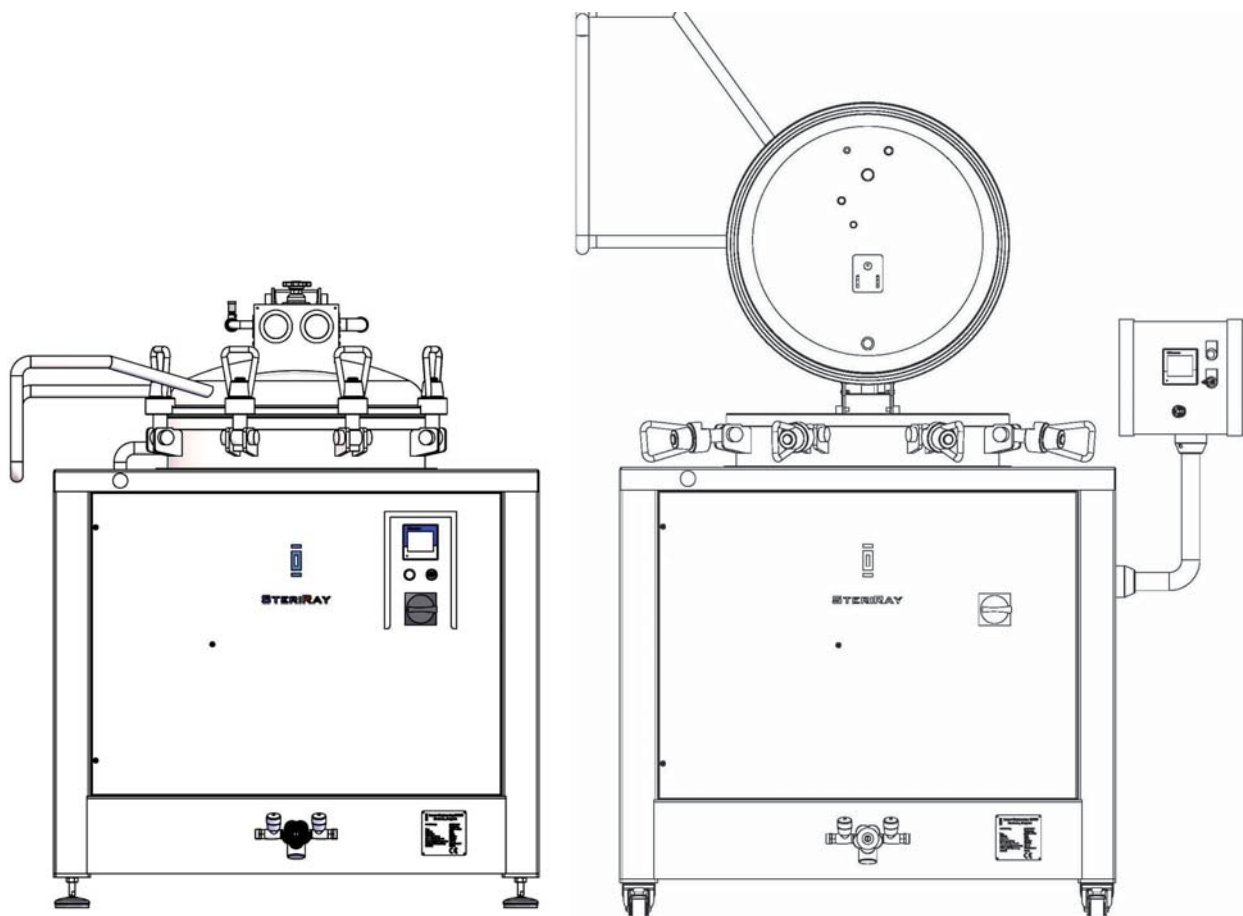
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

"Modelo 3" com um volume nominal de:

- 250, 390, 530 e 1250 litros

Autoclave de contrapressão de água completa com:

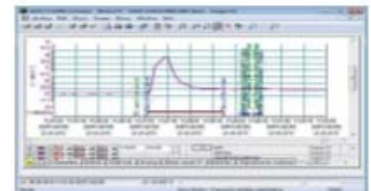
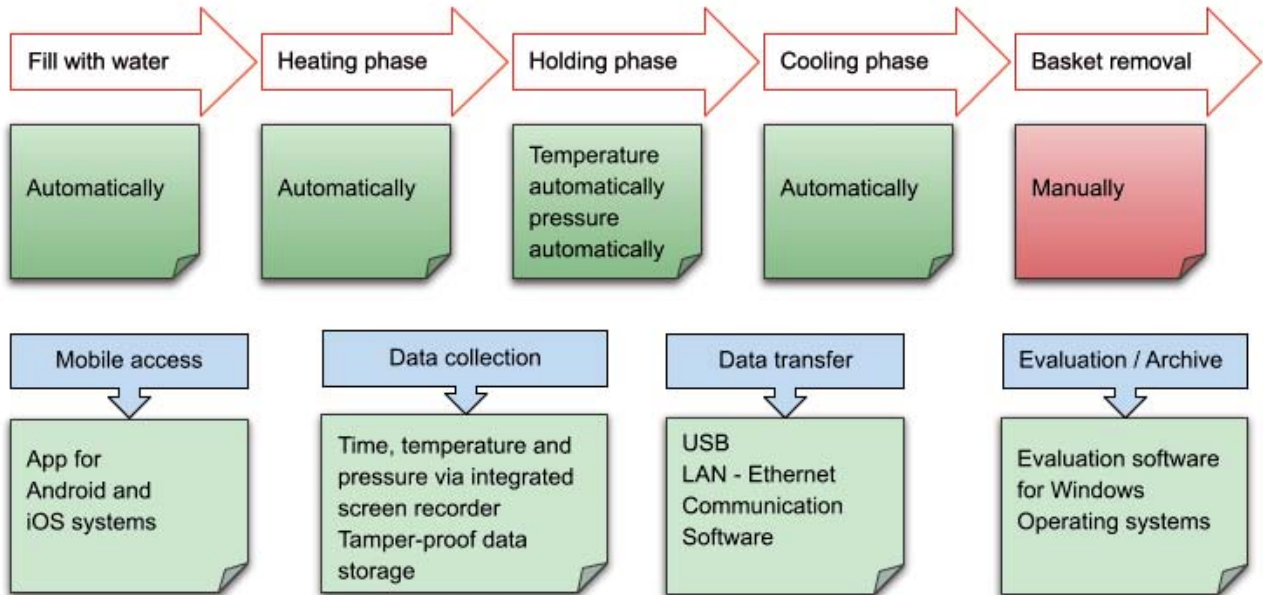
- aquecimento elétrico direto e resfriamento direto.
- aquecimento direto a vapor e resfriamento direto.
- controle totalmente automático.



Versão padrão:	Opções:
totalmente feito de aço inoxidável	RL1 - Celular
Isolamento total com economia de energia	KP1 - bomba centrífuga
Pés ajustáveis	BP1, BP2, BP2 - painel de controle
Regulador de programa - DICON touch	SK1 - Caixa de distribuição de parede
Painel de controle - frontal direito	HE144 - potência de aquecimento do SR1250 - 144kW
Armazenamento de dados à prova de violação	
Interface LAN (Ethernet)	

Descrição - "Modelo 3":

É um sistema totalmente controlado automaticamente com abertura e fechamento manual das tampas articuladas. O enchimento e a retirada dos alimentos a cozinhar são feitos manualmente.



Procedimento - “Modelo 3”:

Com a tampa articulada aberta, um cesto com recipientes rígidos, flexíveis ou semi rígidos é colocado na autoclave vazia. A tampa articulada é fechada manualmente e os parafusos da conexão do flange são apertados.

Preencher:

- A água é abastecida automaticamente.

Fase de aquecimento, fase de retenção:

- A esterilização é realizada de acordo com o procedimento de esterilização do produto a ser tratado. Os programas armazenados são acessados através da tela sensível ao toque do painel de controle, iniciados e executados automaticamente controlados pelo PLC.
- O controlador de processo e programa controla automaticamente os parâmetros de temperatura-tempo inseridos.
- Os parâmetros do processo de esterilização são monitorados pelos dispositivos instalados e controlados automaticamente pelas respectivas válvulas.

Fase de resfriamento:

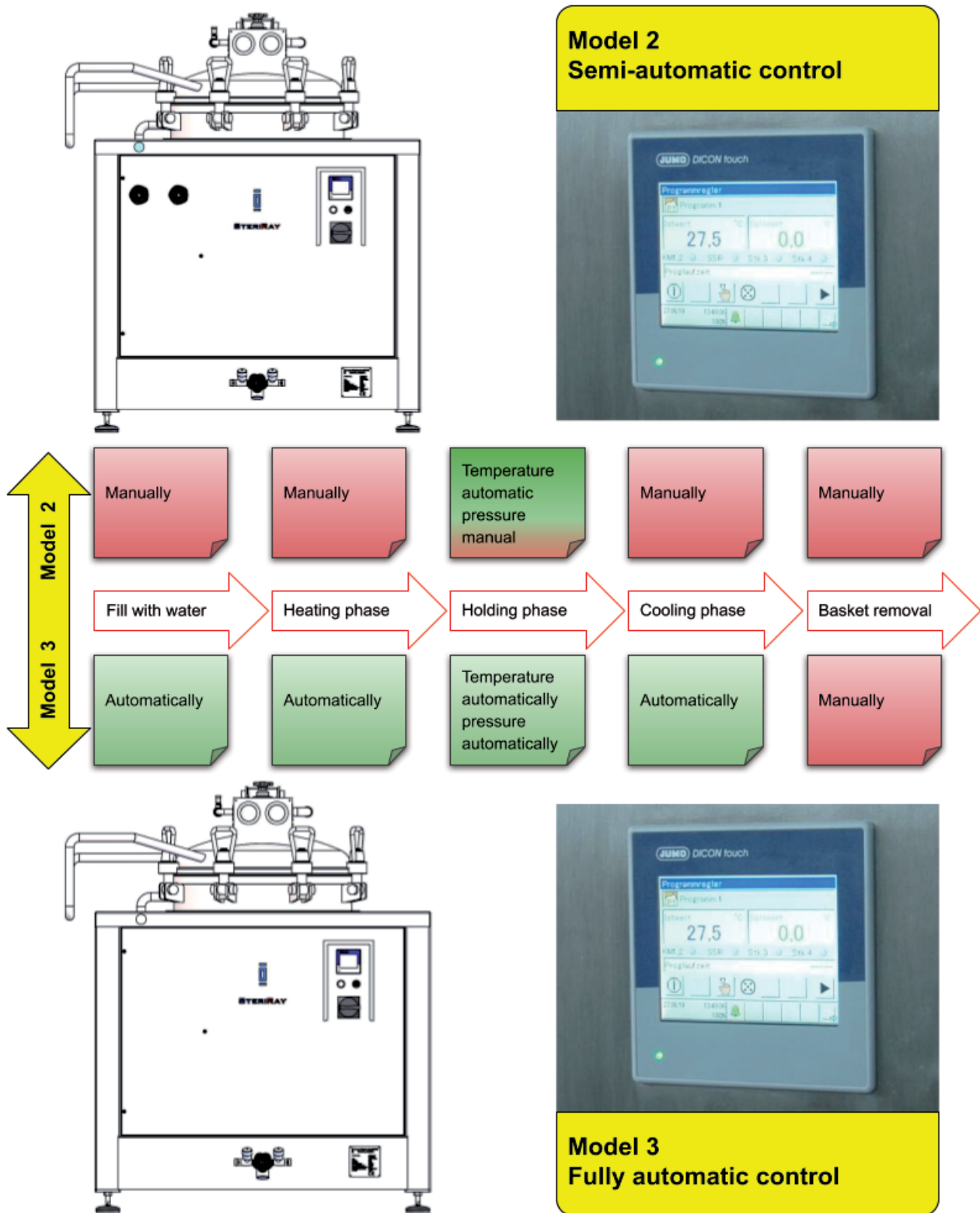
- Os alimentos a serem cozinhados são arrefecidos automaticamente.
- Após a conclusão do resfriamento, a água é drenada automaticamente para o detector de nível.
- O final do processo é sinalizado por um sinal sonoro.

Remoção de alimentos:

- A tampa articulada da autoclave é aberta manualmente e o cesto com os alimentos a serem cozidos é retirado.

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

"Modelo 2" e "Modelo 3" em comparação:

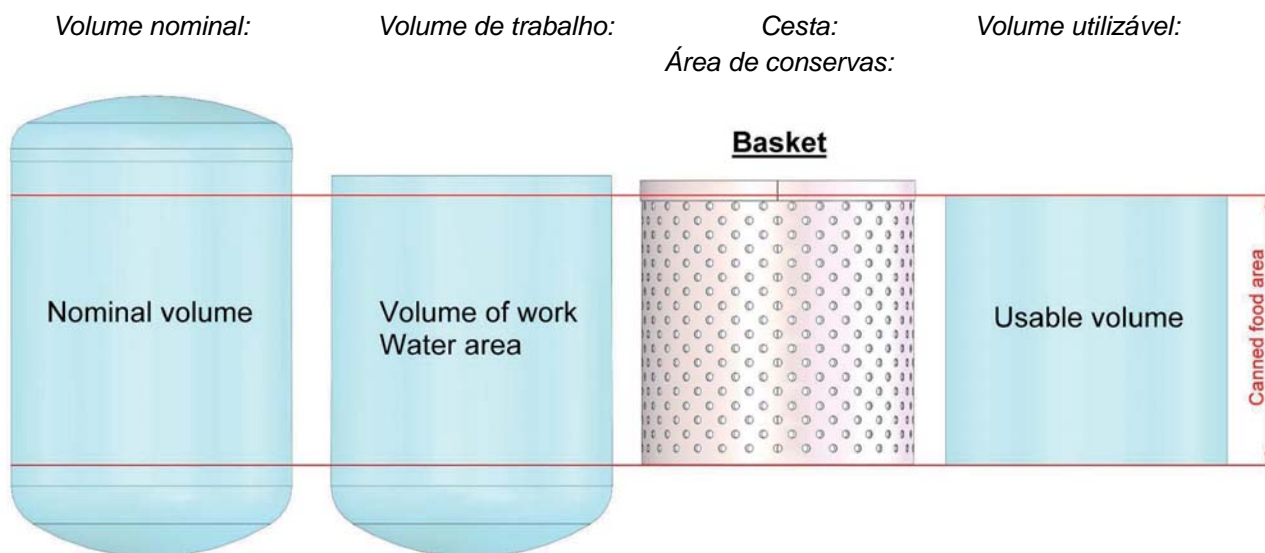


Dimensão:

Designação	Unidade	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxBxH	milímetros	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxBxH2	milímetros	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Diâmetro do recipiente	milímetros	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	milímetros	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

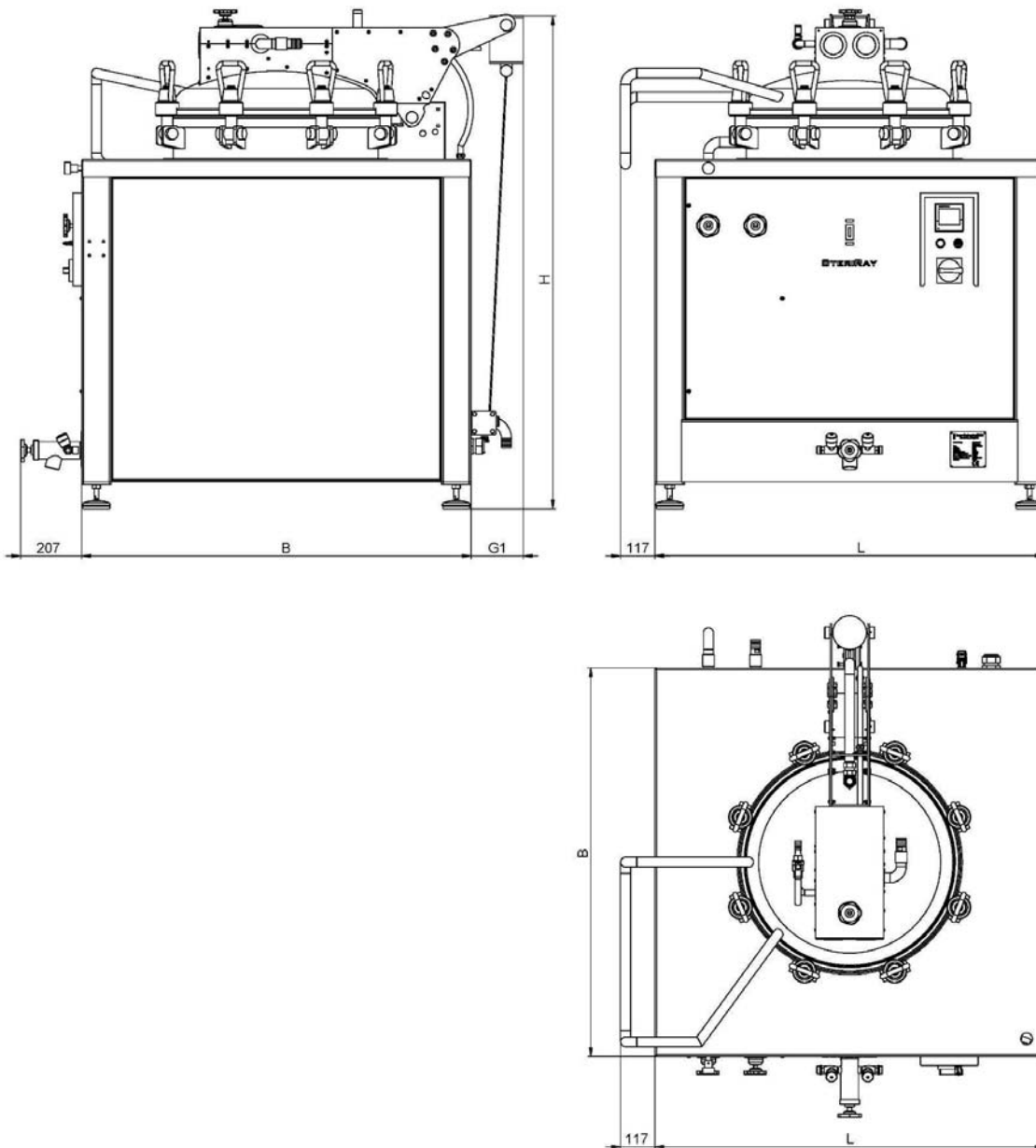
Espaço do produto:

Designação	SR250	SR400	SR550	SR1250	
Volume nominal:	250	390	530	1250	Litro
Volume de trabalho:	210	320	450	1050	Litro
Volume utilizável:	150	250	330	890	Litro



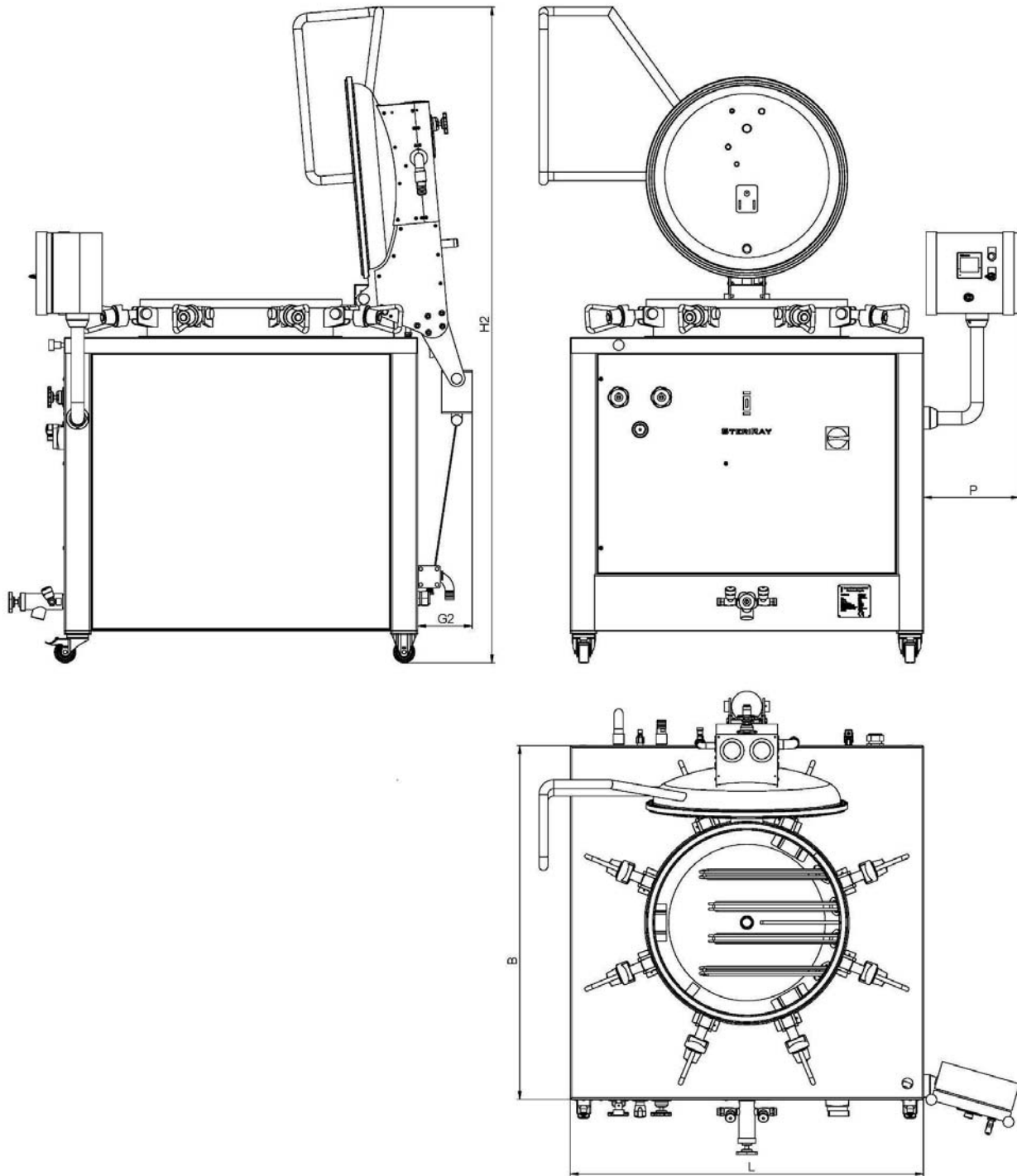
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Dimensões da tampa fechada (versão padrão):



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

Dimensão da tampa aberta (opções BP1, LT2, RL1):

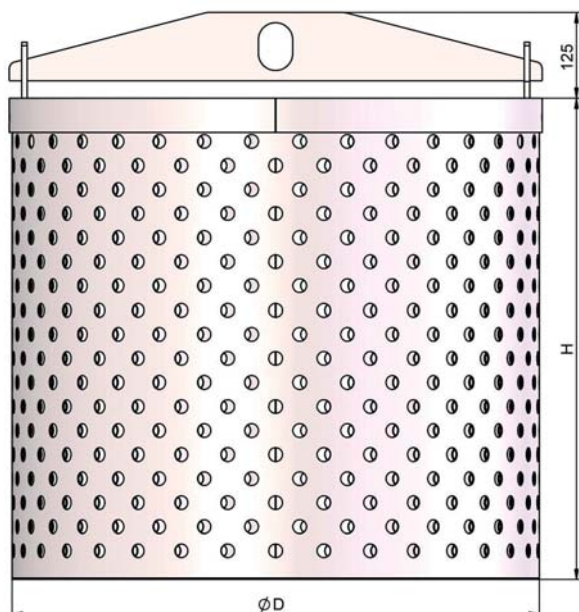


Dimensões da cesta:

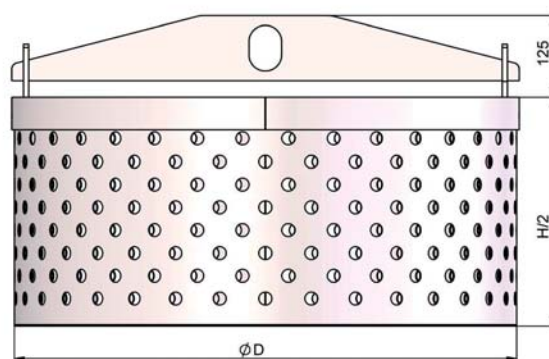
Designação	Unidade	SR250	SR400	SR550	SR1250
Orbe 1/1, DxH	milímetros	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Orbe 1/2, DxH/2	milímetros	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Orbe 1/3, DxH/3	milímetros	não	não	não	Ø970x400
Número máximo de latas na autoclave:					
200	grama	378	649	825	2337
300	grama	230	416	546	1474
400	grama	210	354	450	1230
680	grama	115	192	252	737
800	grama	92	160	210	603
1200	grama	60	112	152	420

*Informações fornecidas sem garantia. As quantidades de enchimento dependem das dimensões da lata.

*Para mais informações sobre exemplos de cargas, consulte a ficha técnica "Cesta de capacidade".



Tamanho 1/1



Tamanho 1/2

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

Controlar, operar, visualizar, registrar :

O painel de controle consiste:

- Controlador de processo e programa DICON touch
- Interface USB - para conexão a um cartão de memória
- Detector de sinal sonoro



Painel de construção - nível de operador

Opções de controle versáteis, especificando:

- Temperatura da caldeira
- Temperatura do núcleo
- tempo de cozimento
- Hora do código de área
- Valor F
- Função rampa

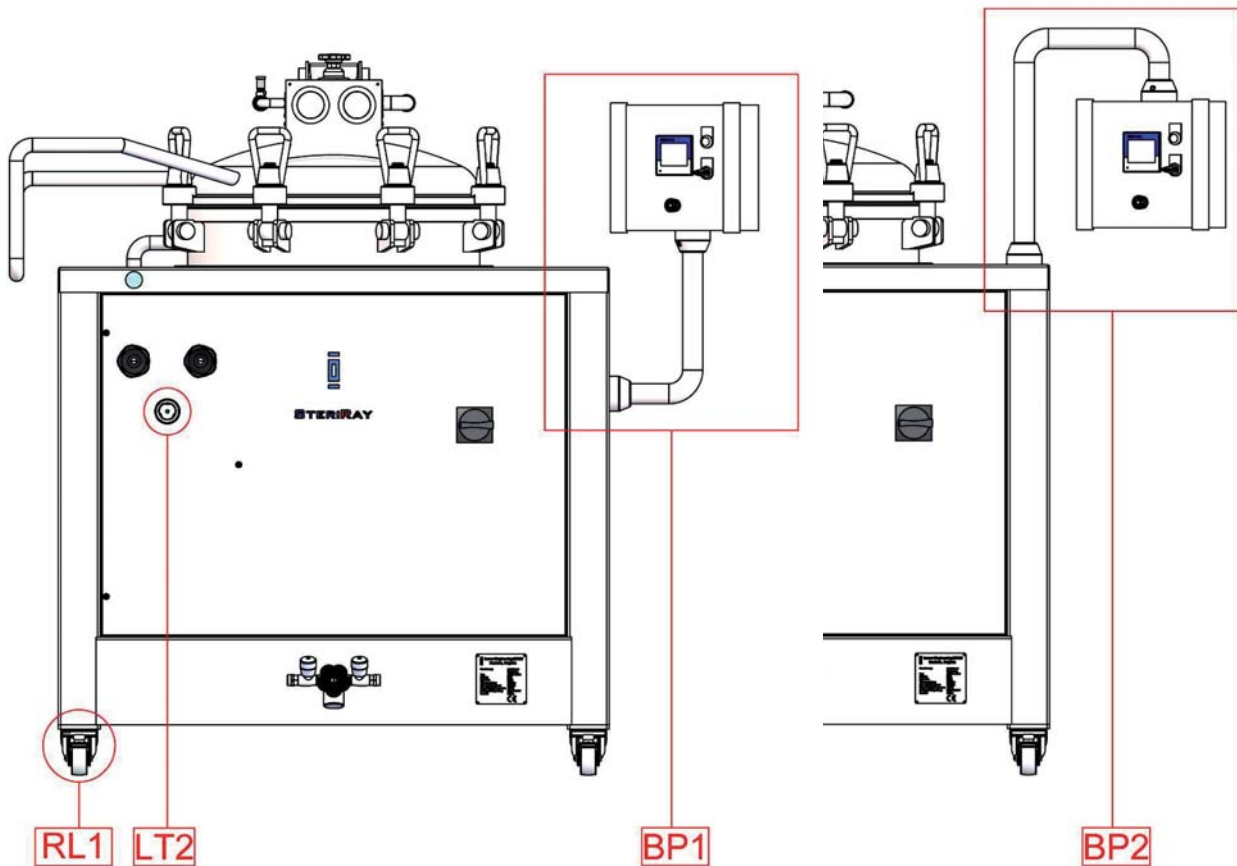
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Claro, você pode tornar seu trabalho com nossas autoclaves SteriRay muito mais fácil com opções e acessórios úteis.

Opções:

Aqui está uma breve lista das opções que podemos oferecer:



RL1 - Celular
LT2 - fornecimento de ar comprimido
KP1 - bomba centrífuga
HE144 - potência de aquecimento do SR1250 - 144kW

Painel de controle:

BP1 - O braço é montado permanentemente, o painel de controle pode ser girado por baixo.
BP2 - O braço é montado permanentemente, o painel de controle pode ser girado por cima.
BP3 - O painel de controle é pendurado na parede.

Caixa de comutação:

SK1 - Caixa de distribuição com painel de controle para montagem na parede

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

Acessórios:

Aqui está uma pequena lista do que podemos oferecer em termos de acessórios naturais:

Suporte de elevação:

Para transporte seguro no gancho do guindaste.



Korb:

Em formato completo 1/1 e tamanhos empilháveis 1/2 e 1/3.



Flutuador da caldeira:

Impede que os alimentos flutuem.

Camada intermediária:

Estabiliza os níveis individuais de alimentos sendo cozidos.

Placa de piso:

Uma placa de base está incluída no conteúdo da entrega.



Trilho de guindaste com trem elétrico:

Fornecemos o trilho de guindaste adequado com talha elétrica para carregar as autoclaves com os cestos.

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

Acessórios:

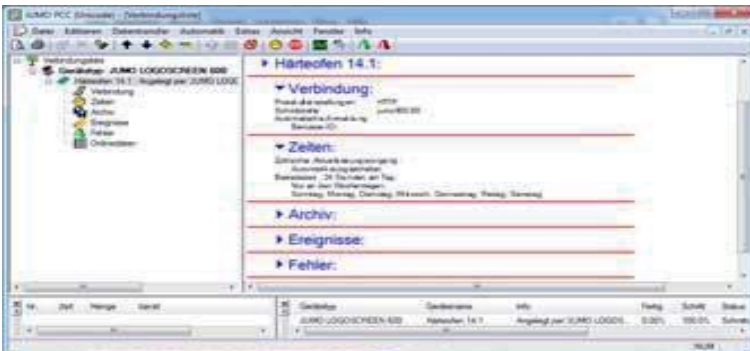
Construção de escada e palco para SR1250.

Adaptador enlatado:

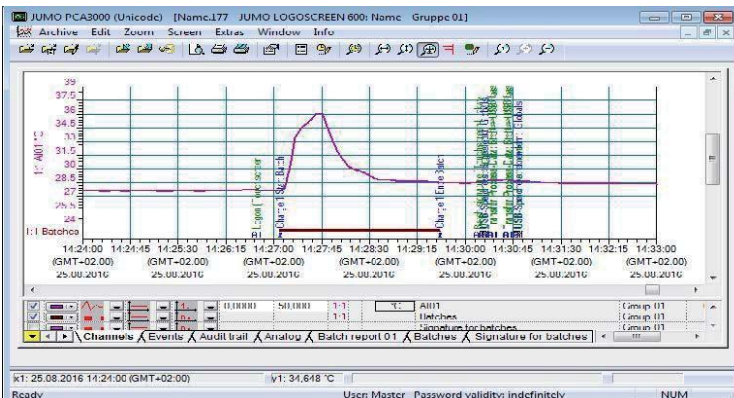
Um adaptador para inserir com segurança o sensor de temperatura central em um frasco de conserva



Software de comunicação PCC:
 Acesso do PC



Software de avaliação de PC PCA3000:
 Avalie



Fatos, dados, valores:

Designação	Unidade	SR250	SR400	SR550	SR1250
"Modelo 2"		e	e	e	não
"Modelo 3"		e	e	e	e
Volume	Litro	250	390	530	1250
Recipiente	milímetros	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Dimensões externas CxLxA	milímetros	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elétrico	kW	18	24	48	72/144
Vapor HD	kg/h	não	não	não	220
Pressão de operação, "Modelo2"	bar	2,5	2,5	2,5	-
Pressão de operação, "Modo3"	bar	3	3	3	3
Orbe 1/1, DxH	milímetros	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Número máximo de latas na autoclave:					
200	grama	378	649	825	2337
300	grama	230	416	546	1474
400	grama	210	354	450	1230
680	grama	115	192	252	737
800	grama	92	160	210	603
1200	grama	60	112	152	420

*Informações fornecidas sem garantia. As quantidades de enchimento dependem das dimensões da lata.

*Para mais informações sobre exemplos de cargas, consulte a ficha técnica "Cesta de capacidade".



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

