

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

STERIRAY

Брошюра о продукте - Модель 2 / Модель 3

Автоклавы для стерилизации консервов



Промышленные автоклавы

Id195-aR3-M2/M3-WB-23RU Русский / Russian

Это автоматический перевод копии. Подробное описание см. на немецком, английском, болгарском языке!

Полную техническую информацию см. в техническом паспорте — Платформа aR3.

БЕСКОМПРОМИССНАЯ ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ "STERIRAY" КОНСЕРВНЫЕ ПРОДУКТЫ АВТОКЛАВЫ

Автоклавы «SteriRay» необычайно универсальны, экономят время и энергию. Нет ограничений при производстве цельных консервов: банок из разных металлов, баночек, кулинарных пакетов, туб и т. д.

Каждый автоклав «SteriRay» — это технический шедевр. За каждым устройством стоит ноу-хау компании «Иванов Инжиниринг». Наша продукция впечатляет своим изысканным дизайном и выдающимся качеством. Сотрудничество с требовательными практиками привело к созданию устройств, которые просты в использовании и обслуживании. Экономичный способ работа снижает затраты и увеличивает прибыльность.

Индустриальный дизайн

Разрабатывая наши машины, мы устанавливаем новые стандарты промышленного дизайна автоклавов. Наша модульная система, легкодоступные компоненты и простота использования делают автоклавы «SteriRay» отличными устройствами, простыми в использовании и обслуживании.



Автоматизация

Автоматизация создает лидерство. Это преимущество закладывает основу вашего экономического успеха в будущем.

Дополнительные опции и аксессуары

Конечно, вы можете значительно упростить свою работу с нашими автоклавами SteriRay с помощью полезных дополнительных опций и аксессуаров.

Проверенная технология для высокой эксплуатационной готовности машины

Мы знаем, что пищевое оборудование должно быть постоянно доступно для поддержания производства. По этой причине мы придаем большое значение проверенным технологиям при выборе компонентов.



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

STERIRAY

Автоклавы для стерилизации консервов номинальным объемом:

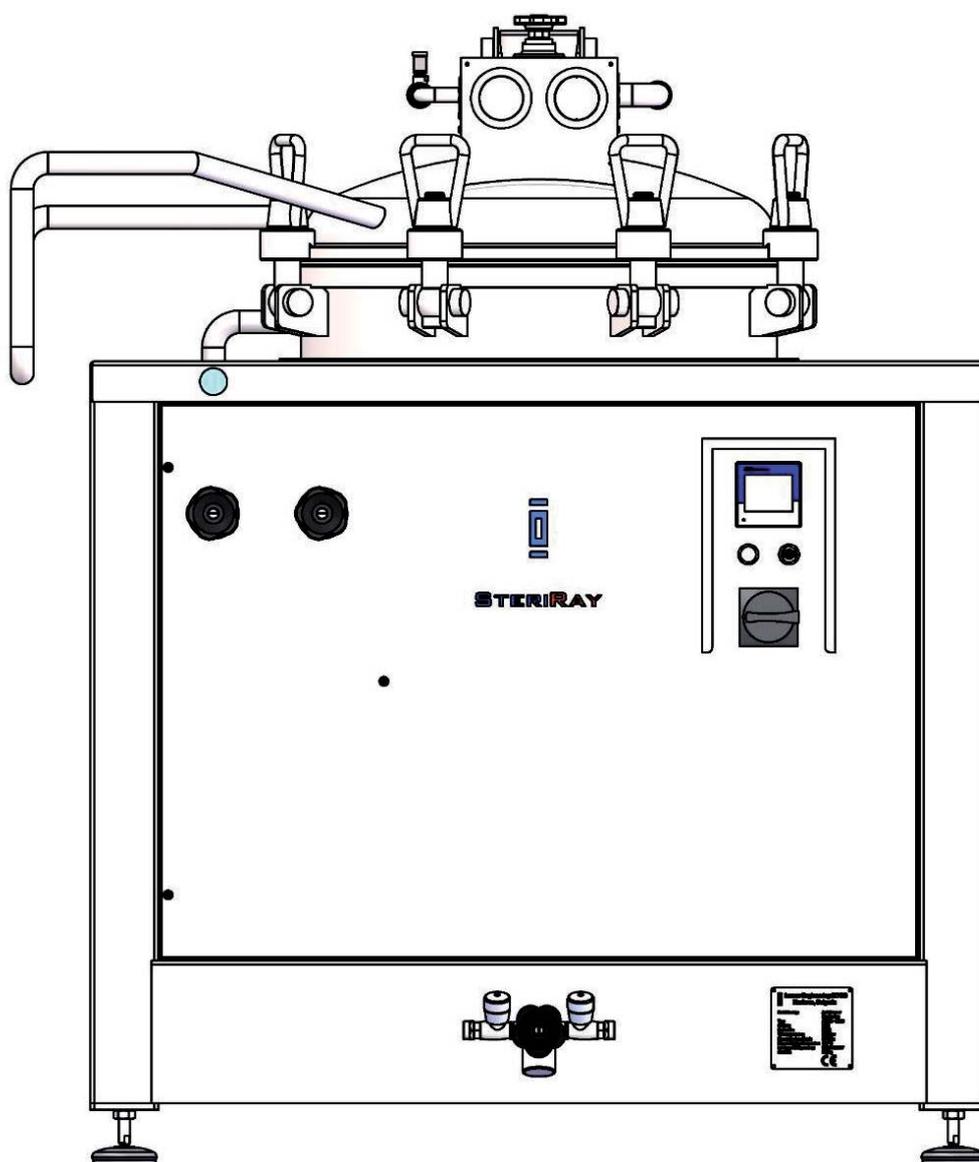
- 250, 390, 530 и 1250 литров

Полноводный автоклав противодавления с:

- прямой электрический нагрев и прямое охлаждение.
- прямой нагрев паром и прямое охлаждение.
- полуавтоматическое и полностью автоматическое управление.

Приложение:

Автоклав используется для стерилизации жесткой тары (банки, баночки) или гибкой и полужесткой тары (пакеты, пластик, тубы).



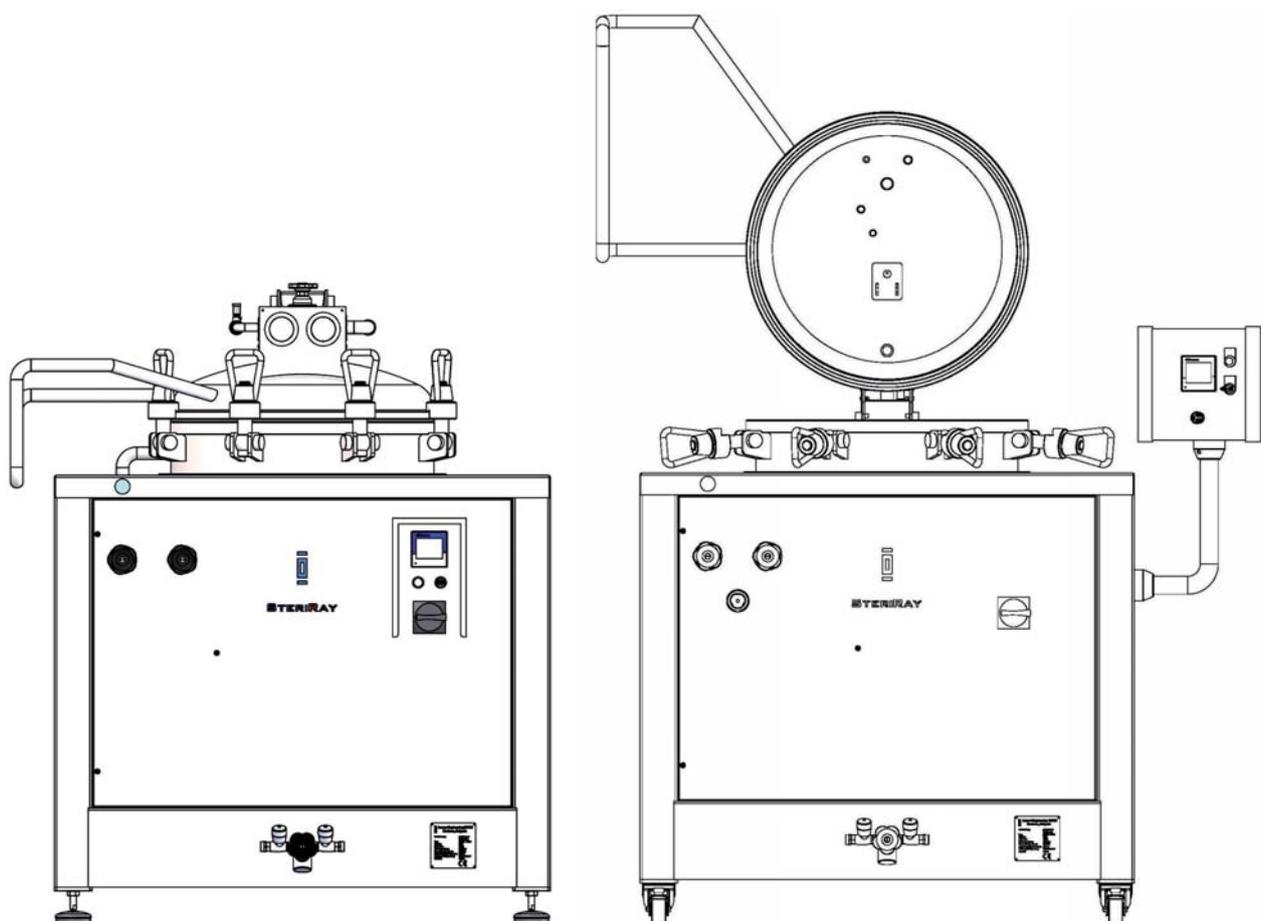
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

«Модель 2» номинальным объемом:

- 250, 390 и 530 литров

Полноводный автоклав противодавления с:

- прямой электрический нагрев и прямое охлаждение.
- полуавтоматическое управление.

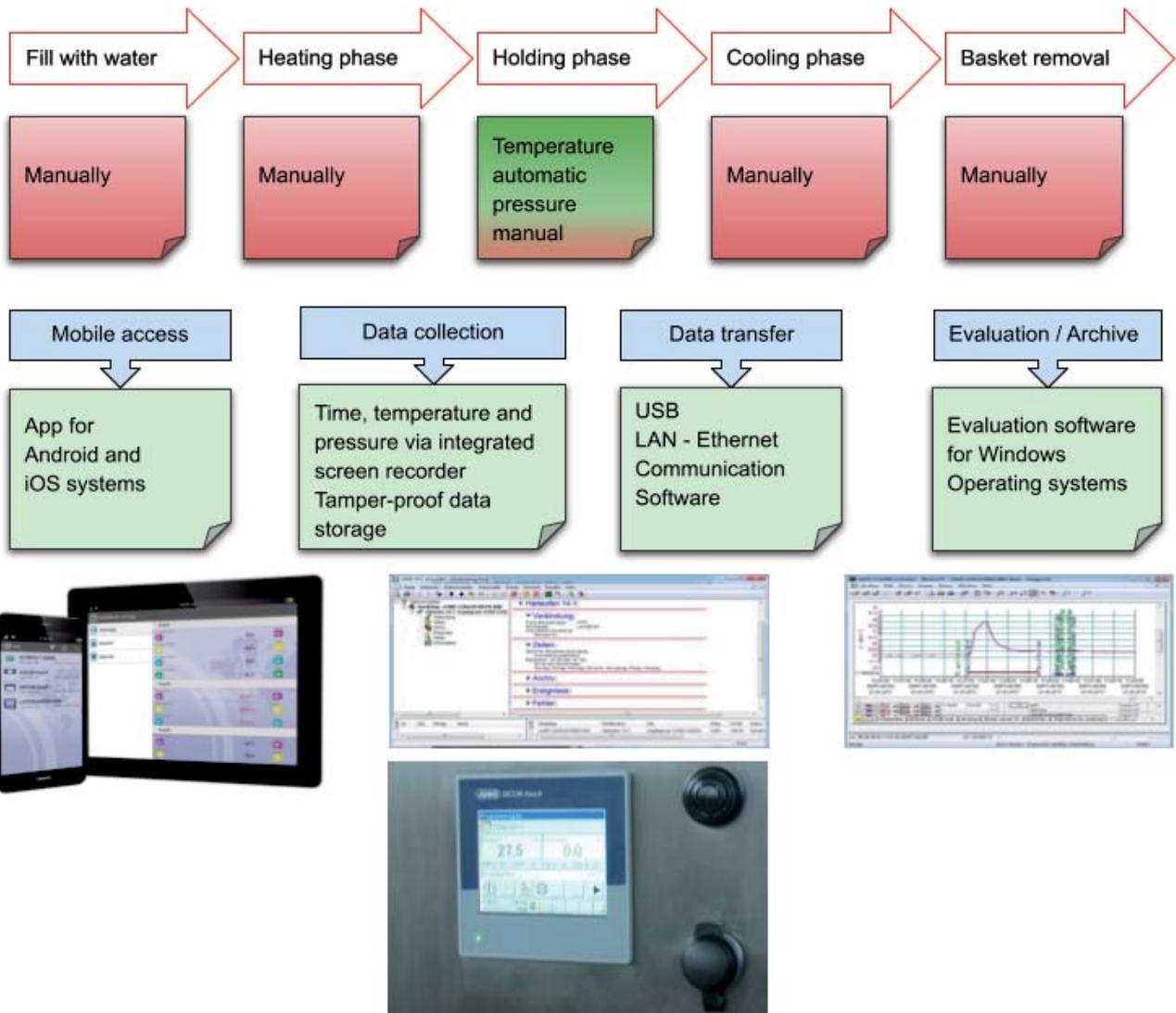


Стандартная версия:	Параметры:
Полностью изготовлен из нержавеющей стали	RL1 – мобильный
Энергосберегающая всесторонняя изоляция.	LT2 — Линия подачи сжатого воздуха
Регулируемые ножки	BP1, BP2, BP2 - Панель управления
Программный регулятор - DICON touch	SK1 - Панель для настенного монтажа
Панель управления - передняя правая	
Хранение данных с защитой от несанкционированного доступа	
Интерфейс локальной сети (Ethernet)	

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

Описание - «Модель 2»:

Речь идет о полуавтоматической управляемой системе с ручным открыванием и закрыванием откидных крышек. Заполнение и удаление продуктов меня выполняются вручную.



Процедура – «Модель 2»:

При открытой откидной крышке в пустой автоклав помещают корзину с жесткой, гибкой или полужесткой тарой. Откидная крышка закрывается вручную и Винты фланцевого соединения затягиваются.

Наполнять:

- Вода заливается вручную.

Фаза нагрева:

- Желаемая температура нагрева вводится и запускается с помощью сенсорного экрана на панели управления; затем нагрев происходит автоматически под контролем ПЛК.
- Во время нагрева выпускной клапан остается открытым.
- О завершении процесса сигнализирует звуковой сигнал.

Фаза удержания:

- Стерилизация проводится в соответствии с процесс стерилизации продукта, подлежащего обработке выполненный. Сохраненные программы вызываются с помощью сенсорного экрана панели управления, запускаются и затем запускаются автоматически под управлением ПЛК..
- Контроллер процесса и программы контролирует введенные Температурно-временные параметры автоматически.
- Параметры Процесс стерилизации наблюдаются через смонтированные приборы и через соответствующие клапаны вручную контролируемый.
- О завершении процесса сигнализирует звуковой сигнал.

Фаза охлаждения:

- Охлаждение питание осуществляется вручную.
- После завершения охлаждения вода сливается вручную до перелива воды.

Удаление еды:

- Откидная крышка автоклава открывается вручную и вынимается корзина с приготавливаемыми продуктами.

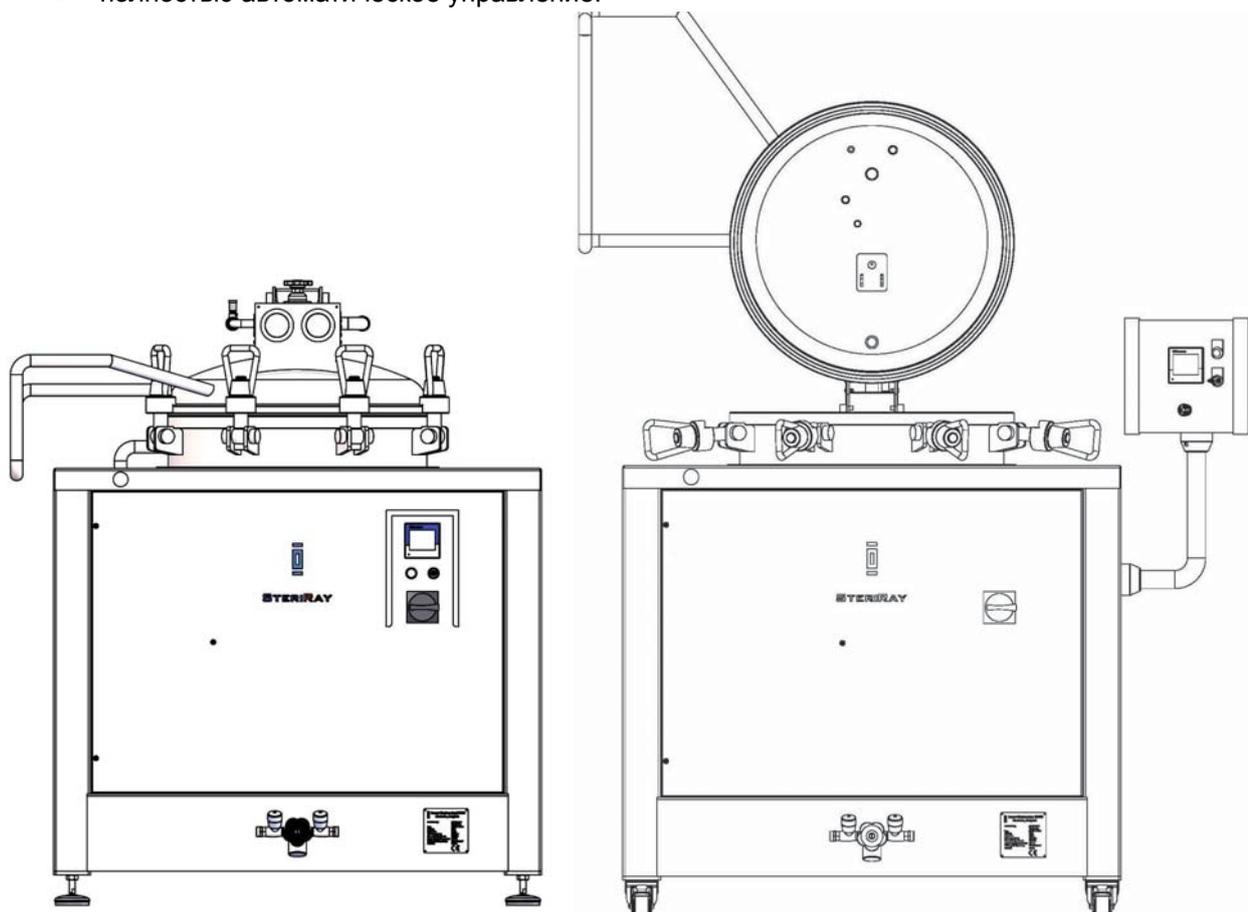
Model 2 - Semi-automatic control
 Model 3 - Fully automatic control

«Модель 3» номинальным объемом:

- 250, 390, 530 и 1250 литров

Полноводный автоклав противодавления с:

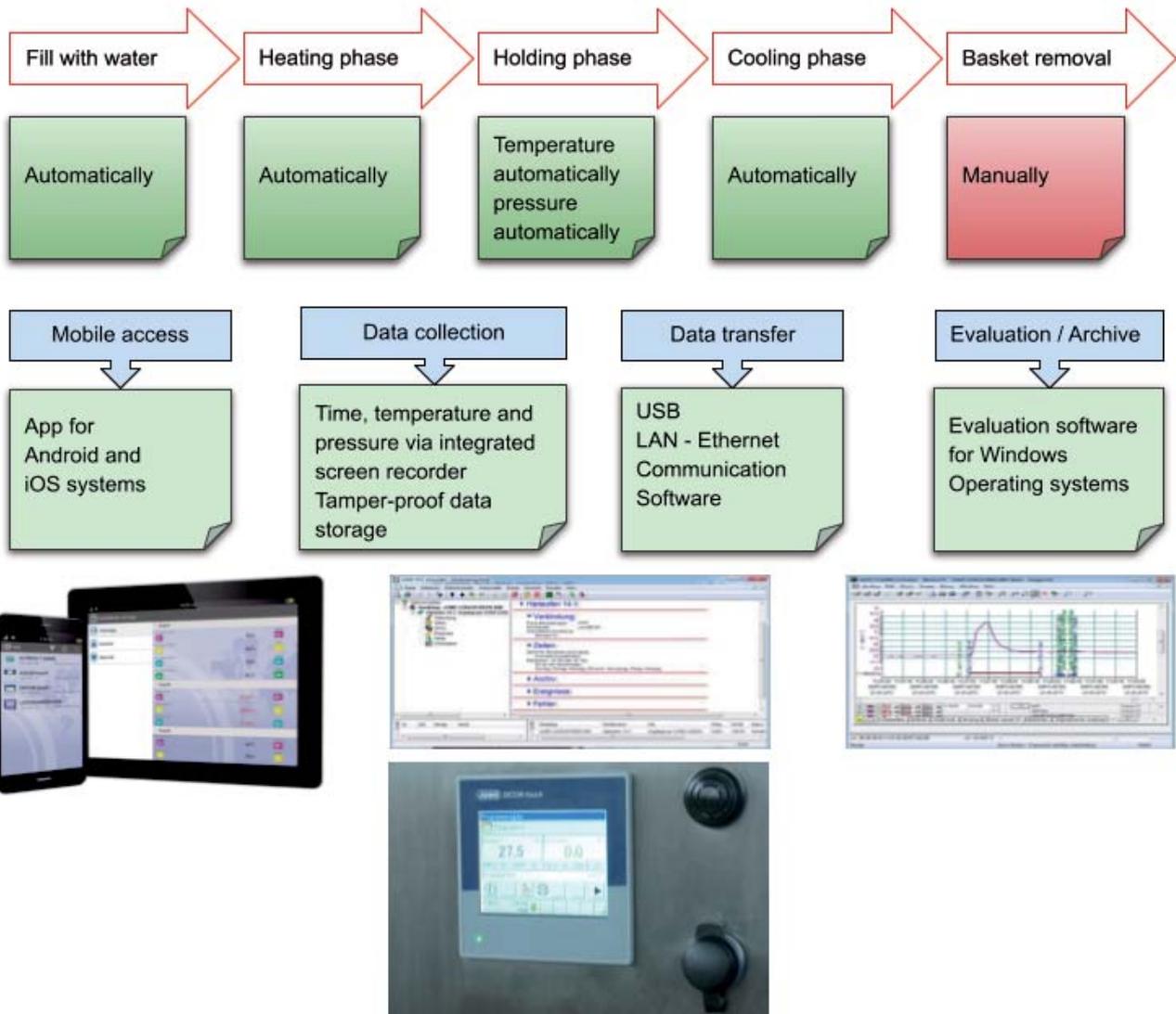
- прямой электрический нагрев и прямое охлаждение.
- прямой нагрев паром и прямое охлаждение.
- полностью автоматическое управление.



Стандартная версия:	Параметры:
Полностью изготовлен из нержавеющей стали	RL1 – мобильный
Энергосберегающая всесторонняя изоляция.	KP1 - центробежный насос
Регулируемые ножки	BP1, BP2, BP2 - Панель управления
Программный регулятор - DICON touch	SK1 - Панель для настенного монтажа
Панель управления - передняя правая	HE144 - тепловая мощность SR1250 - 144кВт
Хранение данных с защитой от несанкционированного доступа	
Интерфейс локальной сети (Ethernet)	

Описание - «Модель 3»:

Это полностью автоматическая система с ручным открыванием и закрыванием откидных крышек. Загрузка и извлечение продуктов, подлежащих приготовлению, осуществляются вручную.



Процедура – «Модель 3»:

При открытой откидной крышке в пустой автоклав помещают корзину с жесткой, гибкой или полужесткой тарой. Откидная крышка закрывается вручную и затягиваются винты фланцевого соединения.

Наполнять:

- Вода заполняется автоматически.

Фаза нагрева, фаза выдержки:

- Стерилизацию проводят в соответствии с процедурой стерилизации обрабатываемого продукта. Сохраненные программы вызываются с помощью сенсорного экрана панели управления, запускаются и затем запускаются автоматически под управлением ПЛК.
- Контроллер процесса и программы автоматически контролирует введенные температурно-временные параметры.
- Параметры процесса стерилизации контролируются установленными устройствами и автоматически контролируются соответствующими клапанами.

Фаза охлаждения:

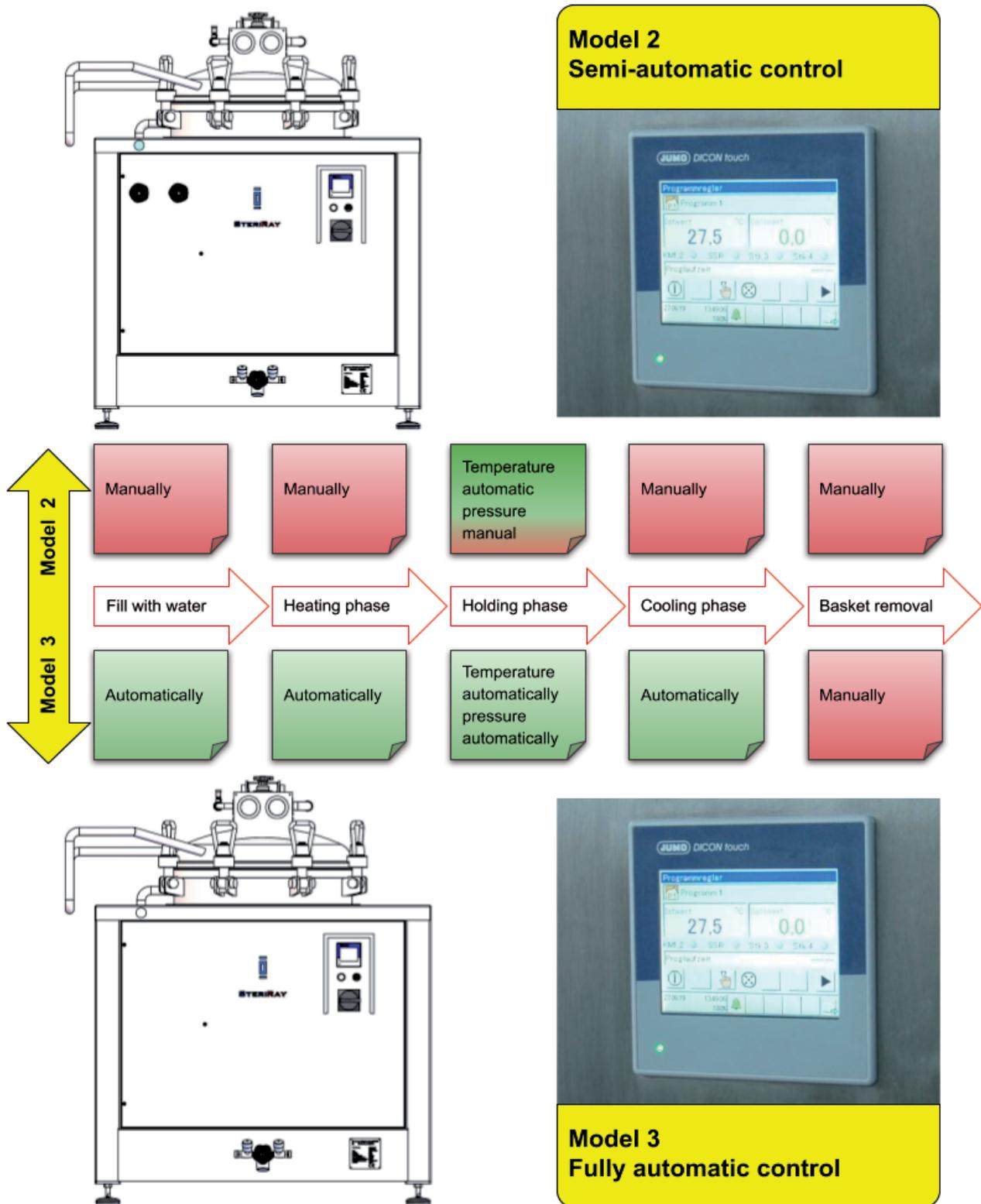
- Приготавливаемая пища охлаждается автоматически.
- После завершения охлаждения вода автоматически сливается в датчик уровня.
- О завершении процесса сигнализирует звуковой сигнал.

Удаление еды:

- Откидная крышка автоклава открывается вручную и вынимается корзина с приготавливаемыми продуктами.

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

«Модель 2» и «Модель 3» в сравнении:



Измерение:

Обозначение	Единица	SR250	SR400	SR550	SR1250
LxVxH	мм	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
LxVxH2	мм	1220x1220x2180	1320x1320x2420	1420x1420x2580	1620x1620x3360
Диаметр контейнера	мм	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
G1 - G2	мм	180 - 250	180 - 250	180 - 250	180 - 250

Пространство продукта:

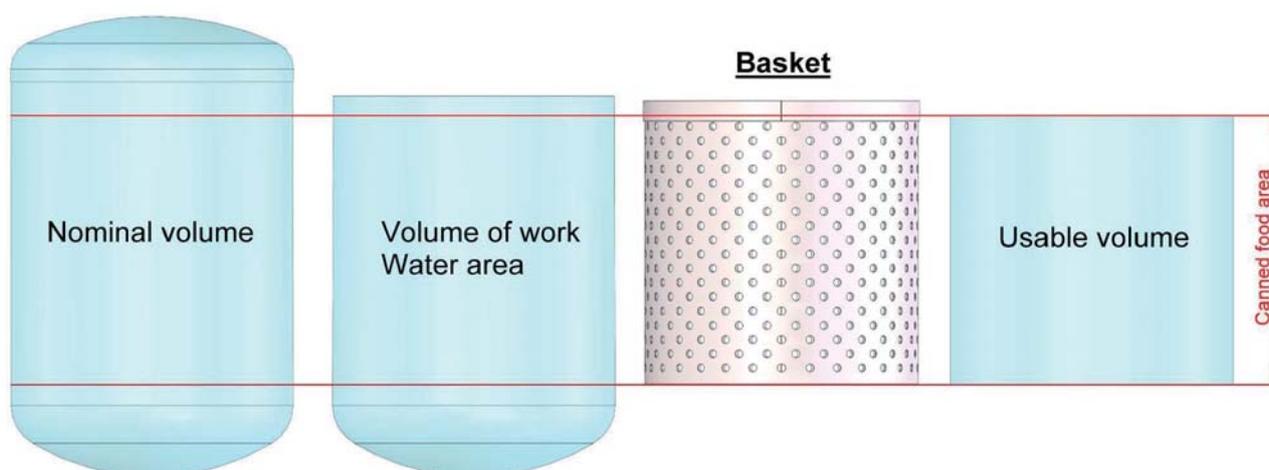
Обозначение	SR250	SR400	SR550	SR1250	
Номинальный объем:	250	390	530	1250	Литр
Объем работы:	210	320	450	1050	Литр
Полезный объем:	150	250	330	890	Литр

Номинальный объем:

Объем работы:

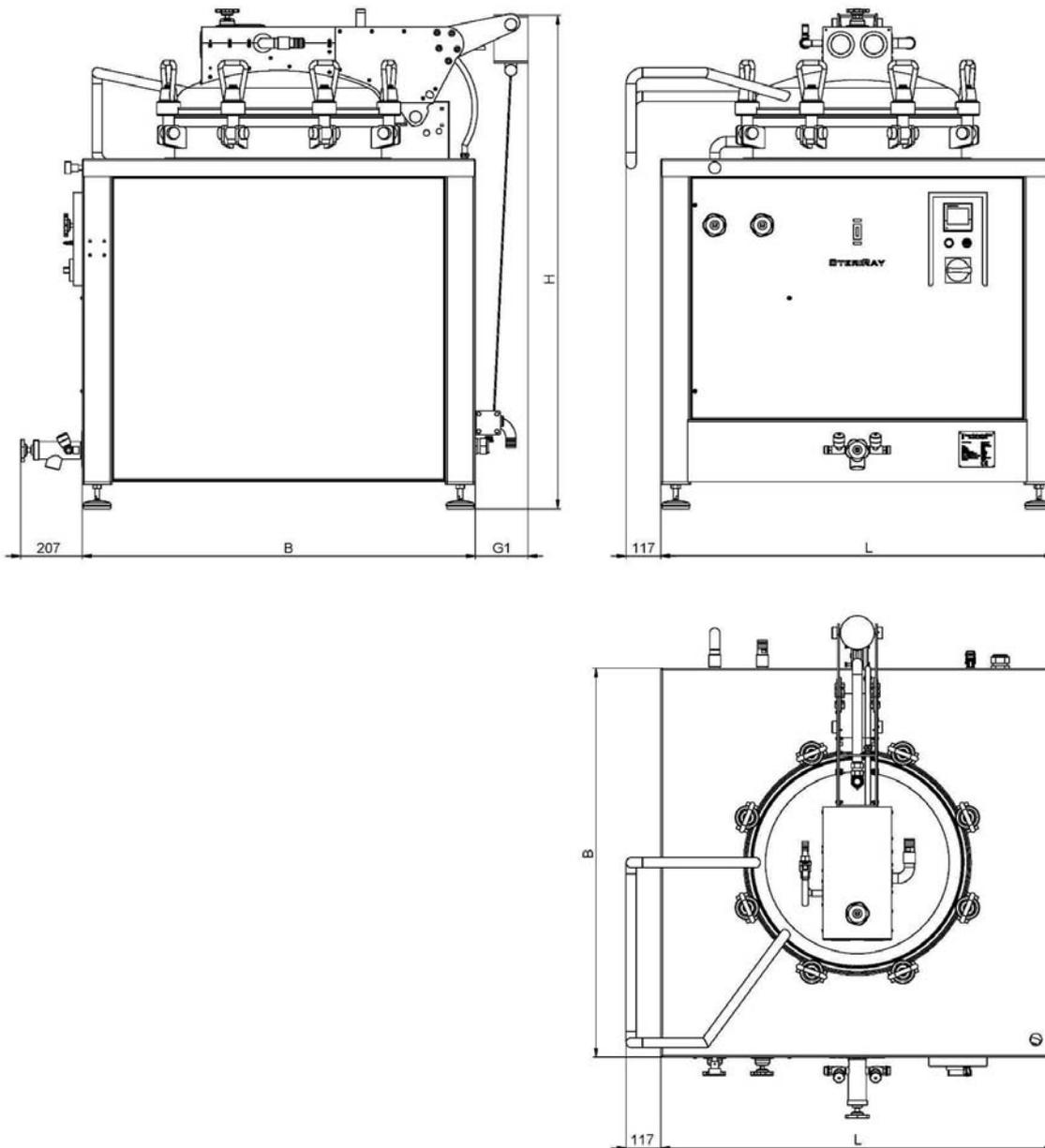
Корзина:
Консервный участок:

Полезный объем:



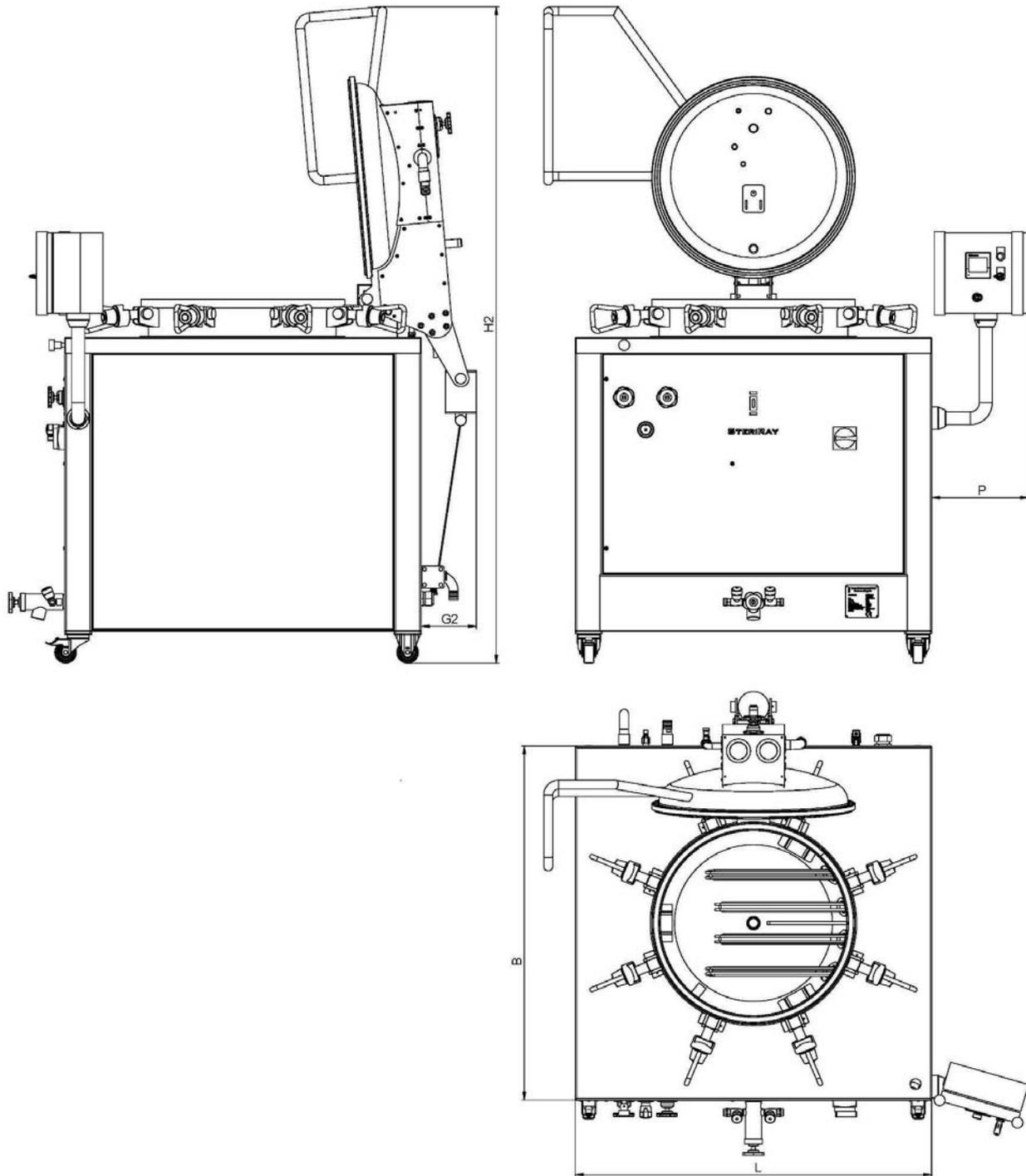
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

Размеры закрытой крышки (стандартная версия):



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

Размер открытой крышки (варианты BP1, LT2, RL1):

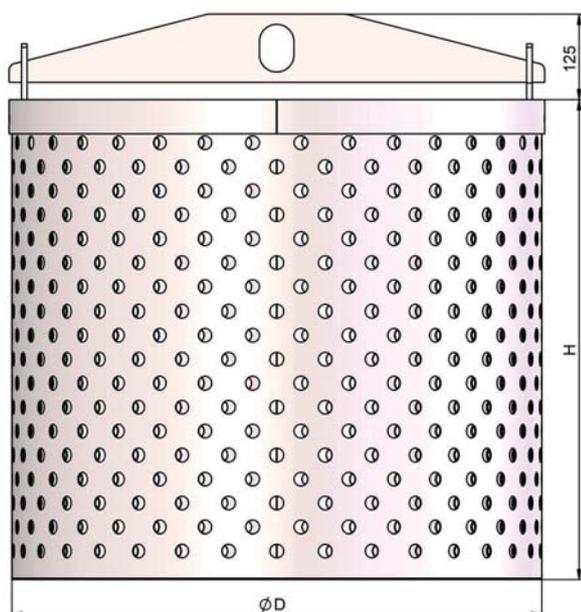


Размеры корзины:

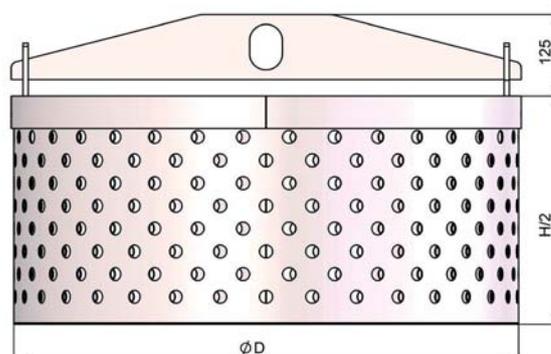
Обозначение	Единица	SR250	SR400	SR550	SR1250
Корзина 1/1, DxH	мм	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Корзина 1/2, DxH/2	мм	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Корзина 1/3, DxH/3	мм	нет	нет	нет	Ø970x400
Максимальное количество банок в автоклаве:					
200	грамм	378	649	825	2337
300	грамм	230	416	546	1474
400	грамм	210	354	450	12:30
680	грамм	115	192	252	737
800	грамм	92	160	210	603
1200	грамм	60	112	152	420

*Информация предоставлена без гарантии. Объем наполнения зависит от размеров банок.

*Дополнительную информацию о примерах загрузки см. в техническом описании «Корзина емкости».



Размер 1/1



Размер 1/2

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

Контролируйте, эксплуатируйте, визуализируйте, регистрируйте:

Панель управления состоит из:

- Контроллер процессов и программ DICON touch
- USB-интерфейс – для подключения к флешке
- Детектор звукового сигнала



Строительная панель - уровень оператора

Универсальные возможности управления, указав:

- Температура котла
- Температура процессора
- Время готовить
- Время по коду города
- Значение F
- Функция линейного изменения

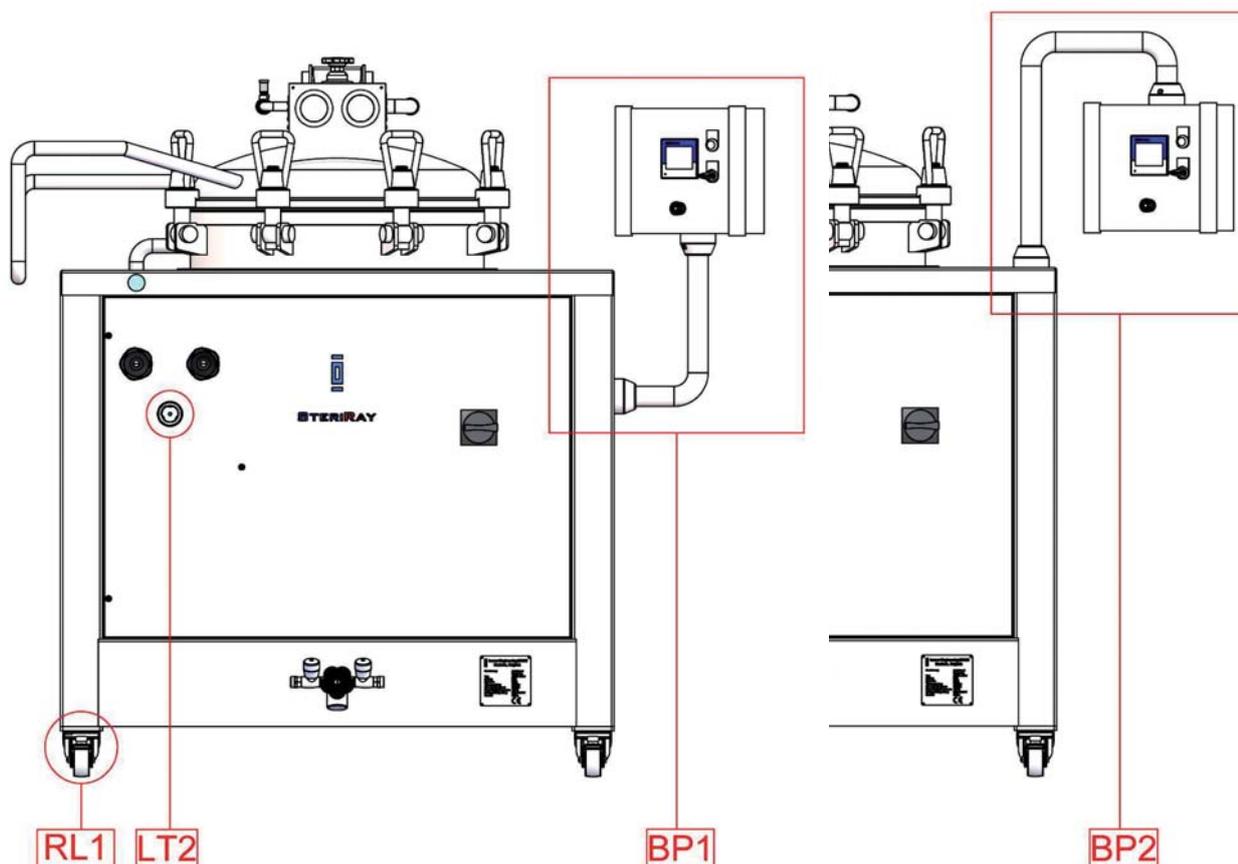
Model 2 - Semi-automatic control
Model 3 - Fully automatic control

STERIRAY

Конечно, вы можете значительно упростить свою работу с нашими автоклавами SteriRay с помощью полезных опций и аксессуаров.

Параметры:

Вот краткий список опций, которые мы можем предложить:



RL1 – мобильный

LT2 – подача сжатого воздуха

КР1 - центробежный насос

HE144 - тепловая мощность SR1250 - 144кВт

Панель управления:

BP1 – Кронштейн стационарно установлен, панель управления можно поворачивать снизу.

BP2 – Кронштейн стационарно установлен, панель управления можно поворачивать сверху.

BP3 – Пульт управления вешается на стену.

Распределительная коробка:

SK1 - Распределительная коробка с панелью управления для настенного монтажа

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

STERIRAY

Аксессуары:

Вот краткий список того, что мы можем предложить в плане натуральных аксессуаров:

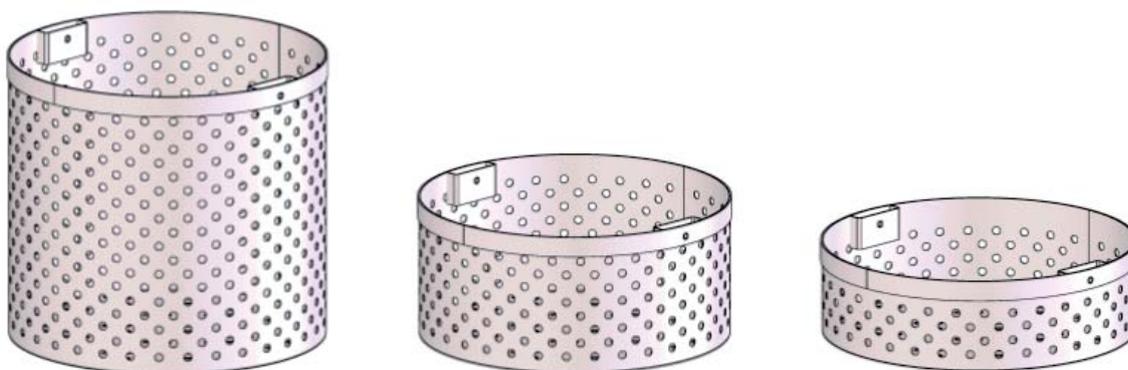
Подъемный кронштейн:

Для безопасной транспортировки на крюке крана.



Корзина:

В полном формате 1/1 и штабелируемых размерах 1/2 и 1/3.



Поплавок котла:

Предотвращает всплывание еды.

Промежуточный слой:

Стабилизирует отдельные уровни готовящейся пищи.

Напольная плита:

В комплект поставки входит опорная плита.



Крановый путь с электропоездом:

Мы поставляем соответствующий крановый путь с электротельфером для загрузки автоклавов с корзинами.

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

Аксессуары:

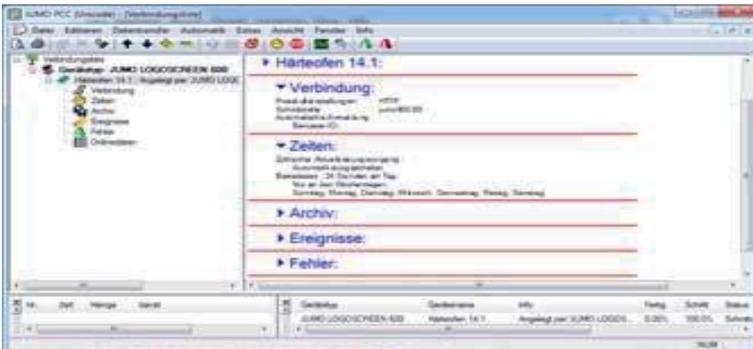
Конструкция лестницы и сцены для SR1250.

Адаптер консервированный:

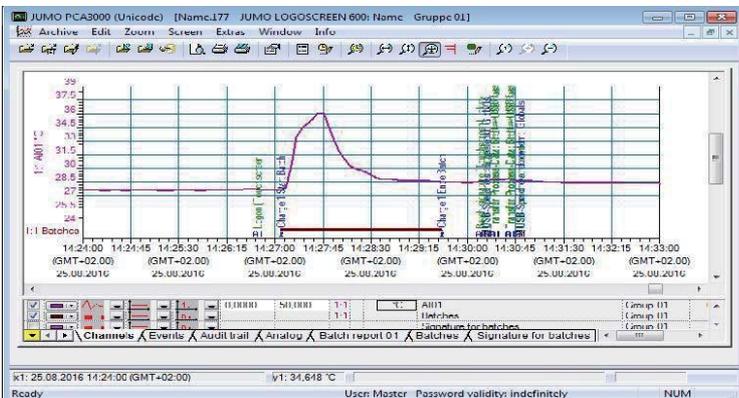
Адаптер для безопасной установки терможула в банку для консервирования.



Коммуникационное программное обеспечение PCC:
 Доступ с ПК



Программное обеспечение для оценки ПК PCA3000:
 Оценивать



Основная техническая информация:

Обозначение	Единица	SR250	SR400	SR550	SR1250
«Модель 2»		<i>и</i>	<i>и</i>	<i>и</i>	<i>нет</i>
«Модель 3»		<i>и</i>	<i>и</i>	<i>и</i>	<i>и</i>
Объем	Литр	250	390	530	1250
Контейнер	мм	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Внешние размеры ДхШхВ	мм	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Электрический	кВт	18	24	48	72 / 144
HD пар	кг/ч	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	220
рабочее давление, «Модель 2»	бар	2,5	2,5	2,5	-
рабочее давление, «Модель 3»	бар	3	3	3	3
Корзина 1/1, ДхН	мм	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Максимальное количество банок в автоклаве:					
200	грамм	378	649	825	2337
300	грамм	230	416	546	1474
400	грамм	210	354	450	12:30
680	грамм	115	192	252	737
800	грамм	92	160	210	603
1200	грамм	60	112	152	420

*Информация предоставлена без гарантии. Объем наполнения зависит от размеров банок.

*Дополнительную информацию о примерах загрузки см. в техническом описании «Корзина емкости».



Haskovo, Bulgaria
Хасково, България

