

**Produktbroschüre - Model 2 / Model 3**

**Autoklaven zur Sterilisation von Konserven**



**Autoklaven für die Industrie und Handwerk**

*Id195-aR3-M2/M3-WB-23DE Deutsch / German*

**Für vollständige technische Information siehe technisches Datenblatt - Plattform aR3**

# KOMPROMISSLOSE SPITZENLEISTUNG DER **STERIRAY** KONSERVEN AUTOKLAVEN

Die SterRay Autoklaven sind ungewöhnlich vielseitig, sparen Zeit und Energie. Bei der Herstellung von Vollkonserven sind Ihnen keine Grenzen gesetzt: Dosen aus unterschiedlichen Metallen, Gläser, Kochbeutel, Tuben etc.

Jeder SteriRay Autoklave ist eine technische Spitzenleistung. Hinter jedem Gerät steht das Know-how der Firma "Ivanov Engineering". Unsere Produkte überzeugen durch eine ausgereifte Konstruktion und überragende Qualität. Der Zusammenarbeit mit anspruchsvollen Praktikern ließ Geräte entstehen, die einfach zu bedienen und leicht zu pflegen sind. Die wirtschaftliche Arbeitsweise senkt Kosten und steigt die Rentabilität.

## Industriedesign

Mit unserem Maschinendesign setzen wir neue Maßstäbe bei dem Industriedesign von Autoklaven. Unser Baukastensystem, die leicht zugänglichen Bauteile sowie der Bedienkomfort machen SteriRay-Autoklaven hervorragende Geräte, die einfach zu bedienen und leicht zu pflegen sind.

## Automatisierung

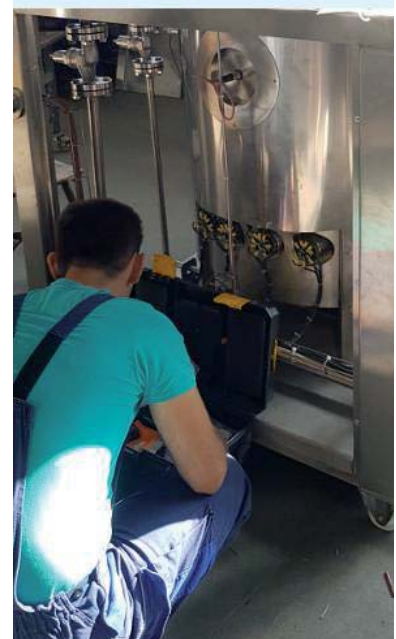
Automatisierung schafft Vorsprung. Dieser Vorsprung legt das Fundament für Ihren wirtschaftlichen Erfolg in der Zukunft.

## Zusatzoptionen & Zubehör

Selbstverständlich können Sie sich die Arbeit mit unseren SteriRay-Autoklaven durch sinnvolle Zusatzoptionen und Zubehör wesentlich erleichtern.

## Bewährte Technik für hohe Maschinenverfügbarkeit

Wir wissen, dass Lebensmittelmaschinen ständig verfügbar sein müssen, um die Produktion aufrechtzuerhalten. Aus diesem Grund legen wir bei der Auswahl der Bauteile großen Wert auf bewährte Technik.



Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**STERIRAY**

**Autoklaven zur Sterilisation von Konserven mit einem Nominalvolumen von:**

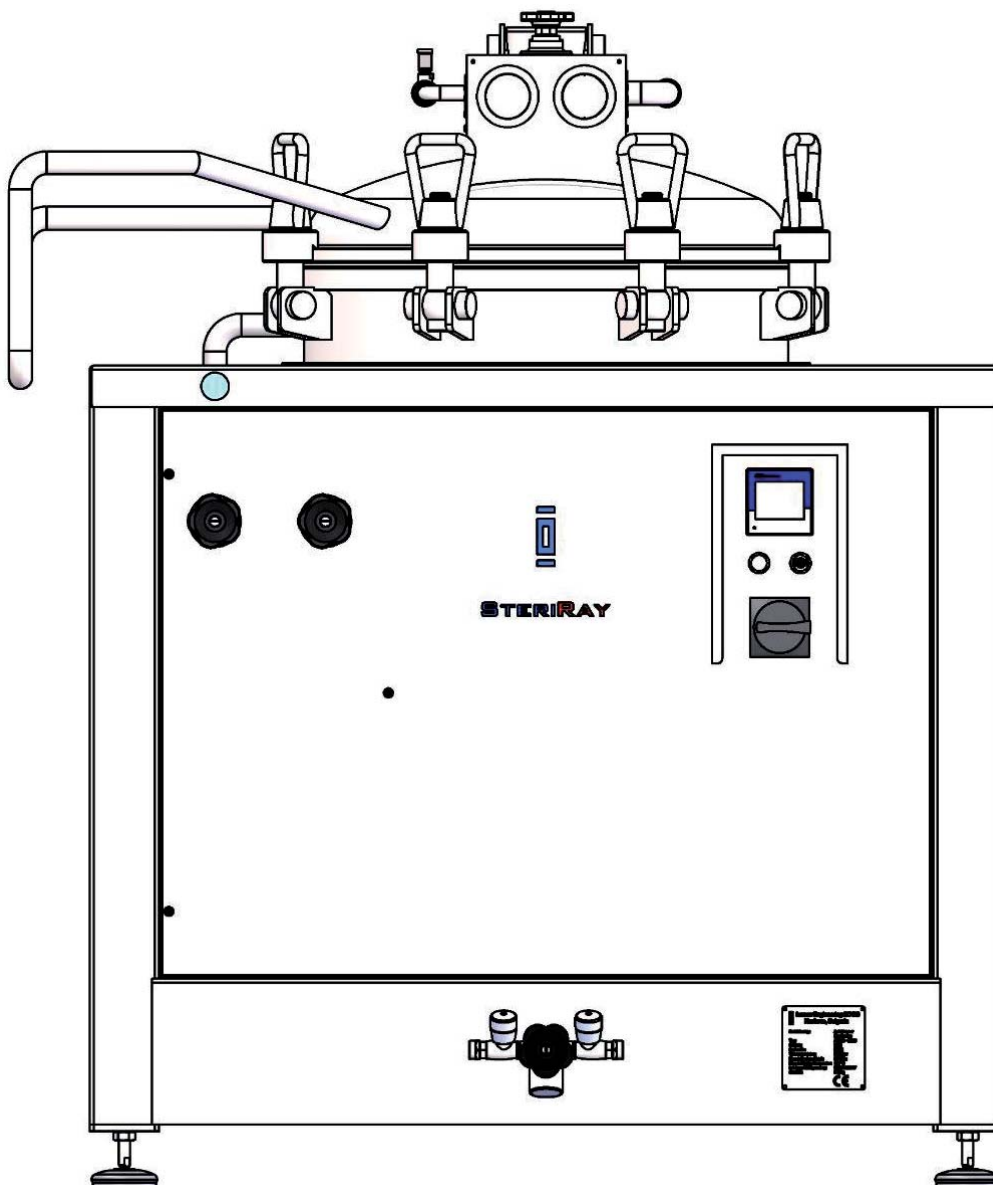
- 250, 390, 530 und 1250 Liter

**Vollwasser-Gegendruck Autoklav mit:**

- direkter elektrischer Heizung und direkter Kühlung.
- direkter Dampf-Heizung und direkter Kühlung.
- halbautomatischer und vollautomatischer Steuerung.

**Anwendung:**

Der Autoklav wird zur Sterilisation von starren Behältern (Konservenbüchsen, Konservengläser) oder flexiblen und halbstarren Behältern (Beutel, Plastik, Tuben) verwendet.



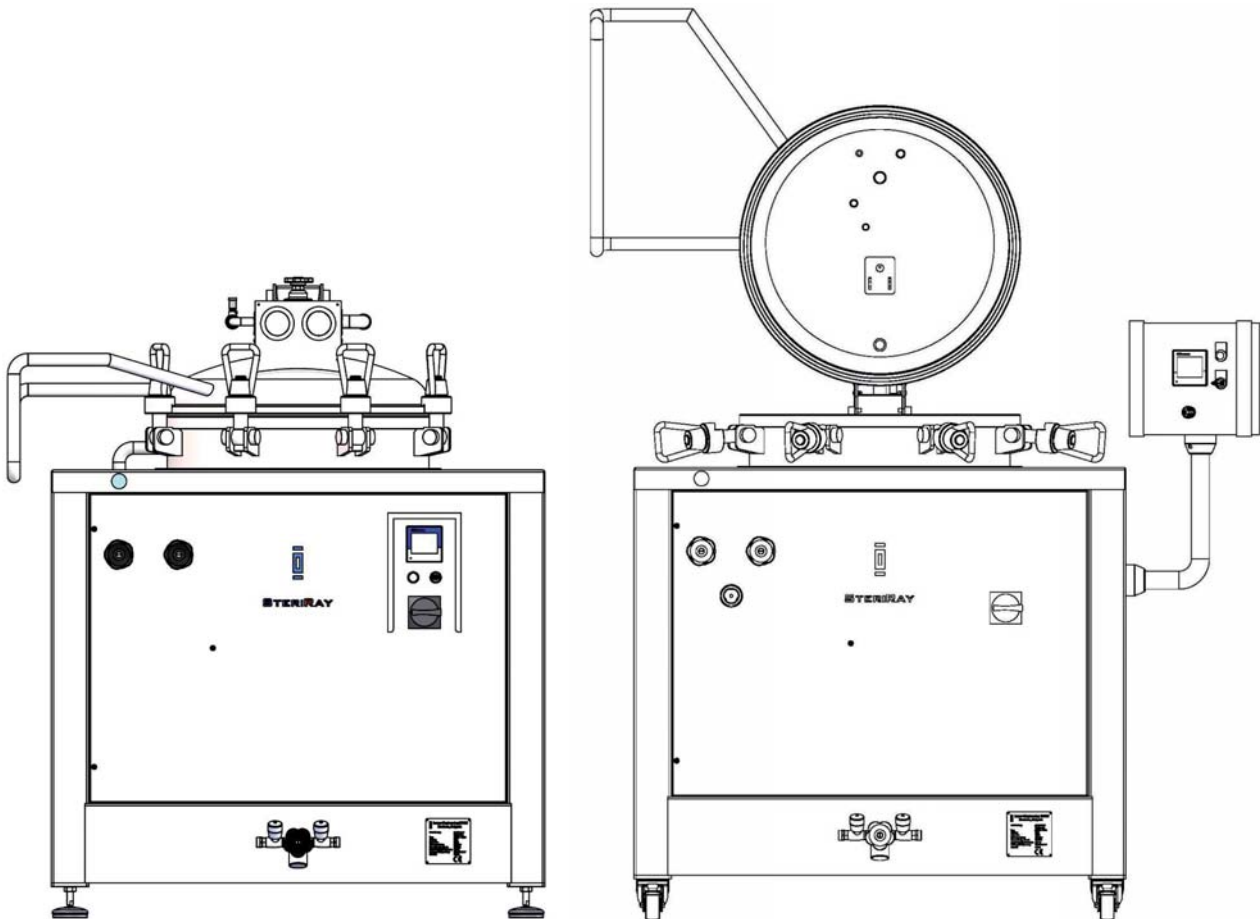
Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
 Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**Model 2 mit einem Nominalvolumen von:**

- 250, 390 und 530 Liter

**Vollwasser-Gegendruck Autoklav mit:**

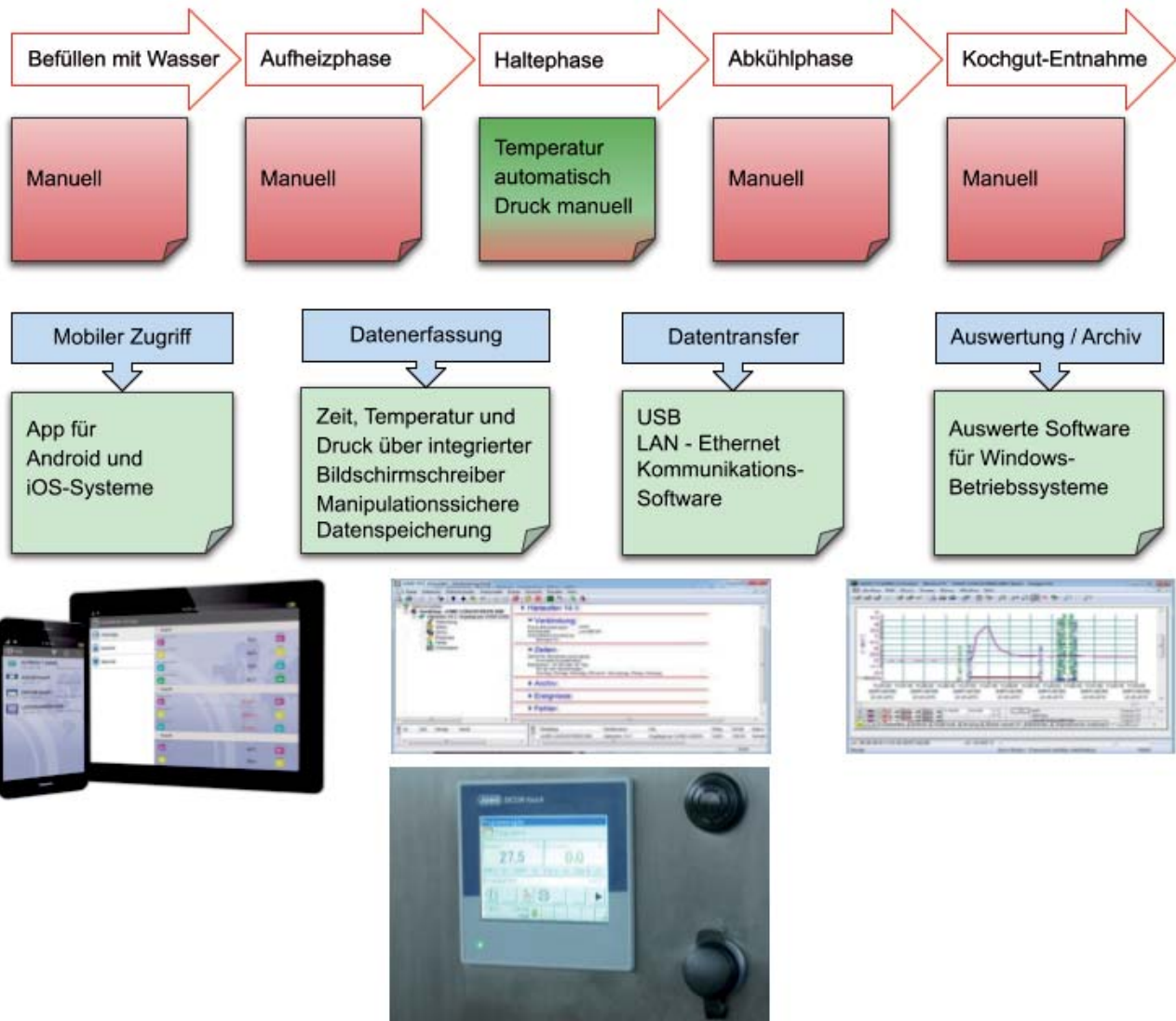
- direkter elektrischer Heizung und direkter Kühlung.
- halbautomatischer Steuerung.



Standardausführung:	Optionen:
Gerät vollständig rostfrei	RL1 - Fahrbar
Energiesparende Rundumisolierung	LT2 - Leitung Druckluftzufuhr
Aufstellungsart - Stehend	BP1, BP2, BP2 - Bedienpult
Programmregler - DICON touch	SK1 - Schaltkasten zur Wandmontage
Bedienpanel - Vorne rechts	
Manipulationssicherer Datenspeicherung	
LAN-Schnittstelle (Ethernet)	

## Beschreibung - Model 2:

Es handelt sich um eine halbautomatisch gesteuerte Anlage mit manuellem Öffnen und Schließen der Klappdeckel. Das Befüllen und die Kochgut-Entnahme werden manuell ausgeführt.





## **Vorgehensweise - Model 2:**

Beim geöffneten Klappdeckel wird in dem leeren Autoklav ein Einsatzkorb mit starren, flexiblen oder halbstarren Behältern abgelegt. Der Klappdeckel wird manuell zugemacht und die Schrauben der Flanschverbindung werden festgezogen.

### Befüllen:

- Das Befüllen des Wassers wird manuell ausgeführt.

### Aufheizphase:

- Die gewünschte Temperatur für das Aufheizen wird mittels des Touchscreens des Bedienpults eingeben und gestartet, die Aufheizung läuft dann automatisch, gesteuert von der SPS, ab.
- Das Entlüftungsventil bleibt während des Aufheizens geöffnet.
- Das Prozessende wird mittels eines Piepton signalisiert.

### Haltephase:

- Die Sterilisation wird gemäß des Sterilisationsverfahrens des zu behandelten Produkts durchgeführt. Die gespeicherten Programme werden mittels des Touchscreens des Bedienpults aufgerufen, gestartet und laufen dann automatisch von der SPS gesteuert ab.
- Der Prozess- und Programmregler steuert die eingegebenen Temperatur-Zeit-Parameter automatisch.
- Die Parameter des Sterilisationsverfahrens werden durch die montierten Geräte beobachtet und durch die jeweiligen Ventile manuell gesteuert.
- Das Prozessende wird mittels eines Piepton signalisiert.

### Abkühlphase:

- Das Abkühlen des Kochguts wird manuell ausgeführt.
- Nach der Beendigung des Abkühlens wird das Wasser manuell bis zum Wasserüberlauf abgelassen.

### Kochgut-Entnahme:

- Der Klappdeckel des Autoklavs wird manuell geöffnet und der Einsatzkorb mit dem Kochgut wird rausgeholt.

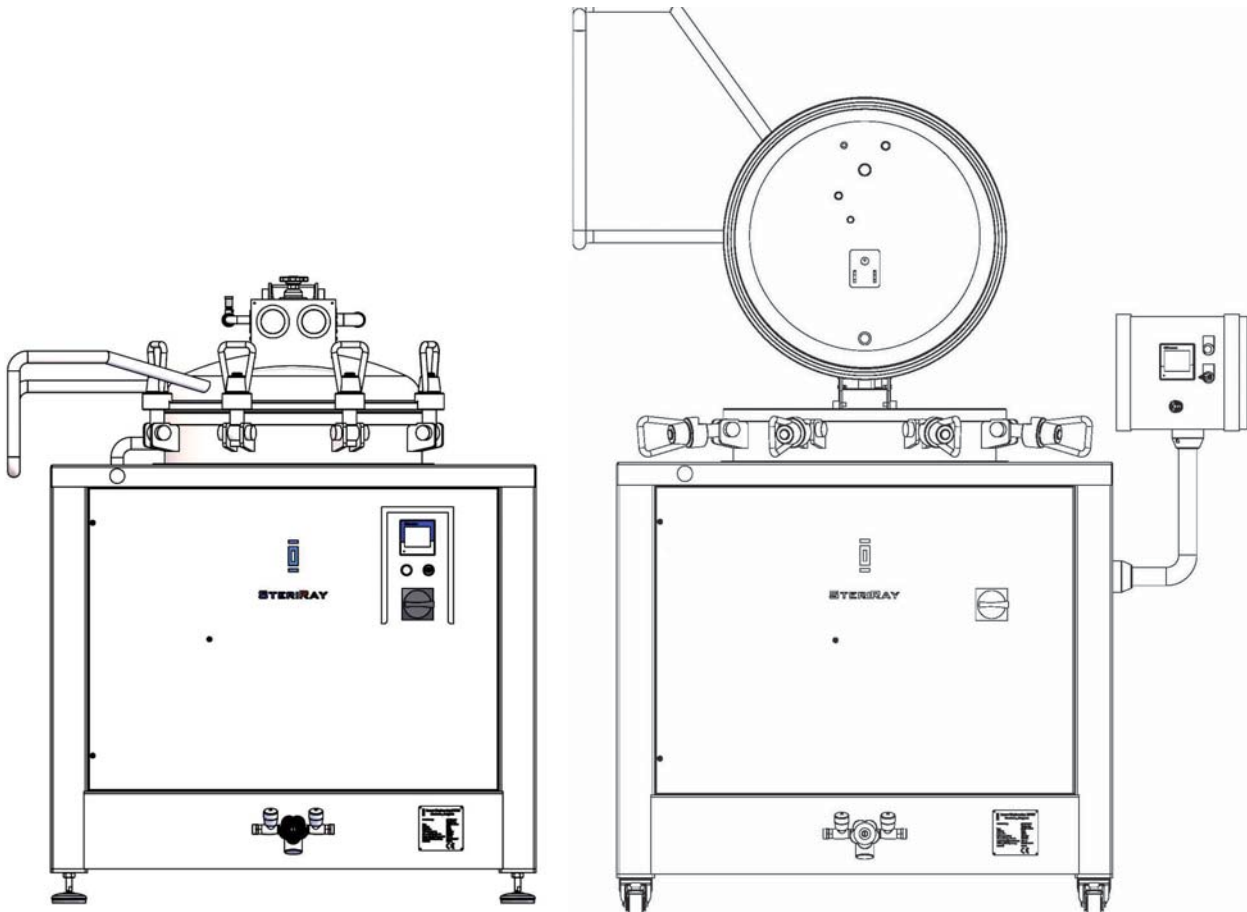
Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
 Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**Model 3 mit einem Nominalvolumen von:**

- 250, 390, 530 und 1250 Liter

**Vollwasser-Gegendruck Autoklav mit:**

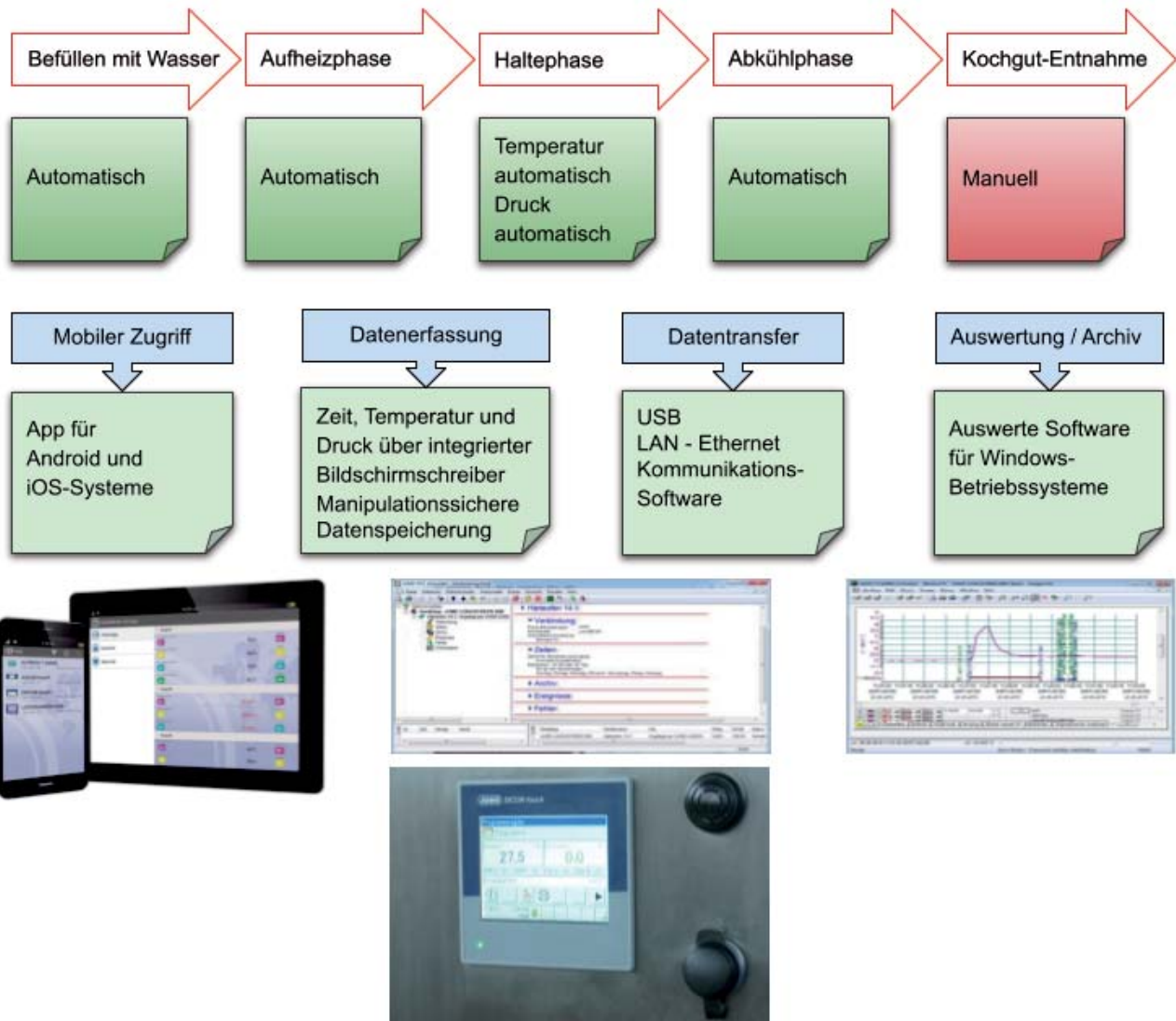
- direkter elektrischer Heizung und direkter Kühlung.
- direkter Dampf-Heizung und direkter Kühlung.
- vollautomatischer Steuerung.



Standardausführung:	Optionen:
Gerät vollständig rostfrei	RL1 - Fahrbar
Energiesparende Rundumisolierung	KP1 - Kreiselpumpe
Aufstellungsart - Stehend	BP1, BP2, BP2 - Bedienpult
Programmregler - DICON touch	SK1 - Schaltkasten zur Wandmontage
Bedienpanel - Vorne rechts	HE144 - Heizleistung von SR1250 - 144kW
Manipulationssicherer Datenspeicherung	
LAN-Schnittstelle (Ethernet)	

### Beschreibung - Model 3:

Es handelt sich um eine vollautomatisch gesteuerte Anlage mit manuellem Öffnen und Schließen der Klappdeckel. Das Befüllen und die Kochgut-Entnahme werden manuell ausgeführt.





### **Vorgehensweise - Model 3:**

Beim geöffneten Klappdeckel wird in dem leeren Autoklav ein Einsatzkorb mit starren, flexiblen oder halbstarren Behältern abgelegt. Der Klappdeckel wird manuell zugemacht und die Schrauben der Flanschverbindung werden festgezogen.

#### Befüllen:

- Das Befüllen des Wassers wird automatisch ausgeführt.

#### Aufheizphase. Haltephase:

- Die Sterilisation wird gemäß des Sterilisationsverfahrens des zu behandelten Produkts durchgeführt. Die gespeicherten Programme werden mittels des Touchscreens des Bedienpults aufgerufen, gestartet und laufen dann automatisch von der SPS gesteuert ab.
- Der Prozess- und Programmregler steuert die eingegebenen Temperatur-Zeit-Parameter automatisch.
- Die Parameter des Sterilisationsverfahrens werden durch die montierten Geräte beobachtet und durch die jeweiligen Ventile automatisch gesteuert.

#### Abkühlphase:

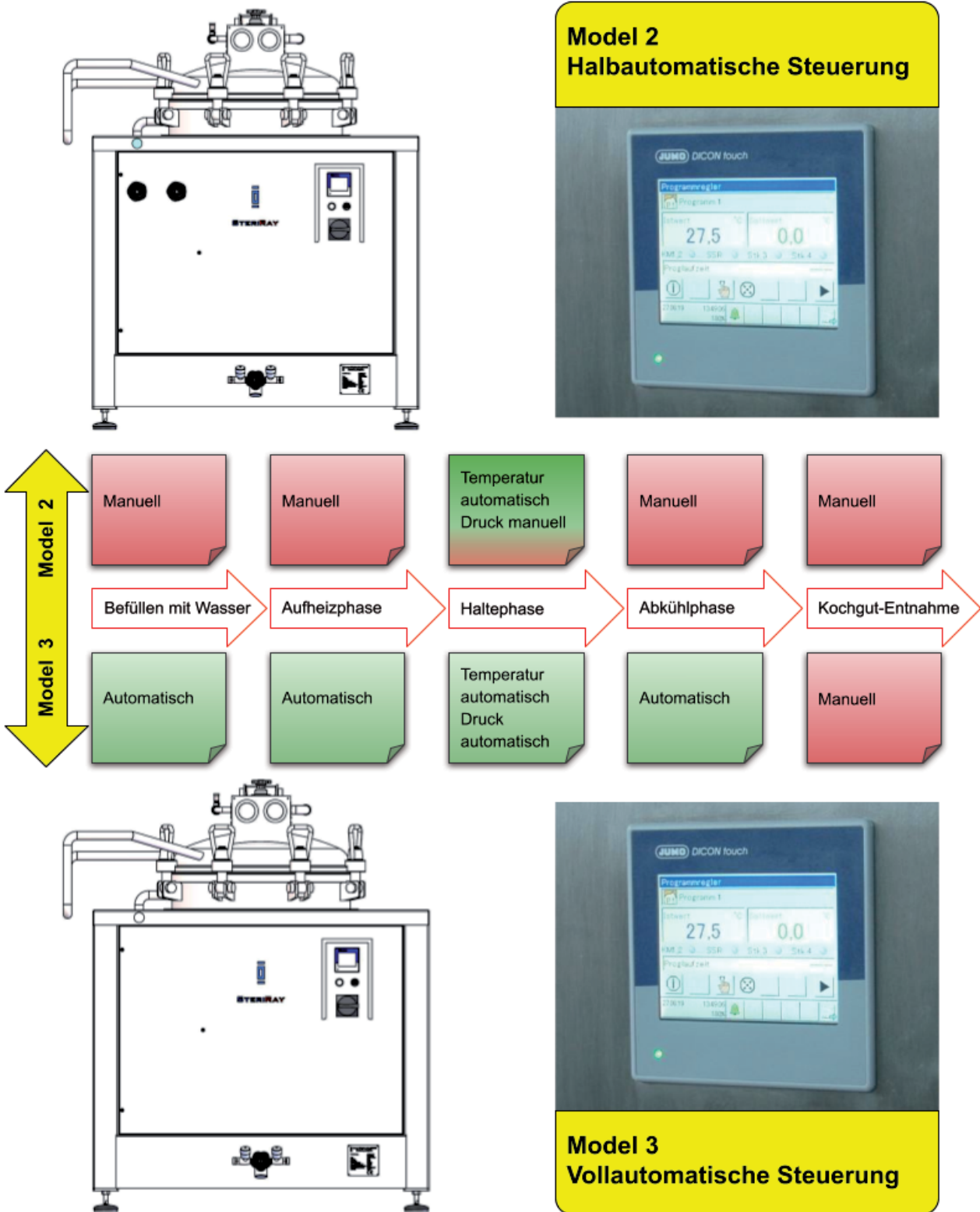
- Das Abkühlen des Kochguts wird automatisch realisiert.
- Nach der Beendigung des Abkühlens wird das Wasser automatisch bis zum Grenzstandmelder abgelassen.
- Das Prozessende wird mittels eines Piepton signalisiert.

#### Kochgut-Entnahme:

- Der Klappdeckel des Autoklavs wird manuell geöffnet und der Einsatzkorb mit dem Kochgut wird rausgeholt.

Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
 Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**Model 2 und Model 3 im Vergleich:**

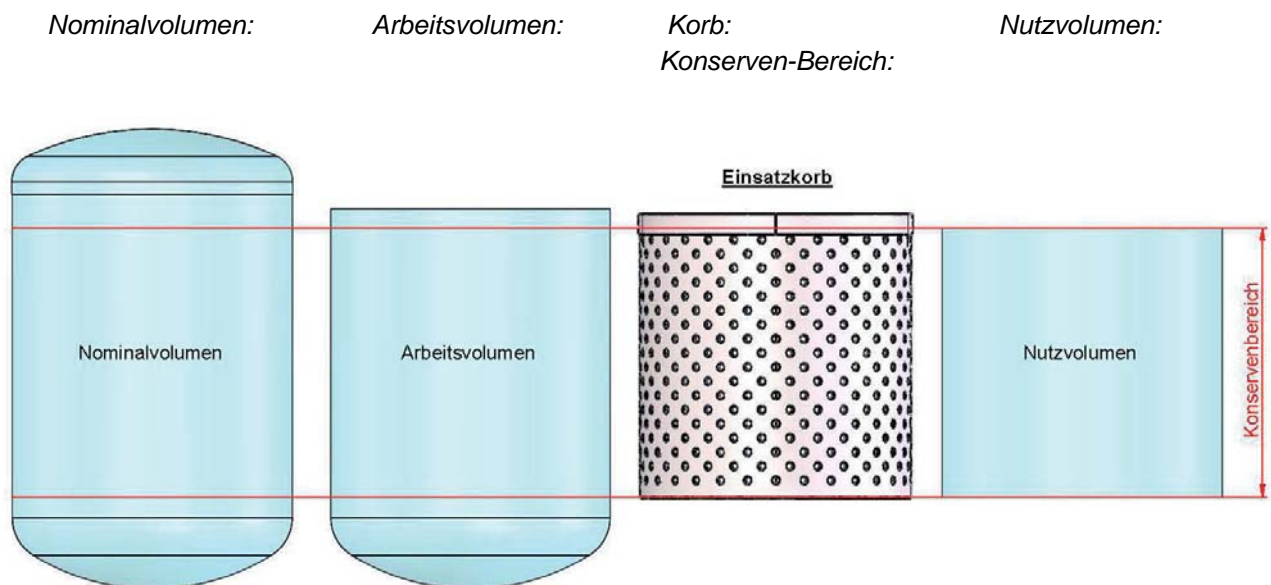


**Abmessung:**

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

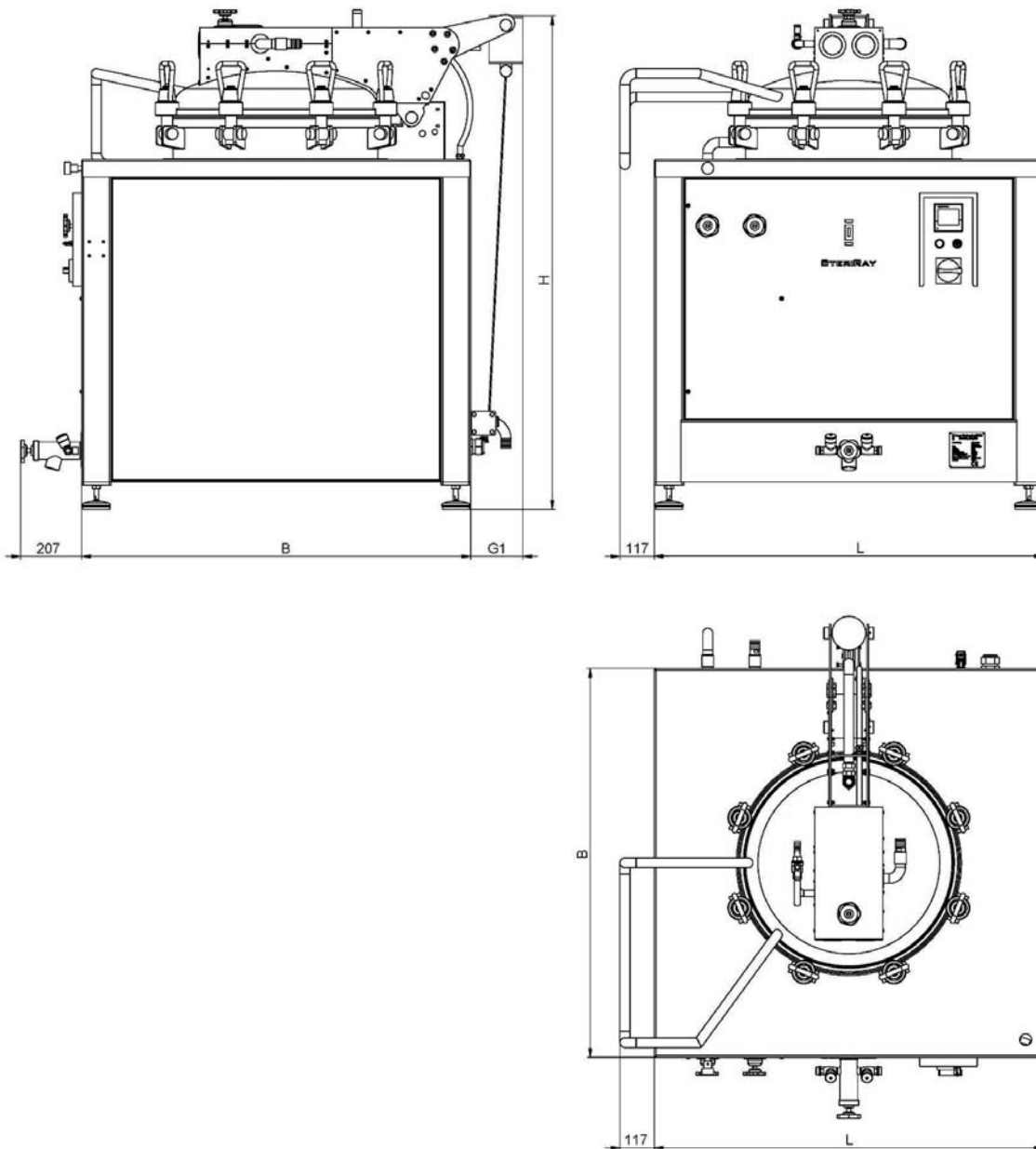
**Produktraum:**

Bezeichnung	SR250	SR400	SR550	SR1250	Einheit
Nominalvolumen:	250	390	530	1250	Liter
Arbeitsvolumen:	210	320	450	1050	Liter
Nutzvolumen:	150	250	330	890	Liter



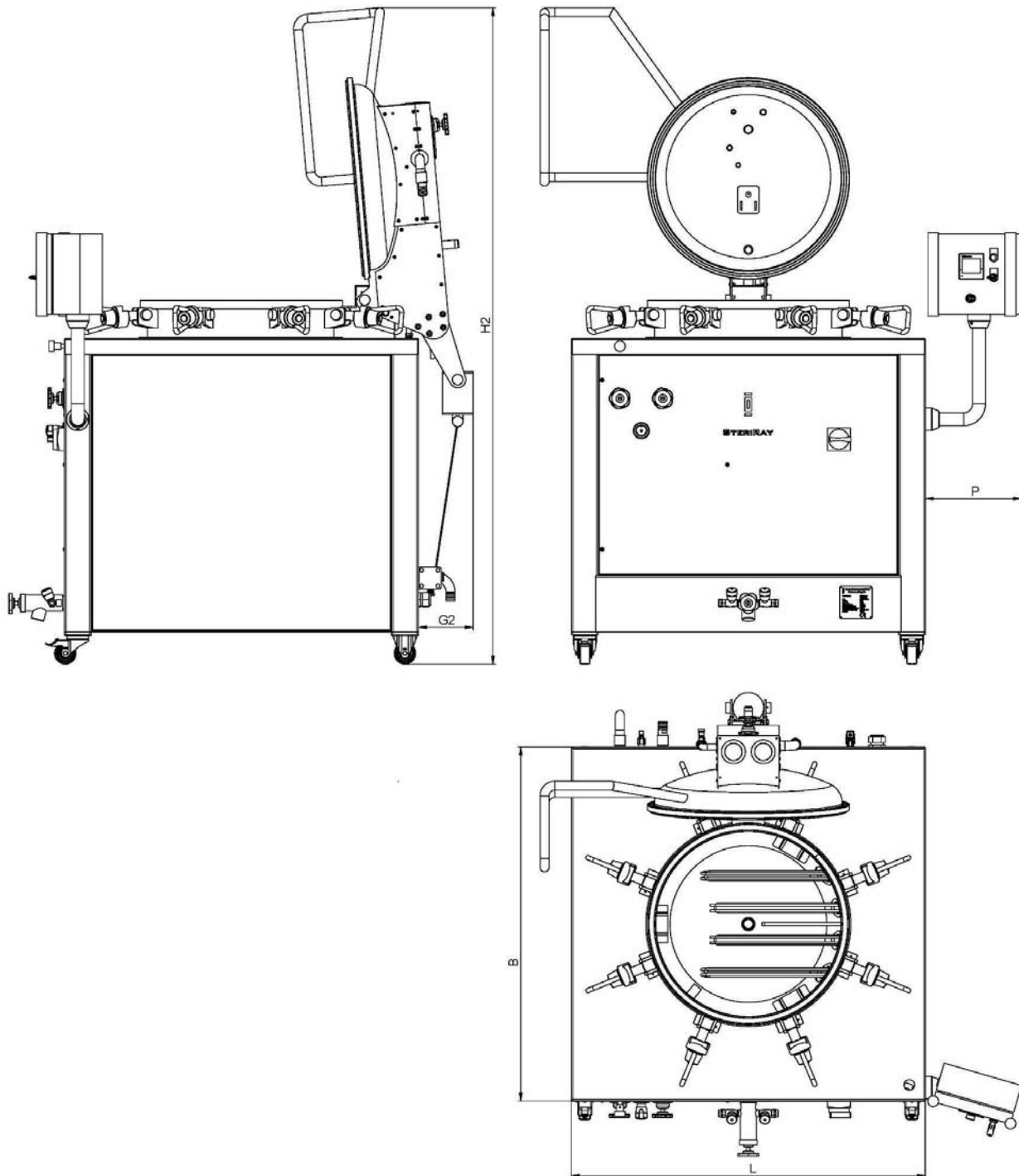
Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**Abmessung geschlossener Deckel (Standardausführung):**



Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**Abmessung geöffneter Deckel (Optionen BP1, LT2, RL1):**



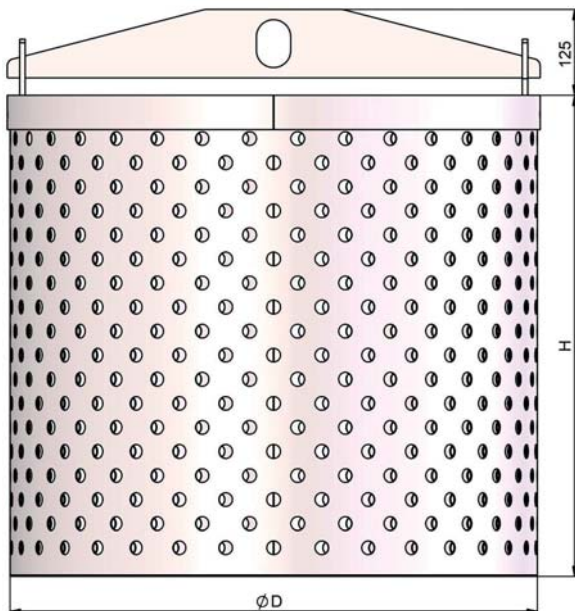


**Abmessung Einsatzkorb:**

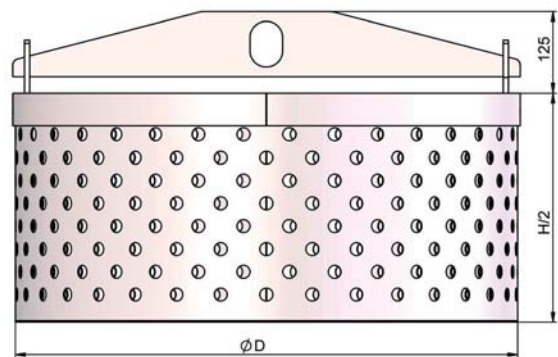
Bezeichnung	Einheit	SR250	SR400	SR550	SR1250
Einsatzkorb 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
Einsatzkorb 1/2, DxH/2	mm	Ø575x300	Ø675x350	Ø775x350	Ø970x600
Einsatzkorb 1/3, DxH/3	mm	nein	nein	nein	Ø970x400
Maximale Anzahl Dosen im Gerät:					
200	gram	378	649	825	2337
300	gram	230	416	546	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

\*Angaben ohne Gewähr. Füllmengen abhängig von Dosenabmessungen.

\*Mehr Information von Beispiel-Beschickungen siehe Datenblatt "Fassungsvermögen-Einsatzkorb".



Größe 1/1



Größe 1/2

## Steuern, Bedienen, Visualisieren, Registrieren:

### Der Bedienpanel besteht aus:

- Prozess- und Programmregler DICON touch
- USB-Schnittstelle - zum Anschluss an einem Speicherstick
- Hörsignal-Melder



Aufbaupanel - Bediener Ebene

### **Vielseitige Steuermöglichkeiten durch Vorgabe von:**

- Kesseltemperatur
- Kerntemperatur
- Kochzeit
- Vorwahlzeit
- F-Wert
- Rampenfunktion

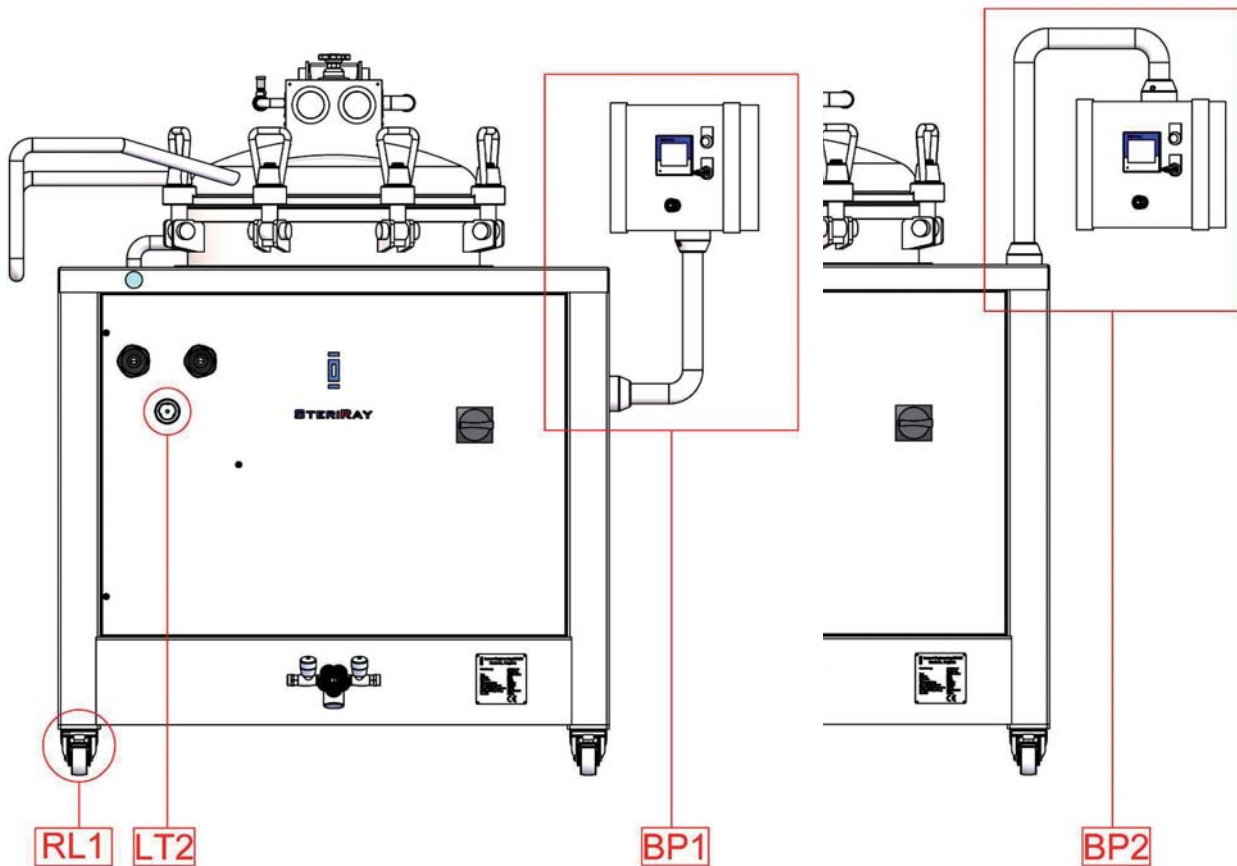
Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**STERIRAY**

*Selbstverständlich können Sie sich die Arbeit mit unseren SteriRay-Autoklaven durch sinnvolle Optionen und Zubehör wesentlich erleichtern.*

### Optionen:

*Hier eine kurze Aufzählung dessen, was wir an Optionen anbieten können:*



RL1 - Fahrbar  
LT2 - Druckluftzufuhr  
KP1 - Kreiselpumpe  
HE144 - Heizleistung von SR1250 - 144kW

### Bedienpult:

BP1 - Der Arm ist fest montiert, das Bedienpult ist drehbar von unten.  
BP2 - Der Arm ist fest montiert, das Bedienpult ist drehbar von oben.  
BP3 - Das Bedienpult wird an der Wand angehängt.

### Schaltkasten:

SK1 - Schaltkasten mit der Bedienpanel zur Wandmontage

Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**Zubehör:**

*Hier eine kurze Aufzählung dessen, was wir an natürlichem Zubehör anbieten können:*

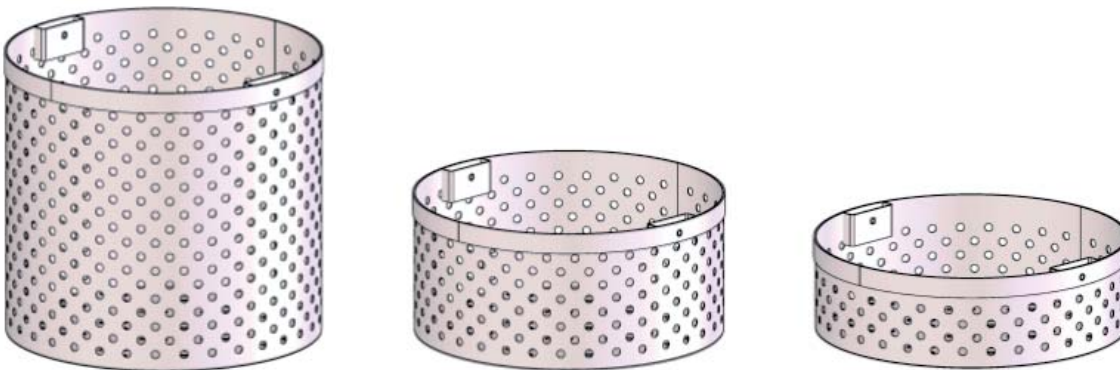
**Aushebebügel:**

Für den sicheren Transport am Kranhaken.



**Einsatzkorb:**

Im Vollformat 1/1 und der stapelbaren Größe 1/2 und 1/3.



**Kesselschwimmer:**

Verhindert das Aufschwimmen von Kochgut.

**Zwischenlage:**

Stabilisiert einzelne Kochgutetagen.

**Bodenblech:**

Ein Bodenblech gehört zum Lieferumfang.



**Kranbahn mit Elektrozug:**

Für die Beschickung der Autoklaven mit den Einsatzkörben liefern wir die passende Kranbahn mit Elektrozug.

Model 2 - Halbautomatische Steuerung  
 Model 3 - Vollautomatische Steuerung

**Zubehör:**

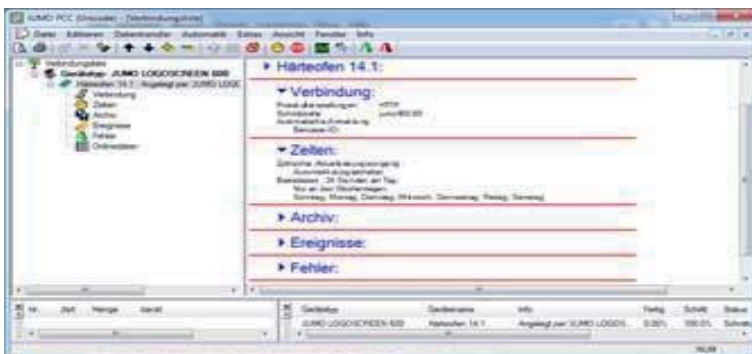
Treppe und Bühnenkonstruktion für SR1250.

Adapter Konserve:

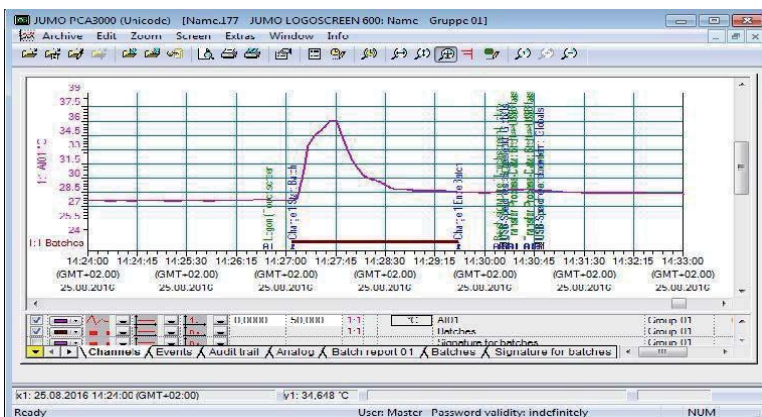
Ein Adapter für sicheres Einlegen des Kerntemperatursensors in einem Konservenglas



Kommunikations-Software PCC:  
 Zugriff vom PC



PC-Auswerte-Software PCA3000:  
 Auswerten





**Fakten, Daten, Werte:**

Bezeichnung	Einheit	SR250	SR400	SR550	SR1250
Model 2		ja	ja	ja	nein
Model 3		ja	ja	ja	ja
Volumen	Liter	250	390	530	1250
Behälterdurchmesser	mm	Ø600	Ø700	Ø800	Ø1000
Außenmaße LxBxH	mm	1220x1220x1560	1320x1320x1700	1420x1420x1760	1620x1620x2340
Elektro	kW	18	24	48	72 / 144
HD-Dampf	kg/h	nein	nein	nein	220
Betriebsdruck, Model 2	bar	2,5	2,5	2,5	-
Betriebsdruck, Model 3	bar	3	3	3	3
Einsatzkorb 1/1, DxH	mm	Ø575x600	Ø675x700	Ø775x700	Ø970x1200
<b>Maximale Anzahl Dosen im Gerät:</b>					
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

\*Angaben ohne Gewähr. Füllmengen abhängig von Dosenabmessungen.

\*Mehr Information von Beispiel-Beschickungen siehe Datenblatt "Fassungsvermögen-Einsatzkorb".

**BULGARIEN:**

**T: +359 89 911 4330**

**DEUTSCHLAND:**

**T: +49 176 690 923 58**



Haskovo, Bulgarien  
Хасково, България



## **Vertriebspartner Deutschland:**

Vertrieb : Deutschland  
Vertrieb Id. : 2021  
Firma : Fleischerei- und Verpackungsmaschinen  
Adresse : 21423, Winsen (Luhe), Birkengrund 2a

Kontaktperson : Karl Heinz Kröger  
Telefon : +49 4171 72448  
E-Mail : [kroeger-winsen@t-online.de](mailto:kroeger-winsen@t-online.de)  
Internet : <https://www.kroeger-winsen.de/>