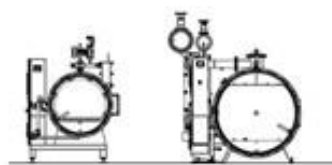




**اتوکلاو افقی تمام استیل یک تا شش واگنه سیستم استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون توسط آبشار آب داغ**

**توضیحات**

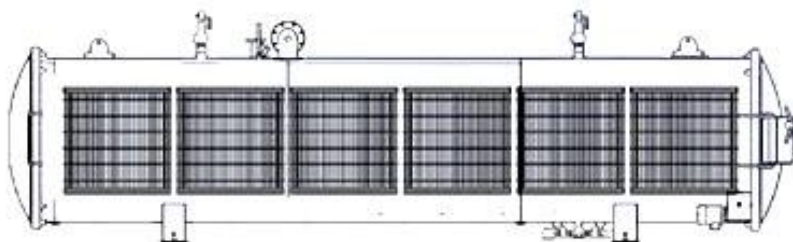
**قطر اتوکلاو ۱۰۰۰ و ۱۴۰۰ میلیمتر**



1.000

1.400

**ظرفیت تولید از یک تا شش واگن یا سبد**



**اتوکلاو افقی پایا**

اتوکلاو برای استریلیزاسیون پاستوریزاسیون نیم پز و بلنچ سبزیها و پخت فراورده های غذایی برای تولید انواع کنسروها و کمپوت ها و همچنین استریل فراورده های دارویی بکار میرود.

اتوکلاو افقی پایا با تلفیقی از تکنولوژیهای برتر اروپایی صاحب سبک در صنعت ساخت اتوکلاو استریلیزاتور و پاستوریزاتور طراحی و ساخت گردیده است.

اتوکلاو افقی ساخت ما با توجه به طراحی و تمهیدات انجام پذیرفته توانایی استریل و پاستوریزه کردن طیف وسیعی از بسته بندیهای شیشه ای (اتوکلاوهای با سیستم ساده تزریق مستقیم بخار اغلب فاقد چنین توانایی میباشند و شیشه ها صدمه دیده و میشکنند) قوطیهای فلزی پاکتهای منعطف قابل ریتورت و پاستوریزه و استریلیزه و همچنین فرایند پخت و استریل جهت انواع محصولات پروتئینی گוشتی مثل کنسرو تن ماهی را دارا میباشد.

اتوکلاوهای ساخت ما علاوه بر تنوع فرایند استریلیزه پاستوریزه و بلنچ و پخت فراورده های غذایی گستره وسیعی از جنس ظروف با ابعاد و اوزان کوچک چند گرمی تا حلبهای ۱۷ کیلوگرمی را تحت پوشش کاری خود قرار داده است.

- پاستوریزاسیون محصولات مختلف از قبیل تولید تمامی کمیوت میوجات، کمیوت هلو، زردآلو، گیلان، آلبالو، گلابی، سیب، توت فرنگی، خیار شور، انواع ترشی و رب گوجه فرنگی در شیشه و قوطی های فلزی از ۵۰ گرم تا حلیهای ۱۷ کیلویی و پاکتهای منعطف

- استریلیزاسیون برای تمامی محصولات پروتئینی از قبیل کنسرو لوبیا، لوبیا با قارچ، قارچ، نخود فرنگی، ذرت، نخود، عدس، کنسرو زیتون و کنسروهایی گوشتی از قبیل تن ماهی و کنسرو گوشت مختلف در شیشه و قوطیهای فلزی و پاکتهای منعطف قابل ریتورت

- بلنج ونیم پز نمودن انواع سبزیجات

طی فرایند استریلیزاسیون با عملکرد بسیار دقیق و هوشمندانه و کاربر پسند سیستم کنترل و با توجه به تنوع برنامه های انتخابی بسته بندی تحت هیچ گونه تنش مخرب قرار نگرفته و پدیده شکستن ظروف شیشه ای و دفورمه و تغییر شکل قوطیهای فلزی و ترکیدن و پاره شدن بسته بندیهای پاکتی منعطف اتفاق نمی افتد.

ظرفیت اتوکلاو با توجه به سفارش از ۱ تا ۶ واگن قابل ساخت میباشد. ظرفیت هر واگن برای قوطیهای فلزی نیم کیلوگرمی (۷۵\*۱۱۰ میلیمتر) ۱۱۵۰ قوطی میباشد لذا برای مثال ظرفیت اتوکلاو ۴ واگنه ۴۶۰۰ قوطی و ظرفیت اتوکلاو ۶ واگنه ۶۹۰۰ قوطی نیم کیلویی میباشد.

اتوکلاو مجهز به الکترومپ ویژه ساخت اروپای غربی با پروانه استیل ۳۱۶ میباشد. استفاده مناسب از این پمپ قدرتمند باعث پایین آمدن زمان استریلیزاسیون و به تبع آن باعث حفظ ارزش غذایی رنگ و طعم فرآورده غذایی میگردد.

با توجه به طراحی و ساخت اتوکلاو و زمان استریلیزاسیون مصرف انرژی الکتریکی و بخار آب بنحو موثری کاهش پیدا کرده و با توجه به تکنولوژی برتر اروپایی بکار برده شده، در صورت تجهیز اتوکلاو به کولینگ تاور (برج خنک کن) مصرف آب خنک کاری اتوکلاو به صفر میرسد.

بر خلاف فرایند ساده اتوکلاو با تزریق مستقیم بخار در اتوکلاو ساخت پایا از جریان ریزش آب داغ بر روی بسته بندی استفاده گردیده است لذا محصول بصورت یکنواخت تری دما دیده و حرارت در زمان کمتری به نقطه مرکزی ظرف (CENTRE POINT) نفوذ پیدا کرده و به دمای مورد نیاز میرسد که باعث حفظ ارزش غذایی رنگ و طعم محصول میگردد.

طی فرایند استریلیزاسیون اتوکلاو کلیه مراحل پیش گرم نمودن و افزایش دما و فشار متناظر و دما و فشار هلدینگ و خنک کاری توسط آب سرد توسط سیستم هوشمند پی ال سی و نرم افزار قدرتمند و منعطف و کاربر پسند اتوکلاو تحت نظارت مستمر قرار گرفته و تمامی داده ها و منحنی و گرافها نمایش و بصورت پرینت کاغذی اتوماتیک چاپ و ارائه میگردد.

با توجه به تکنولوژی اروپایی استفاده شده در صورت بهره جستن از کولینگ تاور (برج خنک کن) و سیکل بسته خنک کاری مصرف آب به صفر میرسد لذا امکان استفاده از آب نرم سختی گیر رزینی و آب نرم RO میسر بوده و این امر علاوه بر بالا بردن راندمان و پایین آوردن سیکل کاری و افزایش عمر سیستم موجبات جلوگیری از نشست و رسوب املاح آهک بر روی قوطی و ظروف طی فرایند استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون اتوکلاو میگردد.

بدنه اتوکلاو بصورت تمام استیل ساخته شده است. واگنها با توجه به مکانیزم برقی نصب شده بدون اعمال فشار دست اپراتور تا انتها اتوکلاو انتقال داده شده و به همین نحو تک تک واگنها از انتها اتوکلاو بصورت برقی بیرون آورده میشود. درب اتوکلاو بصورت کاملاً یکپارچه و توسط ریخته گری از جنس استیل ۳۱۶ به قطر ۱۵۰۰ میلیمتر ساخته شده (کاملاً یکپارچه و بدون هیچ گونه قطعه جوشکاری) لذا علاوه بر حصول ایمنی در دما و فشارهای بالا به سهولت و بسیار نرم توسط اپراتور باز و بسته میگردد و طی فرایند استریلیزاسیون شاهد هیچ گونه نشست بخار و آب داغ از درب اتوکلاو نخواهیم بود.

به لحاظ جلوگیری از اتلاف انرژی و ایمنی کاربر جهت جلوگیری از تماس با بخشهای داغ بدنه، اتوکلاو توسط چندین لایه عایق حرارتی ایزوله شده و توسط روکش نهایی استیل شفاف پوشش داده شده است.

## مشخصات فنی اتوکلاو:

اتوکلاو افقی با بارگیری و خارج نمودن مکانیزه و برقی واگنها

ظرفیت اتوکلاو از ۱ تا ۶ واگن (هر واگن ۱۱۵۰ عدد قوطی نیم کیلویی ۷۵\*۱۱۰ میلیمتر)

ساخت رینگ در اتوکلاو بصورت ریخته گری و یکپارچه از استیل ۳۰۴ (بدون جوشکاری)

بدنه اتوکلاو ساخته شده بصورت تمام استیل ۳۰۴

فشار و دمای کاری بر اساس سفارش (برای استریل تحت دمای ۱۲۱ درجه و فشار ۱٫۲ بار)

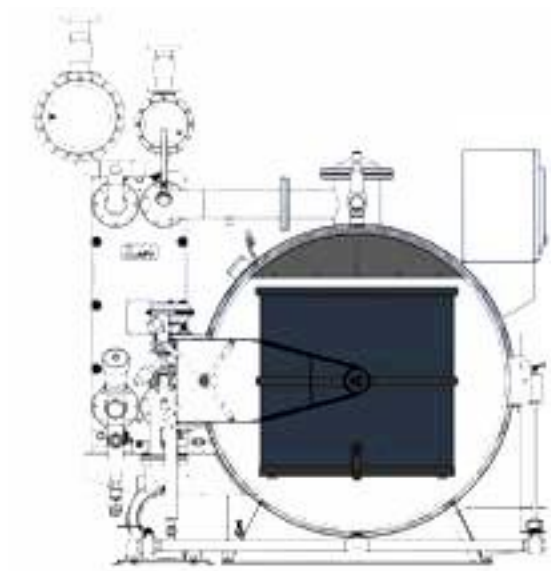
دارای سیستم خودسردکن(در صورت استفاده از برج خنک کن مصرف آب صفر)

سیستم مانتورینگ و تاج پنل

دارای دیتالاگر جهت ثبت و پرینت اتوماتیک داده ها گراف و منحنیها

سیستم کنترل پی ال سی به همراه محیط کاربری کاربردی و کاربرپسند

روش استریل با ریزش آبشار آب داغ (WATER FALL)



### برتری و قابلیت‌های ویژه اتوکلاو افقی پایا

- ۱- قابلیت استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون طیف وسیعی از مایعات و فراورده های با ویسکوزیته های متفاوت(از کنسرو ذرت تا رب گوجه فرنگی)
- ۲- قابلیت استریلیزاسیون از بسته های چند گرمی تا قوطی حلب ۱۷ کیلویی
- ۳- زمان کوتاه فرایند استریلیزاسیون(حفظ ارزش غذایی رنگ و طعم محصول)
- ۴- استفاده از المانهای مرغوب در ساخت دستگاه و مصرف پایین انرژی الکتریکی و بخار و راندمان بالا
- ۵- تقلیل آب مصرفی سیکل خنک کاری به صفر در صورت استفاده از برج خنک کن
- ۶- استریل و پاستوریزه همگن و یکنواخت محصولات
- ۷- کنترل هوشمند پروسه توسط پی ال سی و ارائه پرینت کاغذی پارامترهای استریلیزاسیون و ثبت داده های مختلف
- ۸- اپراتوری و کاربری بسیار ساده و راحت اتوکلاو
- ۹- استفاده از پمپ قوی با پروانه استیل ۳۱۶ و با کیفیت ساخت اروپای غربی در جهت بالا بردن کیفیت استریلیزاسیون و بالا بردن راندمان
- ۱۰- اتوکلاو بصورت تمام استیل ساخته شده و تمامی تجهیزات اتوکلاو بر روی یک شاسی واحد نصب گردیده است(سهولت حمل و نقل و نصب و راه اندازی و نیاز به حداقل مساحت فضای نصب)