

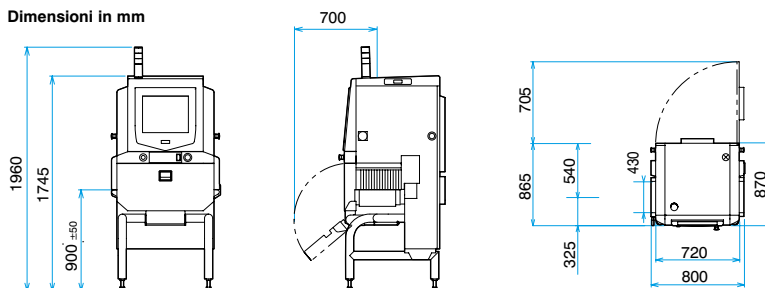


IX-EN-4093

Versatile sistema di ispezione a raggi X, con un perfetto equilibrio tra un alto livello di sensibilità e bassi costi di esercizio

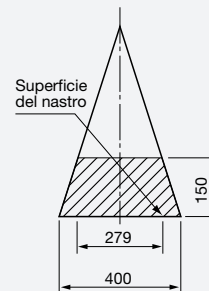
Rilevazione a raggi X che vanta una sensibilità ottimale a fronte di un sistema economicamente vantaggioso. Progettato adottando una tecnologia di ispezione avanzata, questo sistema garantisce un impareggiabile ritorno dell'investimento.

Dimensioni in mm



Specifiche		IX-EN-4093
Camera di controllo	Larghezza	400 mm
	Altezza	150 mm
Costruzione	Materiale	SUS304 (superficie lucida – Opzione pallinatura)
	Classificazione IP	Sezione del nastro trasportatore: IP66/Contenitore: IP54 (Opzione IP65)
Dimensioni della macchina		800 mm(L) × 870 mm(P) × 1745 mm(A) (*1) (Da pavimento a torretta di segnalazione: 1960 mm)
Peso della macchina		290 kg
Nastro trasportatore	Dimensioni	800 mm(L) × 430 mm(P) (1800 mm [L] opzionale)
	Altezza nastro	900 mm ±50 mm (*2)
	Velocità	10-60 m/min
	Portata	5 kg (Opzione per portate superiori)
Lunghezza del prodotto		450 mm ±1000 mm (*3)
Distanza massima tra i prodotti		30 mm (*3)
Alimentazione elettrica		Monofase: CA 200-240 V 50/60 Hz 500 W (*4)
Raggi X	Tensione del tubo	30/35/40/45/50/55/60/65/70/75 kV
	Corrente del tubo	1-3 mA
	Uscita	Max: 150 W
Sensore di linea		0,4 mm
Protezione dai raggi X		Tende protettive (*5)
Emissioni di raggi X		La macchina è conforme alle normative locali
Ambiente operativo	Temperatura	0-33 °C (*6)
	Umidità (relativa)	30-85 %

Dimensioni prodotto (mm)	
Altezza (*7)	Larghezza
0	400
10	391
20	383
30	375
40	367
50	359
60	351
70	343
80	335
90	327
100	319
110	311
120	303
130	295
140	287
150	279



Area di ispezione

I valori qui riportati sono quelli ammissibili per la gamma di ispezione. Le parti di prodotto che non rientrano nell'area schermata non verranno irradiate.

Il progetto e le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

(*1) Dimensione applicabile quando l'altezza del nastro è di 900 mm.

(*2) Altre altezze opzionali.

(*3) Dimensione da rispettare solo in modalità "Snap" (Calibratura).

Non valida per la modalità "Bulk" (Prodotto sfuso).

(*4) In assenza unità ausiliarie specifiche verrà applicata un'alimentazione di 500 W.

(*5) La tenda protettiva è realizzata con tungsteno ed è rimovibile.

(*6) Se la temperatura ambiente è superiore a 33 °C, è opzionalmente disponibile un'unità per il condizionamento dell'aria. In questo caso, la temperatura massima è di 40 °C.

(*7) Il valore della larghezza di ispezione rispetto all'altezza è approssimativo.



Sistemi Ishida di ispezione a raggi X



Benefici di un sistema di ispezione a raggi X

L'ispezione a raggi X offre alcuni benefici fondamentali, in particolare per i produttori di alimenti che sono particolarmente legati a requisiti di sicurezza e qualità.



Protezione della marca

- I consumatori si fideranno del prodotto.



Sicurezza degli alimenti

- Gli alimenti non conterranno corpi estranei e potranno essere consumati in tutta sicurezza.



Risparmi sui costi generati dal mancato richiamo di prodotti difettosi e dall'assenza di reclami da parte dei clienti

- Una quantità inferiore di richiami di prodotti e di reclami dei clienti porta a una riduzione delle sanzioni.



Può fare molto di più della semplice rilevazione dei corpi estranei

- Conteggio delle unità componenti.
- Stime di peso.
- Verifica del livello di riempimento.
- Rilevazione di difetti, come la mancanza di articoli, o la presenza di articoli frantumati.
- Misurazione della dimensione del prodotto.
- Controllo della sigillatura della confezione.

Tutte queste funzioni, in una sola macchina, consentono di ottenere prestazioni economicamente vantaggiose ed efficienti.



Soluzioni Ishida di ispezione a raggi X integrate

I nostri sistemi sono stati progettati per essere ergonomici, a partire dal posizionamento del contenitore degli scarti per arrivare ai vari tipi di unità di scarto, che potranno essere facilmente integrate nella linea di produzione senza generare interruzioni.

Esempi di prodotti sottili



Barrette di cioccolato

Barrette di cereali

Formaggio affettato

Frutta secca



Acciaio inossidabile
Ferroso/Non ferroso

Vetro

Gomma

Teflon, PVC

Esempi di prodotti spessi



Pane

Vasetti di yogurt

Pasticcini

Torte



Acciaio inossidabile
Ferroso/Non ferroso

Vetro

Pietre



ISHIDA SVIZZERA
Riedstrasse 1
Ch-6343 Rotkreuz
Svizzera
Tel: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch

ISHIDA EUROPE LIMITED
Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham
B32 3DB
Regno Unito
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeuropa.com

ISHIDA REPUBBLICA CECA
Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeuropa.cz

ISHIDA OLANDA
Tel: +31 (0)499 39 3675
Fax: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

ISHIDA FRANCIA
Tel: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeuropa.fr

ISHIDA RUSSIA AND CIS
Tel: +7 499 272 05 36
Fax: +7 499 272 05 37
info@ishidaeuropa.ru

ISHIDA GERMANIA
Tel: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

ISHIDA RUSSIA AND CIS
Tel: +7 499 272 05 36
Fax: +7 499 272 05 37
info@ishidaeuropa.ru

ISHIDA MEDIO ORIENTE
Tel: +971 (0)4 299 1933
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

ISHIDA SUD AFRICA
Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
info@ishidaeuropa.com