

IX-GN-2443

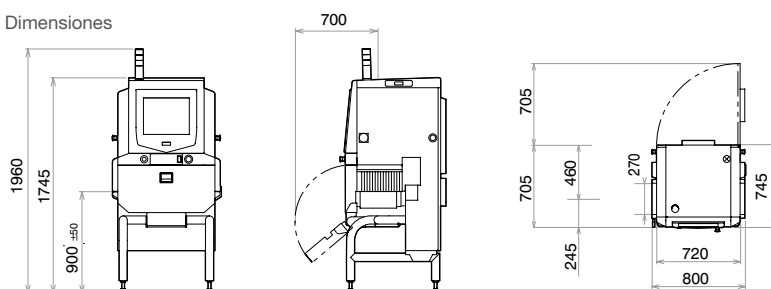
Inspección por rayos X avanzada con el equilibrio perfecto entre sensibilidad de detección de alto rendimiento y bajos costes de funcionamiento

Detección mediante rayos X avanzada que logra el equilibrio entre una sensibilidad óptima y un funcionamiento económico. Adecuado para una amplia gama de productos, este sistema de inspección por rayos X puede adaptarse a prácticamente cualquier aplicación.

- ▲ El procesamiento de imágenes de algoritmo genético (AG) optimiza la detección para los requisitos individuales del cliente
- ▲ Sistema de aire acondicionado integrado
- ▲ Control mediante pantalla táctil de 17" de manejo sencillo



Dimensiones


Specificaciones
IX-GN-2443

Apertura del túnel	Anchura	240 mm
	Altura	150 mm
Diseño	Material	SUS304 (superficie pulida)
	Grado de protección IP	Cámara de la cinta transportadora: IP66. Carcasa: IP65 (*1)
Dimensiones de la máquina		800 mm (la) x 745 mm (an) x 1745 mm (al) (*2) (entre el suelo y la torre de señalización: 1960 mm)
Peso de la máquina		285 kg
Cinta transportadora	Dimensiones	800 mm (la) x 270 mm (an) (1800 mm opcional (la))
	Altura de la cinta	900 mm +/- 50 mm (*3)
	Velocidad	10-60m/min (90m/min opcional) (*4)
	Peso cargado	5 kg (peso más alto opcional) (*4)
Longitud del producto		20-450 mm (opcional 1000 mm) (*5)
Espacio mínimo entre productos		30 mm (*5)
Suministro eléctrico		Monofásico: 200-240 V CA 50/60 Hz 1000 W (1150 W) (*6)
Rayos X	Tensión del tubo	25/30/35/40/45/50/55/60/65/70/75 kV
	Corriente del tubo	1-5mA
	Salida	Máx.: 150 W
Sensor de línea		0,4 mm
Protección frente a los rayos X		Cortinas de protección (*7)
Emisiones de rayos X		La máquina cumple con las normativas locales
Entorno de trabajo	Temperatura	0-35°C (*8)
	Humedad	30-85 % humedad relativa

Ishida Europe sigue una política de mejora continua a través del desarrollo técnico. Por lo tanto, nos reservamos el derecho de modificar la información y especificaciones de esta publicación sin previo aviso.

(*1) Excepto la unidad de refrigeración.

(*2) Esta dimensión se aplicará en caso de que la altura de la cinta sea de 900 mm.

(*3) Otras alturas opcionales.

(*4) En caso de que se seleccionen opciones de mayor peso o velocidad, otras especificaciones pueden variar.

(*5) Esta dimensión se debe seguir solo en el modo instantáneo (Snap). No se aplica en modo a granel (Bulk).

(*6) Hay casos en los que la tensión de entrada es fija dependiendo de la unidad de rechazo integrada o de la unidad opcional. Se aplican 1000 (1150) W cuando no existe ningún equipo auxiliar específico.

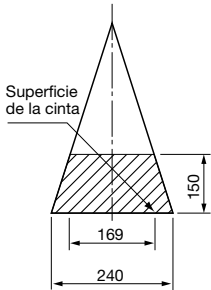
(*7) El material de la cortina de protección está hecho de tungsteno (fabricado).

(*8) Si la habitación está a más de 35°C, el aire acondicionado se actualizará como opción sujeta a pago. En ese caso, la temperatura máxima será de 40°C.

La información técnica se basa en la información disponible en el momento de la impresión: 08/2018. La confirmación se realiza a través de consulta al departamento de ventas.

Las fotografías e imágenes de aplicación pueden no ser una representación exacta.

Los sistemas de inspección por rayos X estándar de Ishida



Área de inspección

Las figuras muestran el rango de inspección permitido. No se irradian las partes del producto que no se encuentran dentro de la zona sombreada.

Tamaño del producto (mm)	
Altura (*1)	Anchura
0	240
10	233
20	226
30	219
40	212
50	205
60	198
70	191
80	184
90	178
100	171
110	164
120	157
130	150
140	143
150	136

(*1) La anchura de inspección frente a la altura es un valor aproximado.

Las soluciones integradas de rayos X de Ishida

Nuestros sistemas están diseñados ergonómicamente, desde la posición del contenedor de rechazo hasta los diferentes tipos de unidades de rechazo, para integrarse fácilmente en su línea de producción sin interrupciones.

Las ventajas de un sistema de inspección por rayos X

La inspección por rayos X presenta numerosas ventajas importantes, especialmente, para los productores de alimentos comprometidos con la seguridad y la calidad:

Protección de la marca

- ▲ Los clientes confiarán en el producto

Seguridad alimentaria

- ▲ El alimento está libre de cuerpos extraños y es seguro para el consumo

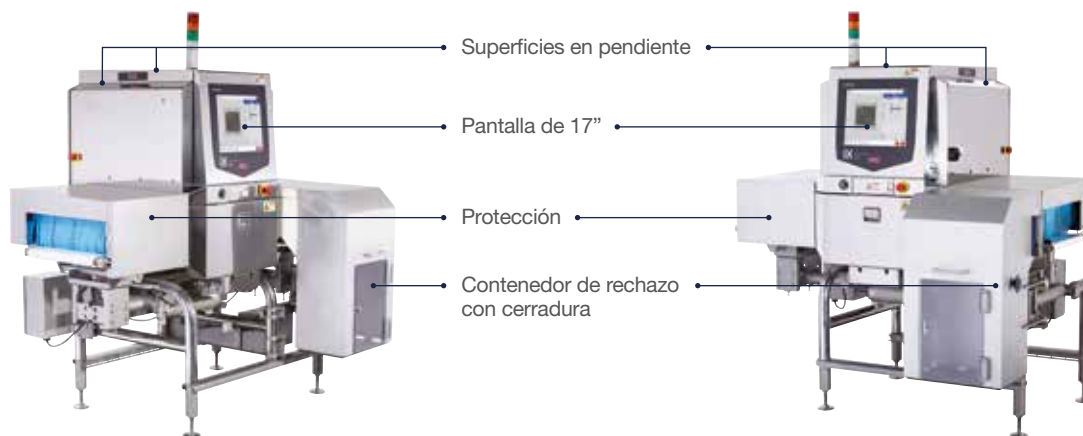
Ahorro de costes debido a la ausencia de retiradas de productos y quejas de los clientes

- ▲ Menos retiradas de productos y reclamaciones de los clientes tienen como resultado menos penalizaciones

Puede hacer mucho más que encontrar cuerpos extraños:

- ▲ Recuento de componentes
- ▲ Estimación de peso
- ▲ Comprobación del nivel de llenado
- ▲ Detección de defectos tales como artículos faltantes o rotos
- ▲ Medición del tamaño del producto
- ▲ Control del sellado

Todas estas funciones en una sola máquina tienen como resultado un rendimiento rentable y eficiente.



ISHIDA EUROPE LIMITED
Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham
B32 3DB
Reino Unido
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeurope.com

ISHIDA REPÚBLICA CHECA
Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeurope.cz

ISHIDA ROMANIA
Tel: +40 (0)21 589 73 52
Fax: +40 (0)21 310 34 22
info@ishidaeurope.ro

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

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

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

ISHIDA SUDÁFRICA
Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
info@ishidaeurope.com

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

ISHIDA SUIZA
Tel: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch

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