

# IX-GN-2444

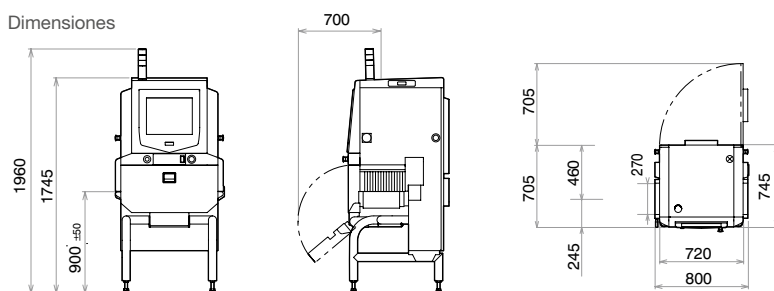
Inspección por rayos X avanzada con el equilibrio perfecto entre sensibilidad de detección de alto rendimiento y bajos costes de funcionamiento

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-2444**

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 1150 W (*6)
Rayos X	Tensión del tubo	25/30/35/40/45/50/55/60/65/70/75 kV
	Corriente del tubo	1-8mA
	Salida	Máx.: 300 W
Sensor de línea		0,3 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 1150 W cuando no existe ningún equipo auxiliar específico.

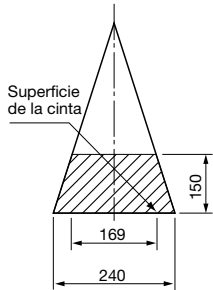
(\*7) El material de la cortina de protección está hecho de tungsteno (fabricado).

(\*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

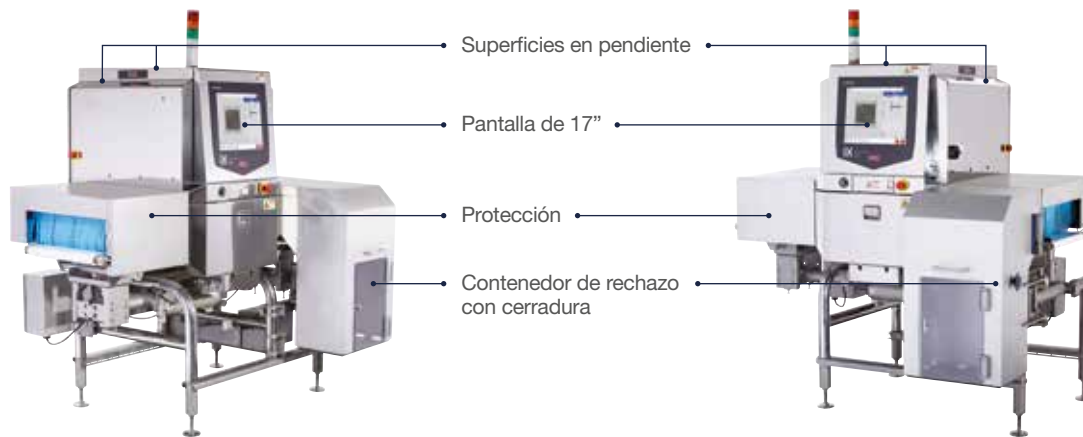
#### Ahorro de costes debido a la ausencia de retiradas de productos y quejas de los clientes

- ▲ 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