

Solutions pour la volaille IX-G2

Système de contrôle par rayons X

La voie rapide et fiable pour s'assurer
d'obtenir des filets de volaille sans os





Pour les filets de volaille



Solutions d'Ishida pour la volaille : détection fiable et haute vitesse de fragments d'os avec un package économique et prêt à l'emploi

Économiques, de faible encombrement et facilement intégrables dans votre chaîne, les solutions pour la volaille IX-G2 d'Ishida offrent un taux extrêmement élevé de détection des os associé à un faible taux de faux positifs.

Le défi

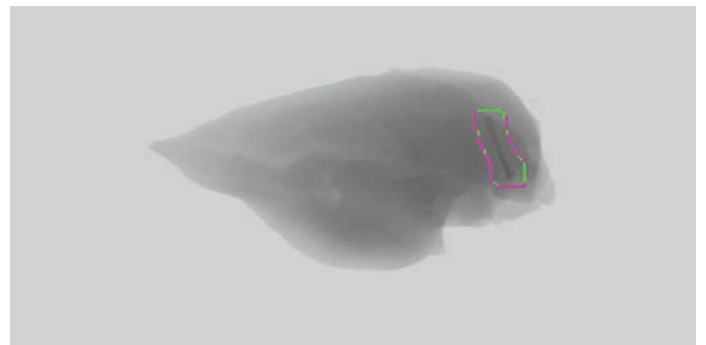
La détection efficace des os de poulet a depuis longtemps été un énorme défi avec le contrôle par rayons X. Les volatiles étant généralement âgés de 4 à 6 semaines au moment du contrôle, le taux de calcium dans les os nécessaire pour permettre la détection par les rayons X traditionnels n'est pas suffisant.

Double énergie

Le système IX-G2 utilise un principe de double énergie qui permet de détecter de manière fiable les éléments à faible contraste comme les os de poulet. Le système est équipé d'un détecteur spécial à double couche qui permet de mesurer à la fois les signaux haute énergie et faible énergie.

Les systèmes de contrôle par rayons X standards généralement utilisés en bout de chaîne d'emballage ne comportent qu'un détecteur à simple couche qui balaye le spectre haute énergie, ce qui convient pour la détection des métaux et des matériaux très denses.

En mesurant à la fois les niveaux de haute énergie et de faible énergie, il est possible de reconstituer une image composite qui s'affranchit de la contrainte du produit et met en évidence les zones contenant des fragments d'os, même très petits.



Contrôle des filets de poulet avec le bréchet



Système de rejet double ligne haute vitesse



Écran tactile 17 pouces

Autres détections que les os

La capacité de détecter d'autres corps étrangers ne doit pas être négligée. L'IX-G2 comporte différents algorithmes de détection qui permettent de détecter, outre les os, des corps étrangers comme les particules d'acier inoxydable de taille généralement inférieure à 0,6 mm. Les autres corps étrangers comme les cailloux, le verre et le caoutchouc peuvent être aussi facilement détectés.

Applications

Dans la plupart des cas, l'IX-G2 est installée pour vérifier l'absence d'os dans les filets de poitrine. La machine est cependant tout à fait adaptée pour contrôler les filets intérieurs,

- ▲ les cuisses désossées et les filets en portefeuille
- ▲ filets intérieurs
- ▲ cuisses désossées et filets en portefeuille

Solutions

La solution IX-G2 est disponible dans les variantes simple et double ligne en fonction des exigences de chaque application et permet de vérifier plus de 220 filets par minute.



Intégration aisée

Comparée à d'autres solutions, la machine est très peu encombrante et ne nécessite qu'une alimentation électrique triphasée et un raccordement d'air comprimé ; elle peut être installée et mise en service sans imposer un réaménagement de l'espace précieux de travail et pratiquement sans perturber la production.

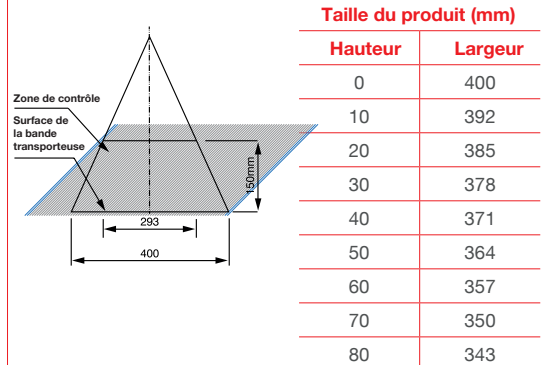
Facilité d'utilisation

La fonction d'autoapprentissage du système permet de paramétrer les nouveaux produits en quelques minutes avec une formation très courte. Une fois paramétré, le système peut être réglé simplement, chaque image de rejet est stockée et la zone de défaut est surlignée dans une couleur spécifique sur l'image. Le niveau associé peut alors être réglé simplement à l'aide de la représentation graphique sur l'écran afin d'optimiser la probabilité de détection avec le niveau le plus faible possible de faux positifs.

Nettoyage

Les composants principaux peuvent être rapidement et facilement retirés pour un nettoyage séparé grâce à un système de démontage rapide sans outil. Le chariot en option permet de regrouper toutes les pièces afin de les conserver sous la main et de les remonter facilement. Les portes d'accès avant et arrière situées en amont et en aval du flux permettent d'accéder à la totalité du reste de la machine et d'effectuer un nettoyage efficace à la fin de chaque lot de production.

Caractéristiques		IX-G2-4027
Plage de contrôle	Longueur	20 à 450 mm (mode d'accrochage) Intervalle entre les objets contrôlés : 30 mm
	Largeur	400 mm
	Hauteur	Maxi. 80 mm*
Contrôle convoyeur dimension	Longueur	800 mm (possibilité de dimension supérieure)
	Largeur	430 mm
	Hauteur	Hauteur de la bande 900 mm (+/-50 mm)
Vitesse de transfert		10 to 60 m/min
Poids de transfert		Max. 5kg (Standard)
Débit du contrôle par rayons X		Max. 350W / 100 kV / 5mA
Ecran de contrôle		Ecran tactile 17" TFT LCD Windows OS
Nombre de préréglages		100 préréglages
Matériau et finition de la machine		Acier inoxydable (SUS304) microbillé
Machine équipée de protecteurs		IP66 (zone du produit) IP65 (zone hors produit)
Méthode de refroidissement		Système hermétique de refroidissement par air
Contrôle des fuites de rayons X		1 µSv/h ou moins (incluant l'entrée / la sortie du convoyeur de transfert)
Alimentation électrique		Triphasé CA 415 V, 16 A
Conditions de service		Température : 0° à 35° (pas de variation brutale de température) Humidité relative : 30 à 85 % (sans condensation)

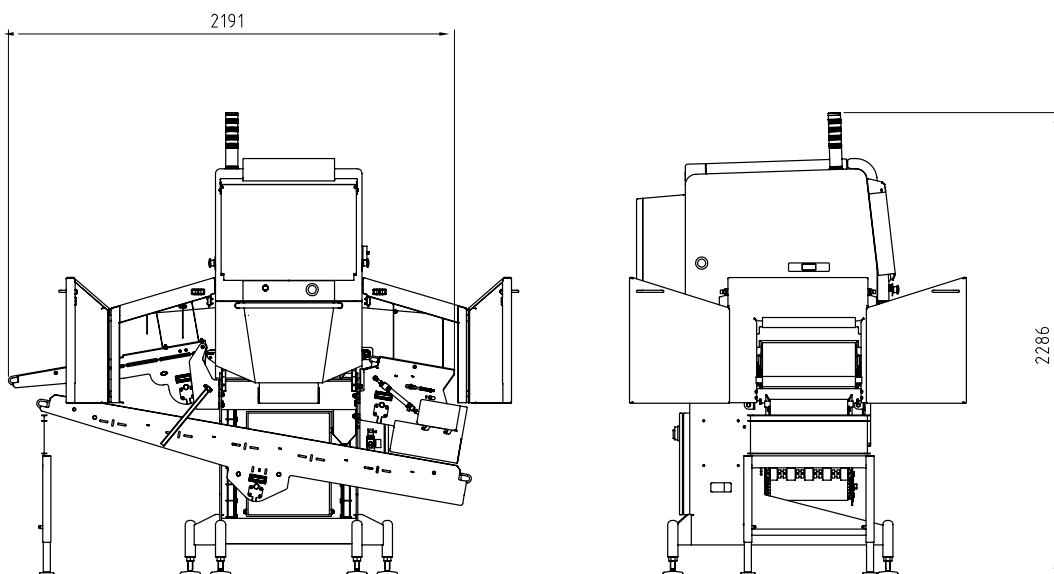


Zone de contrôle

Les chiffres indiquent la plage de contrôle autorisée. Les portions du produit qui ne se trouvent pas dans la zone ombrée ne sont pas irradiées.

Taille du produit (mm)	
Hauteur	Largeur
0	400
10	392
20	385
30	378
40	371
50	364
60	357
70	350
80	343

*La hauteur d'ouverture est de 150 mm. La hauteur maximale de produit pouvant passer est de 80 mm.



Toutes les informations indiquées dans ce document sont correctes à la date de leur publication. Ishida Europe a adopté une politique d'amélioration continue de ses technologies. Nous nous réservons donc le droit de déroger à des informations, descriptions et caractéristiques de cette publication sans avis préalable. Ishida Europe n'est pas responsable des erreurs contenues dans ce document et des dommages directs ou indirects liés à la livraison ou l'utilisation de ce matériel.

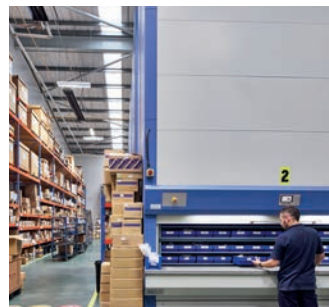
Nous vous accompagnons à toutes les étapes

Ishida réalise des investissements R&D conséquents pour répondre aux défis d'une industrie alimentaire mondiale en constante évolution.

Nous entendons apporter une assistance sans faille à nos partenaires, dès les premières étapes du processus d'achat, et mettons à leur disposition un vaste ensemble de brochures techniques, vidéos et études de cas sur notre site Web. Nos clients peuvent alors s'appuyer sur un réseau complet de filiales, de distributeurs et d'agents Ishida en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique pour obtenir de plus amples conseils et assister à des démonstrations et des essais.

Nos lignes d'emballage intégrées bénéficient d'une installation rapide et efficace, axée autour de techniques de gestion de projets et de méthodologies éprouvées et adaptées aux objectifs et cahier des charges de nos clients.

Notre équipe de service après vente paneuropéenne contribue à maximiser les performances, la fonctionnalité et la fiabilité du parc de machines installées. Nos stocks de pièces détachées sont stratégiquement implantés en Europe et permettent généralement d'obtenir le composant recherché en 24 heures à peine.



assistance téléphonique • pièces détachées • maintenance • formation

ISHIDA FRANCE

Z.I. Paris Nord 2
50 rue des Chardonnerets,
BP 67108,
95 975 Roissy Charles De
Gaulle Cedex
Tél: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeurope.fr

ISHIDA EUROPE LIMITED

Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham
B32 3DB
Royaume-Uni
Tél: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeurope.com

ISHIDA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Tél: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeurope.cz

ISHIDA ROUMANIE

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

ISHIDA ALLEMAGNE

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

ISHIDA RUSSIE ET CEI

Tél: +7 499 272 05 36
Fax: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

ISHIDA MOYEN-ORIENT

Tél: +971 (0)4 299 1933
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

ISHIDA AFRIQUE DU SUD

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

ISHIDA PAYS-BAS

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

ISHIDA SUISSE

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