

# Серия SE3 14 бункеров

**CCW-SE3-214W-1S-20-PB/SS/WP**

## Высокопроизводительный, экономичный мультиголовочный весовой дозатор

Надежное решение для автоматизации взвешивания широкого спектра сыпучих продуктов на высокой скорости.

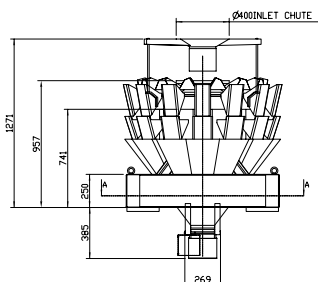
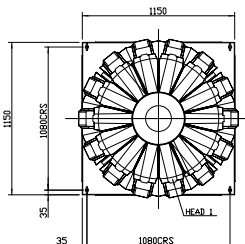
Удобная конструкция делает эту машину простой в использовании и очистке, в то время как высокое качество и точность взвешивания Ishida обеспечивают минимальную потерю продукта.

Простой интерфейс меню на русском языке со 100 возможными настройками обеспечивает быстрый переход оборудования на новый продукт.

- ▲ Гигиеничное и удобное в использовании оборудование
- ▲ Для сыпучих продуктов и малых целевых весов
- ▲ Достигаемая скорость дозирования – до 90 доз/мин



Размеры



Производительность		CCW-SE3-214W-1S-20-PB/SS/WP	
Макс. скорость взвешивания *		90 взвешиваний в минуту	
Макс. объем для взвешивания (за один сброс)		3 литра	
Макс. длина продукта		95 мм	
Диапазон взвешивания (за один сброс)		400 г	800 г
Минимальное деление		0,1 г	0,2 г
Технические характеристики			
Дисплей с сенсорным экраном (модуль дистанционного управления)		Цветной ЖК-дисплей с диагональю 10,4 дюйма	
Количество предварительных настроек		100	
Датчик массы		Тензодатчик с двойным балансиrom Ishida	
Материалы		Поверхности оборудования изготовлены из нержавеющей стали или других гигиеничных материалов	
Данные испытания класса защиты IP		PB + SS: класс IP-54 / WP: класс IP-65	
Мощность	Мощность	1,1 кВт	
	Напряжение	200–240 В 50/60 Гц, 1-фазное	
Подача воздуха **		110 л/мин (ANR) 0,01–0,02 МПа, пневматический шланг — PT 3/8 дюйма	
Масса нетто ***		500 кг	

Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

\* Зависит от формы продукта, плотности продукта, целевого веса, условий подачи и т. д.

\*\* Подача сжатого воздуха требуется только для влагозащищенных машин WP (Waterproof). Примечание: компрессор сжатого воздуха и шланг должны быть предоставлены заказчиком.

\*\*\* Вес машины варьируется в зависимости от выбранных опций.

## Серия SE3, 14 бункеров

Компания Ishida имеет более чем 120-летнюю историю инноваций в области взвешивания и упаковки продуктов питания, а количество установленных мультиголовочных весовых дозаторов Ishida во всем мире намного превосходит показатели других производителей. Мультиголовочные дозаторы серии SE3 обеспечивают высокую точность взвешивания на умеренных скоростях, что делает это оборудование идеальным решением для компаний среднего и малого бизнеса.

### Особенности и преимущества

#### Повышение выхода готовой продукции и производительность

- ▲ Минимальный процент потери продукта на перевес в сравнении с объёмными дозирующими устройствами.
- ▲ Высокая пропускная способность дозатора значительно повышает объём выхода готовой продукции.
- ▲ Экономически выгодная инвестиция с быстрой окупаемостью.
- ▲ Материалы, из которых изготовлены контактные части, подходят для широкого спектра продуктов питания.

#### Стабильные и точные результаты взвешивания

Высокая точность взвешивания обеспечивается следующими техническими особенностями:

- ▲ Тензодатчик Ishida с двойным балансиrom на каждом весовом бункере.
- ▲ Тензодатчик дисперсионного стола посылает сигнал обратной связи подающему конвейеру для регулировки скорости движения продукта к дозатору.
- ▲ Цифровая фильтрация и цифровая обработка сигнала.

#### Простая установка и эксплуатация

- ▲ Интуитивно понятный, простой в использовании модуль дистанционного управления.
- ▲ Возможность использования до 100 предварительных настроек сокращает время переключения оборудования на новый продукт.
- ▲ Опция программного обеспечения Ethernet (технология пакетной передачи данных между устройствами для компьютерных и промышленных сетей).
- ▲ Параметры настройки оборудования на русском языке.

#### Минимальное время простоя

- ▲ Сменные контактные части, не требующие применения дополнительных инструментов, уменьшают время очистки.
- ▲ Экран управления прост в обучении, а программное обеспечение помогает предотвратить ошибки оператора.

#### Компактность

Компактная конструкция позволяет разместить оборудование в малом или ограниченном пространстве производства.

#### Соответствует стандартам FDA и ЕС о контактах с пищевыми продуктами

Все материалы, использованные при производстве данного оборудования, утверждены FDA и соответствуют статье 16 (1) регламента (ЕС) № 1935/2004 и статье 15 регламента 10/2011. Чтобы полностью соответствовать директиве ЕС по ограничению использования опасных веществ (RoHS), для всех электронных плат, деталей, материалов и отделки используются только безопасные материалы.

#### Соответствие стандартам



Ishida Europe,  
Россия и СНГ  
ООО «Ишида Юроп»  
Олимпийский проспект 16, стр.1,  
Москва, Россия,  
129164  
Тел: +7 499 272 05 36  
Факс: +7 499 272 05 37  
info@ishidaeuropa.ru

Ishida Великобритания  
Kettles Wood Drive  
Woodgate Business Park  
Birmingham  
B32 3DB  
Великобритания  
Тел: +44 (0)121 607 7700  
Факс: +44 (0)121 607 7888  
info@ishidaeuropa.com

Ishida Чешская республика  
Тел: +420 317 844 059  
Факс: +420 317 844 052  
info@ishidaeuropa.cz

Ishida Голландия  
Тел: +31 (0)499 39 3675  
Факс: +31 (0)499 39 1887  
info@ishida.nl

Ishida Франция  
Тел: +33 (0)1 48 63 83 83  
Факс: +33 (0)1 48 63 24 29  
info@ishidaeuropa.fr

Ishida Румыния  
Тел: +40 (0)21 589 73 52  
Факс: +40 (0)21 310 34 22  
info@ishidaeuropa.ro

Ishida Германия  
Тел: +49 (0)791 945 160  
Факс: +49 (0)791 945 1699  
info@ishida.de

Ishida Южная Африка  
Тел: +27 (0)11 976 2010  
Факс: +27 (0)11 976 2012  
info@ishidaeuropa.com

Ishida Ближний Восток  
Тел: +971 (0)4 299 1933  
Факс: +971 (0)4 299 1955  
ishida@ishida.ae

Ishida Швейцария  
Тел: +41 (0)41 799 7999  
Факс: +41 (0)41 790 3927  
info@ishida.ch