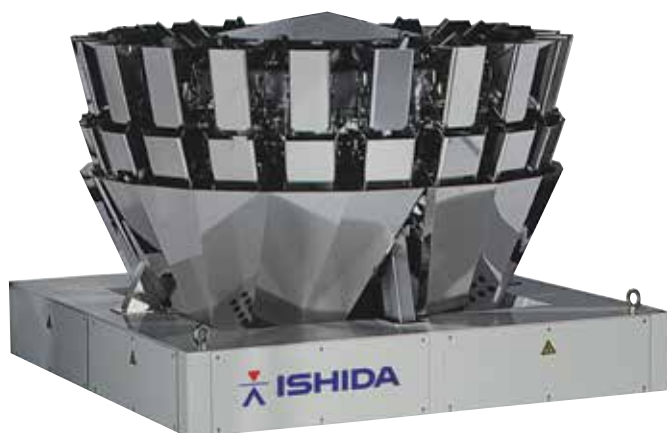


Серия SE3 20 бункеров

CCW-SE3-220W-2D-20-PB

Высокопроизводительный экономичный мультиголовочный весовой дозатор

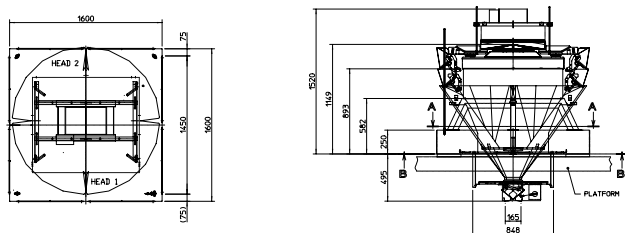


Мультиголовочные дозаторы Ishida серии SE3, при своей минимальной стоимости, предлагают вам высокую скорость и точность, необходимые для получения всех преимуществ мультиголовочного весового дозирования. Дозаторы серии SE3 – это надёжное решение для автоматизации взвешивания самых разнообразных сыпучих продуктов питания.

Удобная конструкция делает мультиголовочный дозатора простым в использовании и чистке, в то время, как высокое качество и точность взвешивания Ishida обеспечивают минимальную потерю продукта. Как и всё оборудование компании «Ishida», мультиголовочные дозаторы быстро окупаются и надёжно работают в течение многих лет.

- ▲ Гигиеничное и удобное в использовании оборудование.
- ▲ Для сыпучих продуктов и малых целевых весов.
- ▲ Достигаемая скорость дозирования - до 140 доз/мин.
- ▲ Меню управления на русском языке с возможностью сохранить до 100 предварительных настроек.

Размеры



Производительность

		CCW-SE3-220W-2D-20-PB	
Макс. скорость взвешивания *		140 доз/мин (70 × 2)	
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		
Весовая ячейка	Тензодатчик с двойным балансиrom Ishida		
Материалы	Поверхности оборудования изготовлены из нержавеющей стали или других гигиеничных материалов		
Класс защиты IP	SS (Нержавеющая сталь): класс IP54, WP (Влагозащищенная модель): класс IP65		
Мощность	Мощность	1,6 кВт	
	Напряжение	200–240 В 50/60 Гц, 1-фазное	
Подача воздуха **	Не применяется		
Масса нетто ***	1050 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, 20 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 Россия и СНГ
ООО «Ишида Юроп»
107113, Россия, Москва
3-я Рыбинская, 17
Тел: +7 499 272 05 36
Факс: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

Ishida Великобритания
Тел: +44 (0)121 607 7700
Факс: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeurope.com

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

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

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

Ishida Чешская республика
Тел: +420 220 960 422
info@ishidaeurope.cz

Ishida Швеция
Тел: +46 (0)31 871 320
info@ishidaeurope.se

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

Ishida Румыния
Тел: +4 021 326 69 81
Факс: +4 021 326 69 82
info@ishidaeurope.ro

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

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

Ishida Восточная Африка
Тел: +254 (0)202 00425
info@ishidaeurope.com