

IX-EN-4062

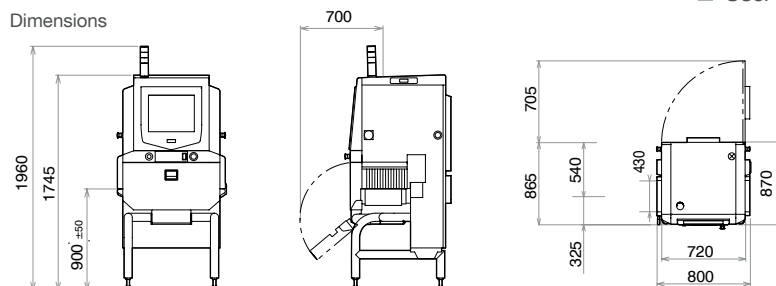
La dernière technologie d'inspection par rayons X offre un choix d'investissement facile aux utilisateurs

Utilisant les dernières technologies en matière de rayons X, ce système est le choix le plus abordable pour garantir la qualité du produit. Ce modèle est le plus adapté pour la manipulation de produits légers et minces, possédant la sensibilité requise pour détecter avec précision les défauts et les contaminants.

- ▲ Reliable inspections suitable for uniform products
- ▲ Easy to set up and integrate into your production line
- ▲ User-friendly 15" touch screen control



Dimensions



Spécifications		IX-EN-4062
Dimensions du tunnel	Largeur	400mm
	Hauteur	150mm
Construction	Matériau	SUS304 Surface électropolie
	Classe de protection	Conveyor chamber: IP66 / Enclosure: IP54 (IP65, option) (*1)
Dimensions de l'appareil		800mm(L) x 870mm(W) x 1745mm(H) (*2) (plancher au témoin lumineux : 1960mm)
Masse de l'appareil		290kg
Convoyeur	Dimensions	800mm(L) x 430mm(W) (1800mm en option (L))
	Hauteur du tapis	900mm +/- 50mm (*3)
	Vitesse de déplacement	10-60m/min (*4)
	Charge utile	5kg (higher weight en option) (*4)
Longueur du produit		20-450mm (en option 1000mm) (*5)
Espace minimum entre les produits		30mm (*5)
Alimentation		Courant alternatif monophasé : AC200-240V 50/60Hz 450W (*6)
Rayons X	Tension d'utilisation du tube	30/35/40/45/50/55kV
	Intensité	1mA
	Puissance de sortie	Max: 55W
Résolution du capteur linéaire		0.6mm
Protection contre les rayons X		Rideaux de protection (*7)
Émission de rayons X		Conforme à la réglementation locale
Conditions d'utilisation ambiante	Température	0-33°C (*8)
	Hygrométrie	30-85%RH

Ishida Europe s'emploie à mettre à jour en permanence ses documentations en fonction de ses évolutions techniques. Nous nous réservons par conséquent le droit de modifier sans préavis les informations, descriptifs et spécifications contenus dans le présent document. Ishida Europe n'est pas responsable des erreurs contenues dans ce document ni des dommages accessoires ou consécutifs liés à la fourniture, à l'exécution ou à l'utilisation de ce matériel.

(*1) Excepté pour l'unité de refroidissement.

(*2) Cette dimension doit être appliquée pour les convoyeurs de 900mm de hauteur.

(*3) Autres hauteurs disponibles.

(*4) Dans le cas où des options plus élevées de poids ou cadences sont choisies d'autres spécifications peuvent être appliquées.

(*5) Cette dimension ne s'applique qu'au mode Snap ; non applicable au mode Bulk.

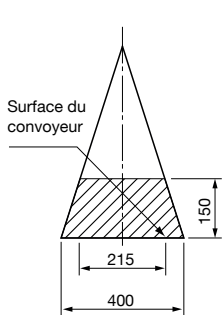
(*6) Parfois, la tension d'entrée est fixe selon l'unité de rejet intégrée ou l'unité en option. Nous appliquons 450W lorsqu'il n'y a pas d'accessoires appliqués.

(*7) Le matériau utilisé pour les rideaux de protection est le tungstène, les rideaux sont détachables.

(*8) Si la température ambiante est supérieure à 33°C, l'air conditionné devra être changé pour un modèle supérieur à prix coûtant. Dans ce cas, la température max. serait de 40°C.

Toutes les informations du présent document sont correctes à la date de publication 05/2018. Pour toute confirmation, prière de s'adresser au service de ventes. Les photos et les clichés des applications ne sont pas forcément des représentations fidèles.

Systemes d'inspection par rayons X



Zone d'inspection

Les chiffres montrent la plage d'inspection possible. Les parties du produit qui ne sont pas dans la zone sombre ne sont pas irradiés.

Taille produit (mm)	
Hauteur (*1)	Largeur
0	400
10	387
20	375
30	363
40	350
50	338
60	326
70	314
80	301
90	289
100	277
110	264
120	256
130	240
140	228
150	215

(*1) La largeur d'inspection face à la hauteur est une valeur approximative.

Solutions intégrées d'inspection par rayons X Ishida

Nos systèmes répondent aux impératifs ergonomiques, depuis la conception du bac de rejet jusqu'à la position des différents systèmes de rejets. Ils sont conçus pour être intégrés à vos lignes de production sans remise en cause de leur configuration.

Les avantages d'un système d'inspection par rayons X d'Ishida

Le principe de l'inspection par rayons X offre, sur le plan de la sécurité et de la qualité, des avantages déterminants – en particulier dans l'industrie agroalimentaire.

Protection de votre image de marque

- ▲ Des produits qui inspirent confiance à vos clients

Sécurité

- ▲ Des aliments exempts de contaminants potentiellement nocifs

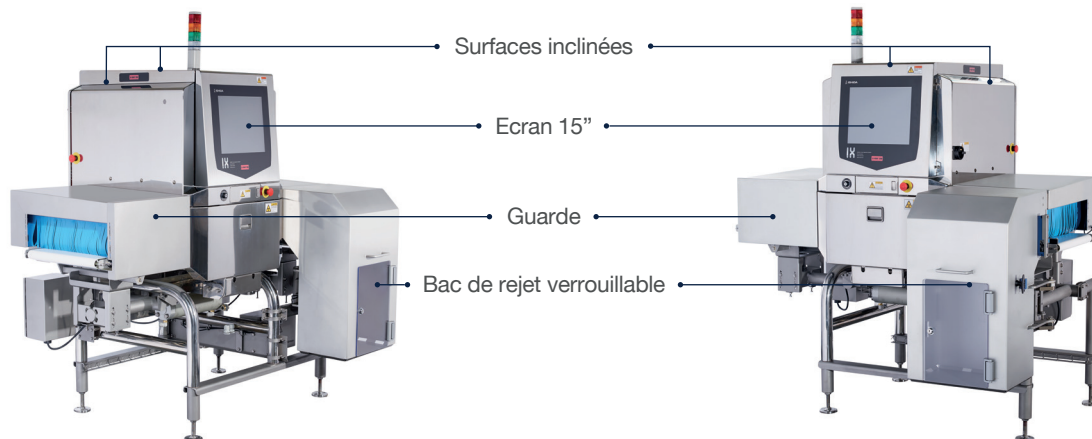
Des économies engendrées par la réduction des retours et des réclamations

- ▲ Moins de retours et de réclamations = diminution des pénalités

Des fonctions qui vont bien au-delà de la détection des contaminants :

- ▲ Comptage des unités
- ▲ Estimation du poids
- ▲ Contrôle du taux de remplissage
- ▲ Détection des produits défectueux ou manquants
- ▲ Vérifications du calibrage des produits
- ▲ Vérification de l'opercule

L'ensemble de ces fonctions est réuni au sein d'une seule machine – une solution économique et rationnelle.



ISHIDA EUROPE LIMITED
Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham
B32 3DB
United Kingdom
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeurope.com

ISHIDA CZECH REPUBLIC
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 FRANCE
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 GERMANY
Tel: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

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

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

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

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