

Решения серии IX-G2 для мяса птицы

Система рентгеновского контроля

Быстрое и надежное решение для обнаружения
фрагментов костей в филе птицы





МЯСО ПТИЦЫ

Решения серии IX-G2 для мяса
птицы



Решения Ishida для мяса птицы: надежное и быстрое обнаружение фрагментов костей с помощью простого в эксплуатации и экономичного оборудования

Решения Ishida серии IX-G2 для мяса птицы обеспечивают высочайшую точность обнаружения фрагментов костей при низком уровне ложных срабатываний. Они экономичны, компактны и легко внедряются в уже существующие производственные линии.

Задачи

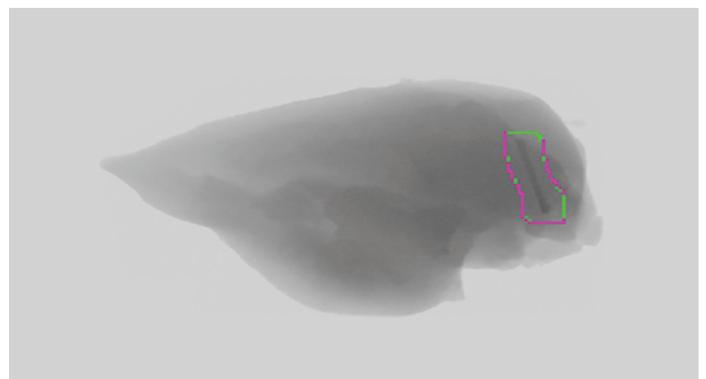
На протяжении многих лет одной из сложнейших задач систем рентгеновского контроля является эффективное обнаружение фрагментов куриных костей. К возрасту 4–6 недель, в котором птицы обычно попадают в обработку, содержание кальция в их костях не успевает достичь того уровня, который необходим для их обнаружения традиционными системами рентгеновского контроля.

Технология Dual Energy

В системе IX-G2 используется технология Dual Energy, позволяющая с высокой точностью обнаруживать включения низкой контрастности, такие как фрагменты куриных костей. Система оснащена специальным датчиком двойного сканирования, позволяющим регистрировать как высокоэнергетические, так и низкоэнергетические сигналы.

Традиционные системы рентгеновского контроля, которые обычно используются для контроля качества упакованной продукции в конце производственных линий, оснащаются датчиками однократного сканирования, регистрирующими лишь высокоэнергетические сигналы и поэтому способными обнаруживать лишь включения из металла и других материалов высокой плотности.

Датчики, регистрирующие как высокоэнергетические, так и низкоэнергетические сигналы, позволяют создавать составные контрастные изображения, устраняя при этом эффект воздействия рентгеновских лучей и выделяя области, содержащие даже мельчайшие фрагменты костей.



Рентгеновский снимок куриного филе с вилочкой

Решения серии IX-G2 для мяса птицы



Высокоскоростная двухконвейерная система отбраковки



Сенсорный дисплей с диагональю 17"

Не только кости

Эффективность обнаружения системой IX-G2 других инородных включений также не следует недооценивать. Она оснащена рядом алгоритмов, позволяющих обнаруживать как фрагменты костей, так и другие загрязнения, в том числе включения из нержавеющей стали размером менее 0,6 мм. Она легко обнаруживает такие инородные включения, как камни, осколки стекла и резина.

Применение

Чаще всего система IX-G2 используется для обнаружения фрагментов костей в филе грудок птицы. Однако она также эффективна для контроля качества малого филе, филе бедер и филе-бабочек.

- ▲ Малое филе
- ▲ Филе бедер
- ▲ Филе-бабочка

Решения

В зависимости от индивидуальных условий в месте применения система IX-G2 может поставляться в исполнении как с одной, так и с двумя конвейерными линиями, обеспечивающими производительность, превышающую 220 филе в минуту.



Простота интеграции

Для установки системы требуется намного меньшая площадь по сравнению с конкурентами, а для ее подключения — лишь трехфазный источник питания и линия подачи сжатого воздуха, поэтому вам не придется надолго останавливать производство или переставлять оборудование, чтобы освободить ценное пространство.

Простота эксплуатации

Благодаря функции автонастройки любой оператор, прошедший минимальную предварительную подготовку, может заменить обрабатываемый продукт за считанные минуты. Кроме того, настройки системы легко корректируются, все изображения отбракованных продуктов сохраняются, а области с обнаруженным дефектом выделяются на них определенным цветом. Мощность рентгеновского излучения можно легко отрегулировать с помощью графического представления на экране, чтобы добиться оптимальной эффективности обнаружения посторонних включений при минимальном количестве ложных срабатываний.

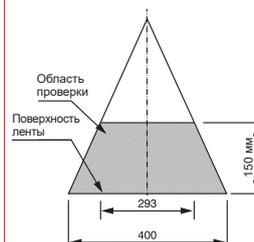
Очистка

Для того чтобы демонтировать основные компоненты системы, не нужны инструменты — вы можете легко и быстро снять их для очистки. Благодаря тележке, поставляемой по специальному заказу, все демонтированные детали будут храниться в одном месте и всегда будут под рукой в нужное время. Передний и задний технологические люки, предусмотренные как со стороны загрузки, так и со стороны выгрузки продукта, обеспечивают свободный доступ ко всем остальным компонентам системы для их эффективной промывки в конце каждого производственного цикла.

Технические характеристики**IX-G2-4027**

Размеры проверяемой области	Длина	20–450 мм (режим моментальных изображений) Интервал между проверяемыми объектами: 30 мм
	Ширина	400 мм
	Высота	Макс. 80 мм *
Размеры инспекционного конвейера	Длина	800 мм (с возможностью увеличения)
	Ширина	430 мм
	Высота	Высота до конвейерной ленты 900 мм (+/-50 мм)
Скорость транспортировки	10–60 м/мин.	
Транспортируемый вес	Макс. 5 кг (стандартный)	
Мощность рентгеновского излучения	Макс. 350 Вт/100 кВ/5 мА	
Рабочее место оператора	Сенсорный ЖК-дисплей TFT с диагональю 17", ОС Windows	
Количество предварительных настроек	100 шт. (с возможностью увеличения)	
Материал изготовления и финишная обработка оборудования	Нержавеющая сталь (SUS304), прошедшая дробеструйную обработку	
Степень защиты конструкции	IP66 (области, контактирующие с продукцией) IP65 (области, не контактирующие с продукцией)	
Метод охлаждения	Воздушное охлаждение в герметичном корпусе	
Доза ионизирующего излучения утечки	1 мкЗв/ч или менее (включая место поступления продукции на конвейер и выгрузки с него)	
Электропитание	Трехфазный источник питания 415 В перем. тока, 16 А	
Условия эксплуатации	Температура: 0–35 градусов (без резких перепадов) Влажность: 30–85 % отн. влажн. (без конденсации)	

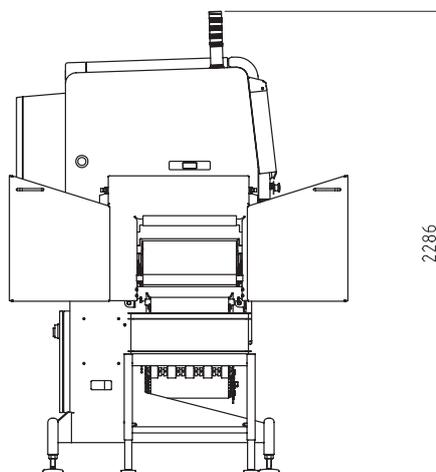
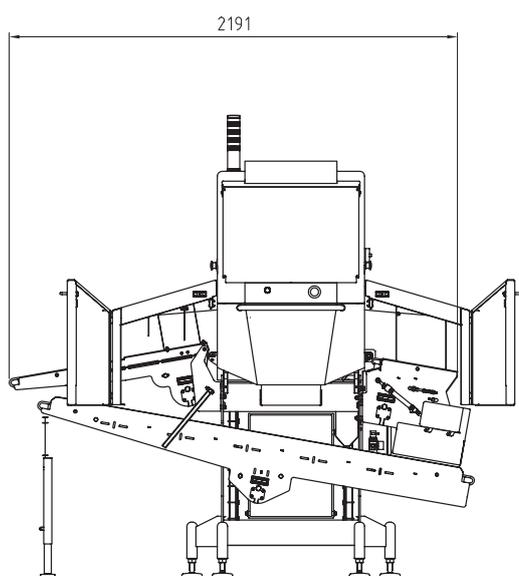
*Высота проема — 150 мм. Максимальная высота проходящего продукта — 80 мм.

**Область проверки**

На чертеже показаны допустимые размеры проверяемой продукции. Части продукта, выходящие за пределы затемненной области, не будут подвергнуты рентгеновскому исследованию.

Высота продукции (мм)

Высота	Ширина
0	400
10	392
20	385
30	378
40	371
50	364
60	357
70	350
80	343



Сотрудничество с заказчиком на каждом этапе реализации проекта

Целью инвестиций компании Ishida в исследования и разработки является решение задач, связанных с быстро меняющимися требованиями предприятий пищевой промышленности в разных странах мира.

Наша компания стремится поддерживать своих партнеров с самого начала процесса покупки: потенциальным заказчикам доступны разнообразные буклеты с информацией об оборудовании, видеоматериалы и исследования, опубликованные на нашем веб-сайте. Если вы готовы заключить договор, наши представительства, дистрибьюторы и агенты в странах Европы, Ближнего Востока и Африки, входящие в единую разветвленную сеть компании Ishida, будут рады предоставить вам необходимые рекомендации и организовать демонстрационные показы и испытания оборудования.

Наши специалисты установят оборудование быстро и профессионально. При разработке комплексных упаковочных линий мы используем техники и методы управления проектами, доказавшие свою эффективность и отвечающие ключевым задачам и техническим условиям заказчиков.

Специально организованная бригада технических специалистов, работающая в разных странах Европы, поможет вам добиться максимальной производительности, функциональности и надежности установленного оборудования. Кроме того, склады запасных деталей компании Ishida расположены таким образом, чтобы обеспечить круглосуточную доставку запасных деталей заказчикам.



Горячая линия • Заказ запчастей • Обслуживание • Обучение

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

ISHIDA CZECH REPUBLIC
Тел.: +420 220 960 422
info@ishidaeurope.cz

ISHIDA ROMANIA
Тел.: +4 021 326 69 81
Факс: +4 021 326 69 82
info@ishidaeurope.ro

ISHIDA EAST AFRICA
Тел.: +254 (0)20 8124333
info@ishidaeurope.com

ISHIDA RUSSIA AND CIS
Тел.: +7 499 272 05 36
Факс: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

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

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

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

ISHIDA SWEDEN
Тел.: +46 (0) 31 871 320
info@ishidaeurope.se

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

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

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