

Inspección por rayos X **Serie IX-EN** 

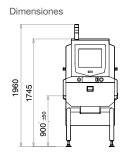


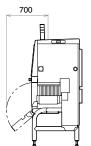
# IX-EN-2493

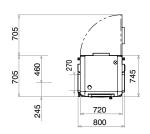
## La última tecnología de inspección por rayos X para usuarios principiantes facilita la elección de la inversión

Detección mediante rayos X que cuenta con una sensibilidad óptima en un sistema rentable. Diseñado con tecnología de inspección mejorada, este sistema ofrece un retorno de la inversión sin igual.

- ▲ Inspecciones fiables y adecuadas para productos uniformes
- ▲ Fácil de instalar e integrar en su línea de producción
- ▲ Control mediante pantalla táctil de 15" de manejo sencillo







Specificaciones		IX-EN-2493
Apertura del túnel	Anchura	240 mm
	Altura	150 mm
Diseño	Material	SUS304 (superficie pulida)
	Grado de protección IP	Cámara de la cinta transportadora: IP66. Carcasa: IP54 (IP65 opcional) (*1)
Dimensiones de la máquina		800 mm (la) x 745 mm (an) x 1745 mm (al) (*2) (entre el suelo y la torre de señalización: 1960 mm)
Peso de la máquina		265 kg
Cinta transportadora	Dimensiones	800 mm (la) x 270 mm (an) (1800 mm opcional (la))
	Altura de la cinta	900 mm +/- 50 mm (*3)
	Velocidad	10-60 m/min (*4)
	Peso cargado	5 kg (peso más alto opcional) (*4)
Longitud del producto		20~450 mm (opcional 1000 mm) (*5)
Espacio mínimo entre productos		30 mm (*5)
Suministro eléctrico		Monofásico: 200-240 V CA 50/60 Hz 500 W (*6)
Rayos X	Tensión del tubo	30/35/40/45/50/55/60/65/70/75 kV
	Corriente del tubo	1-3mA
	Salida	Máx.: 150 W
Sensor de línea		0,4 mm
Protección frente a los rayos X		Protección frente a los rayos X (*7)
Emisiones de rayos X		La máquina cumple con las normativas locales
Entorno de trabajo	Temperatura	0-33°C (*8)
	Humedad	30-85 % humedad relativa

hida Europe sigue una política de mejora continua a través del desarrollo técnico. Por lo tanto, nos reservamos el derecho de desviarnos de la información y específicaciones de esta publicación sin previo aviso.

- (\*1) Excepto la unidad de refrigeración.

- (\*2) Esta dimensión se aplicará en caso de que la altura de la cinta sea de 900 mm.

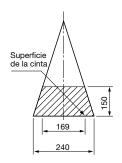
  (\*3) Otras alturas opcionales.

  (\*4) En caso de que se seleccionen opciones de mayor peso o velocidad, otras especificaciones pueden variar.
- (\*5) Esta dimensión se debe seguir solo en el modo de instantánea (Snap). No se aplica en el modo a granel (bulk).
  (\*6) Hay casos en los que la tensión de entrada es fija dependiendo de la unidad de rechazo integrada o de la unidad opcional. Se aplican 500 W cuando no existe ningún equipo auxiliar específico.
  (\*7) El material de la cortina de protección es el tungsteno y la cortina es desmontable.

- (\*8) Si la habitación está a más de 33°C, el aire acondicionado se actualizará como opción sujeta a pago. En ese caso, la temperatura máxima es de 40°C.
  La información técnica se basa en la información disponible en el momento de la impresión: 08/2018. La confirmación se realiza a través de consulta al departamento de ventas.
  Las fotografías e imágenes de aplicación pueden no ser representaciones exactas.



## Los sistemas de inspección por rayos X estándar de Ishida



### Área de inspección

Las figuras muestran el rango de inspección permitido. No se irradian las partes del producto que no se encuentran dentro de la zona sombreada.

Tamano del producto (mm)			
Altura (*1)	Anchura		
0	240		
10	233		
20	226		
30	219		
40	212		
50	206		
60	199		
70	192		
80	185		
90	179		
100	172		
110	165		
120	158		
130	152		
140	145		
150	138		

(\*1) La anchura de inspección frente a la altura es un valor aproximado.

#### Las soluciones integradas de rayos X de Ishida

Nuestros sistemas están diseñados ergonómicamente, desde la posición del contenedor de rechazo hasta los diferentes tipos de unidades de rechazo, para integrarse fácilmente en su línea de producción sin interrupciones.

## Las ventajas de un sistema de inspección por rayos X

La inspección por rayos X presenta numerosas ventajas importantes, especialmente, para los productores de alimentos comprometidos con la seguridad y la calidad:

#### Protección de la marca

▲ Los clientes confiarán en el producto

#### Seguridad alimentaria

▲ El alimento está libre de cuerpos extraños y es seguro para el consumo

### Ahorro de costes debido a la ausencia de retiradas de productos y quejas de los clientes

▲ Menos retiradas de productos y reclamaciones de los clientes tienen como resultado menos penalizaciones

#### Puede hacer mucho más que encontrar cuerpos extraños:

- ▲ Recuento de componentes
- ▲ Estimación de peso
- ▲ Comprobación del nivel de llenado
- ▲ Detección de defectos tales como artículos faltantes o rotos
- ▲ Medición del tamaño del producto
- ▲ Control del sellado

Todas estas funciones en una sola máquina tienen como resultado un rendimiento rentable y eficiente.



#### ISHIDA EUROPE LIMITED

Kettles Wood Drive Woodgate Business Park Birmingham B32 3DB Reino Unido

Tel: +44 (0)121 607 7700 Fax: +44 (0)121 607 7666 info@ishidaeurope.com

#### ISHIDA REPÚBLICA CHECA

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 FRANCIA

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 ALEMANIA

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

#### ISHIDA SUDÁFRICA

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

#### ISHIDA ORIENTE MEDIO

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

#### ISHIDA SUIZA

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

#### ISHIDA PAÍSES BAJOS

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