

L'inspection par Rayons X Série IX-EN

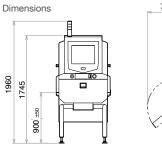
IX-EN-2463

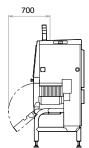
La dernière technologie d'inspection par rayons X offre un choix d'investissement facile aux utilisateurs

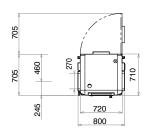
Utilisant les dernières technologies en matière de rayons X, ce système est le choix le plus abordable pour garantir la qualité du produit. Ce modèle est le plus adapté pour la manipulation de produits légers et minces, possédant la sensibilité requise pour détecter avec précision les défauts et les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

- ▲ Inspections fiables adaptées aux produits uniformes
- ▲ Facile à installer et à intégrer dans votre ligne de production
- ▲ Commande à écran tactile 15" convivial









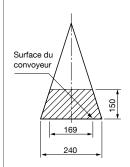
Spécifications		IX-EN-2463
Dimensions du tunnel	Largeur	240mm
	Hauteur	150mm
Structure	Matériau	SUS304 Surface électropolie
	Classe de protection	Chambre du convoyeur : IP66 / enceinte : IP54 (IP65, option) (*1)
Dimensions de l'appareil		800mm(L) x 710mm(W) x 1745mm(H) (*2) (plancher au témoin lumineux : 1960mm)
Masse de l'appareil		250kg
Convoyeur	Dimensions	800mm(L) x 270mm(W) (1800mm en option (L))
	Hauteur du tapis	900mm +/- 50mm (*3)
	Vitesse de déplacement	10-60m/min (en option 90m/min) (*4)
	Charge utile	5kg (valeur supérieure : 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	30/35/40/45/50kV
	Intensité	1mA
	Puissance de sortie	Max: 50W
Résolution du capteur linéaire		0.4mm
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.

- Excepté pour l'unité de refroidissement
- (*2) Cette dimension doit être appliquée pour les convoyeurs de 900mm de hauteur.
- (*4) Dans le cas où des options plus élevées de poids ou cadences sont choisies d'autres spécifications peuvent être appliquées.
- 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 apppliquons 450W lorsqu'il n'y a pas d'accessoires appliqués
- Le matériau utilisé pour les rideaux de protection est le tungsten, 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.



Systèmes 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.

rame produit (mm)			
Hauteur (*1)	Largeur		
0	240		
10	232		
20	225		
30	217		
40	210		
50	202		
60	195		
70	188		
80	180		
90	173		
100	165		
110	158		
120	150		
130	143		
140	136		
150	128		

Taille produit (mm)

(*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 ignes 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

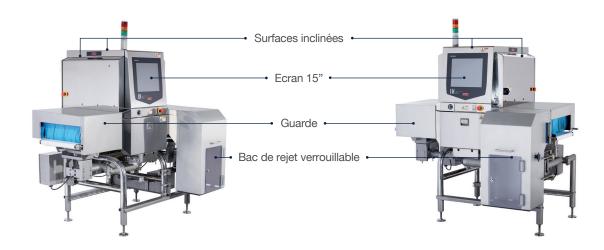
Des économies engendrées par la réduction des retours et des réclamations

▲ 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'operculage

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