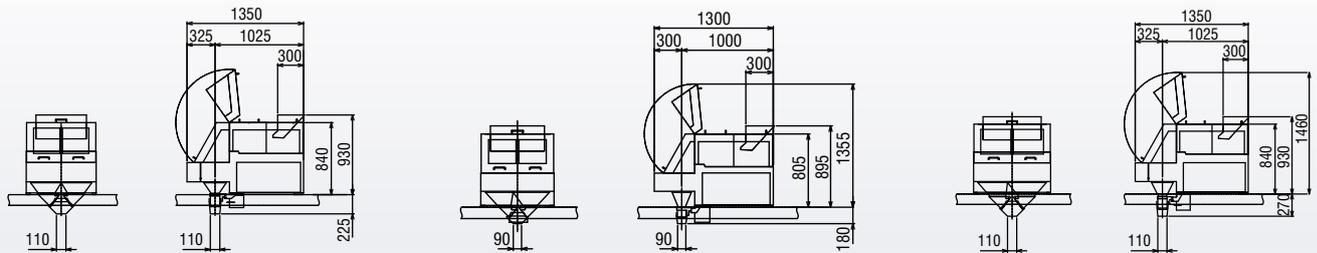


Die linearen Mehrkopfwaagen der Baureihe R





Abmessungen



CCW-R-106PL-S/05

CCW-R-107PL-S/02

CCW-R-107PL-S/05

Technische Daten	CCW-R-106PL-S/05	CCW-R-107PL-S/02	CCW-R-107PL-S/05
Wiegebereich (je Einzelabwurf)	bis 500 g	bis 500 g	bis 500 g
Maximales Wiegevolumen (je Einzelabwurf)	0,8 Liter	0,3 Liter	0,8 Liter
Ausbringung (max.)**	65 Wieg./min	120 Wieg./min	90 Wieg./min
Minimale Auflösung	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Touch-Screen-Display (RCU, Fernbedienung)	12,1" TFT Farbbildschirm		
Wägezelle	2-Balken-Wägezelle, System Dehnmessstreifen		
Anzahl der Parameterspeicher	200		
Material	Produktführende Teile aus Edelstahl oder anderen hygienischen Materialien		
Maschinengewicht	380 kg	380 kg	420 kg
Optionen	Diverse Optionen sind erhältlich – Informationen erteilen unsere Niederlassungen		
Schutzart der WP-Modelle	IP66-Zertifizierung		
Druckluft (nur bei WP-Modellen)	Verbrauch - 110 Liter/min. bei 5 bar (entspricht einer Kompressorleistung von 1,5 kW) Leitungsanschluss für Lufttrockner - PT 3/8" Hinweis: Druckluft ist vom Betreiber bereitzustellen		

Entwurf und Ausführung können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
 **Abhängig von Form, Stückgewicht, Abfüllgewicht usw.

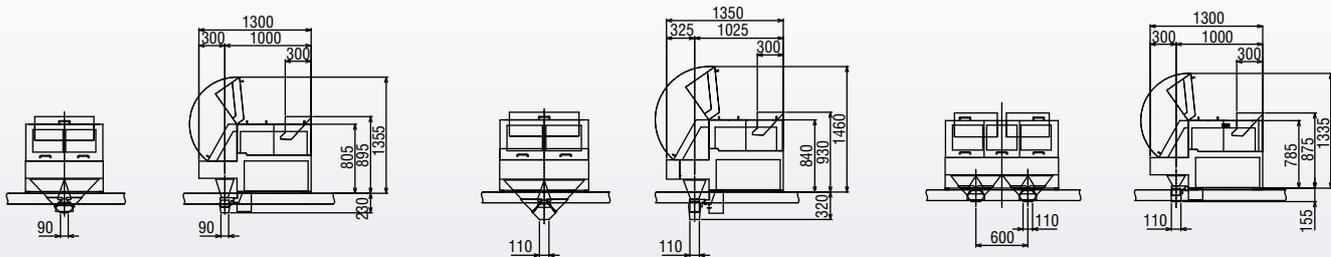
Lineare Mehrkopfwagen der Ishida R-Serie

Schnelles und präzises Verwiegen kleiner Zielgewichte, freifließender Produkte und Mischungen

Diese linear angeordneten Mehrkopfwagen überzeugen mit einem hervorragenden Produktfluss. Sie sind ideal geeignet für die Verarbeitung kleiner Zielgewichte (5 g bis 50 g) bei freifließenden, trockenen oder gefrorenen Produkten mit hoher Geschwindigkeit.

Eingesetzt werden die Waagen bereits von weltweit führenden Markenherstellern aus den Bereichen Süßwaren, Nüsse, Trockenfrüchte und Gebäck. Durch den geringer Platzbedarf ist sie prädestiniert für Mix-Anwendungen – zum Beispiel für die genaue Zuteilung von Suppenbestandteilen.

Ishida bietet Waagenmodelle an mit 6, 7, 8 oder 12 Köpfen und mit Schalenvolumen von 0,2 bis 0,5 Liter. Erhältlich sind Maschinen mit Einzel- und Doppel-Auswurf und es können bis zu sechs Komponenten gemischt werden. Die Waagen lassen sich zudem kombinieren, um noch höhere Leistungen zu erzielen (z.B. 360 Packungen pro Minute) und um noch mehr Komponenten zu mischen. Außerdem werden die Waagen auch maßgeschneidert, für spezielle Anforderungen der Kunden.



CCW-R-108PL-S/02

CCW-R-108PL-S/05

CCW-R-112PL-D/02

Technische Daten	CCW-R-108PL-S/02	CCW-R-108PL-S/05	CCW-R-112PL-D/02
Wiegebereich (je Einzelabwurf)	bis 500 g	bis 500 g	bis 500 g
Maximales Wiegevolumen (je Einzelabwurf)	0,3 Liter	0,8 Liter	0,3 Liter
Ausbringung (max.)**	60 Wieg./min (2 Mix)	60 Wieg./min (2 Mix)	(90 + 90) 180 Wieg./min
Minimale Auflösung	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Touch-Screen-Display (RCU, Fernbedienung)	12,1" TFT Farbbildschirm		
Wägezelle	2-Balken-Wägezelle, System Dehnmessstreifen		
Anzahl der Parameterspeicher	200		
Material	Produktführende Teile aus Edelstahl oder anderen hygienischen Materialien		
Maschinengewicht	420 kg	450 kg	600 kg
Optionen	Diverse Optionen sind erhältlich – Informationen erteilen unsere Niederlassungen		
Schutzart der WP-Modelle	IP66-Zertifizierung		
Druckluft (nur bei WP-Modellen)	Verbrauch - 110 Liter/min. bei 5 bar (entspricht einer Kompressorleistung von 1,5 kW) Leitungsanschluss für Lufttrockner - PT 3/8" Hinweis: Druckluft ist vom Betreiber bereitzustellen		

Entwurf und Ausführung können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
**Abhängig von Form, Stückgewicht, Abfüllgewicht usw.

Die linearen Mehrkopfwaagen der R-SERIE: Merkmale & Vorteile

Die Waagen wurden eigens entwickelt für kleine Zielgewichte und ihre kompakte Bauweise bietet wichtige Vorteile hinsichtlich schonender Verarbeitung und einfacher, platzsparender Zuführungen insbesondere bei Mix-Anwendungen.

Hervorragender Produktfluss

Die Waagen sind besonders geeignet für die Verarbeitung freifließender und schwer kontrollierender Produkte.

Eine Wiegezelle prüft die Produktzufuhr und eine Fotozelle überwacht die Rüttelrinne. Mit einer weiteren Rinne wird der Produktfluss in zwei separaten Kanälen jeweils durch druckluftbetriebene Klappen reguliert und zur Vorschale weiterbefördert. Vor dem Abwurf kann das verwogene Produkt optional in einer Sammelspeicherschale aufgefangen werden.

Hohe Geschwindigkeit und Präzision

Jede Antriebseinheit beinhaltet zwei Wiegeschalen. In Verbindung mit dem reibungslosen Produktfluss ermöglicht das hohe Geschwindigkeiten (60 - 120 Wiegungen pro Minute) bei hervorragender Genauigkeit und minimalem Produktverlust. Dank ihrer geringen Abmessungen können mehrere Waagen in einer Verpackungslinie kombiniert werden und so sind Leistungen von bis zu 360 Wiegungen pro Minute möglich (bei der Verarbeitung von Monoprodukt mit zwei 12-Kopf Maschinen mit Doppel-Auswurf).

Schonende Verarbeitung zerbrechlicher Produkt

Von der Zuführung (welche das Produkt vom Förderband empfängt) und durch die Vorschalen hindurch sind die individuellen Abwurfhöhen minimalisiert. Die gesamte Fallhöhe von der Zuführung bis zur Sammelspeicherschale beträgt in der Regel weniger als 600 mm.

Geringe Aufstellfläche spart Platz

Die Waagen eignen sich ideal für Produktionshallen mit wenig Raum, weil sie eine kompakte Bauweise haben und weil selbst bei Mix-Anwendungen keine komplexen Zuführungen erforderlich sind.

Leicht zu bedienen und zu reinigen

Die Benutzeroberfläche ist einfach und selbsterklärend.

Für schnelle Produktwechsel können bis zu 200 Voreinstellungen programmiert werden. Zu Reinigungszwecken lassen sich alle produktführenden Teile ohne Werkzeug entfernen. Die Maschinen bestehen im Wesentlichen aus rostfreiem Edelstahl und es sind auch komplett spritzwassergeschützte Modelle erhältlich.

Langlebig, zuverlässig, umweltfreundlich

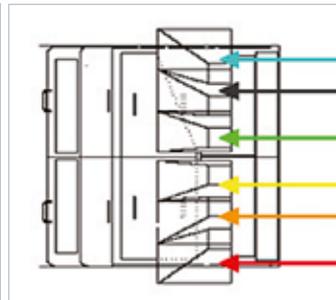
Die Wiege- und Antriebseinheiten sind korrosionsbeständig und staubdicht konstruiert. Der kontrollierte Produktfluss und die schonende Verarbeitung vermeiden Staubentwicklung. Jede Maschine hat zudem eine staubdichte Abdeckung, um die Partikelemissionen niedrig zu halten.



Zwei Doppel-Auswurf Waagen erreichen eine Leistung von 90 x 4 Wiegungen pro Minute



Werkzeuglose Demontage für die Reinigung



Der lineare Aufbau ermöglicht platzsparende Zuführungen



Reibungsloser Produktfluss

ISHIDA EUROPE LIMITED

Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham
B32 3DB
Großbritannien
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeuropa.com

ISHIDA TSCHECHISCHE REPUBLIK

Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeuropa.cz

ISHIDA RUMÄNIEN

Tel: +40 (0)21 589 73 52
Fax: +40 (0)21 310 34 22
info@ishidaeuropa.ro

ISHIDA FRANKREICH

Tel: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeuropa.fr

ISHIDA RUSSLAND UND GUS

Tel: +7 499 272 05 36
Fax: +7 499 272 05 37
info@ishidaeuropa.ru

ISHIDA DEUTSCHLAND

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

ISHIDA SÜDAFRIKA

Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
info@ishida.co.za

ISHIDA NAHER OSTEN

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

ISHIDA SCHWEIZ

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

ISHIDA NIEDERLANDE

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