

# IX-EN-2463

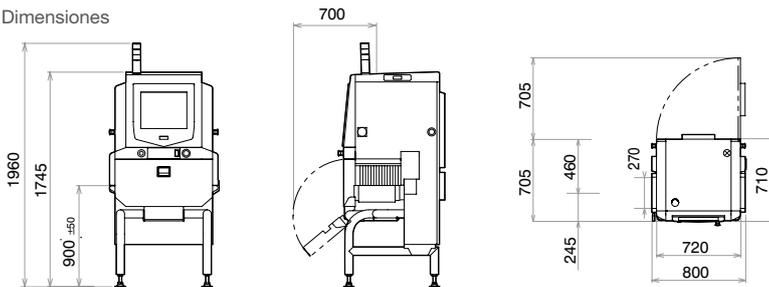
La última tecnología de inspección por rayos X para usuarios principiantes facilita la elección de la inversión

Gracias al uso de la última tecnología de rayos X, este sistema es la opción más asequible para asegurar la calidad del producto. Este modelo es muy útil para el manejo de productos ligeros y delgados, ya que posee la sensibilidad necesaria para detectar con precisión fallos y contaminantes.

- ▲ 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



Dimensiones



Especificaciones		IX-EN-2463
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 710 mm (an) x 1745 mm (al) (*2) (entre el suelo y la torre de señalización: 1960 mm)
Peso de la máquina		250 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	10-60m/min (90m/min opcional) (*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 450 W (*6)
Rayos X	Tensión del tubo	30/35/40/45/50 kV
	Corriente del tubo	1mA
	Salida	Máx.: 50 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

Ishida 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 especificaciones 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, las 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 450 W cuando no existe ningún equipo auxiliar específico.

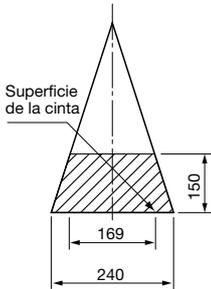
(7) El material de la cortina de protección es el tungsteno y la cortina es desmontable.

(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.

Tamaño del producto (mm)	
Altura (*1)	Anchura
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

(\*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 FRANCIA

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

#### ISHIDA ALEMANIA

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

#### ISHIDA ORIENTE MEDIO

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

#### ISHIDA PAÍSES BAJOS

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

#### ISHIDA ROMANIA

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

#### ISHIDA RUSSIA AND CIS

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

#### ISHIDA SUDÁFRICA

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

#### ISHIDA SUIZA

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