

IX-EN-2493

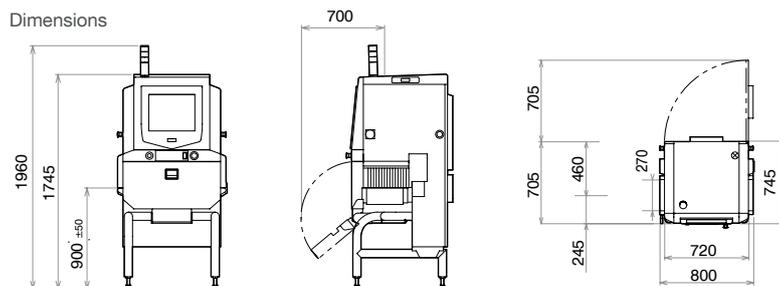
Inspection par rayons X polyvalente alliant parfaitement haute sensibilité et faibles coûts d'exploitation

La détection par rayons X qui offre une sensibilité optimale dans un système rentable. Conçu avec une technologie d'inspection améliorée, ce système offre un retour sur investissement inégalé

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



Dimensions



Spécifications

IX-EN-2493

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 745mm(W) x 1745mm(H) (*2) (plancher au témoin lumineux : 1960mm)
Masse de l'appareil		265kg
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 500W (*6)
Rayons X	Tension d'utilisation du tube	30/35/40/45/50/55/60/65/70/75kV
	Intensité	1-3mA
	Puissance de sortie	Max: 150W
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.

(*1) Excepté pour l'unité de refroidissement.

(*2) Cette dimension doit être appliquée pour les convoyeurs de 900mm de hauteur.

(*3) Autres hauteurs disponibles.

(*4) Dans le cas où des options plus élevées de poids ou cadences sont choisies d'autres spécifications peuvent être appliquées.

(*5) Cette dimension ne s'applique qu'au mode Snap ; non applicable au mode Bulk.

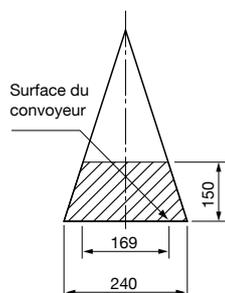
(*6) Parfois, la tension d'entrée est fixe selon l'unité de rejet intégrée ou l'unité en option. Nous appliquons 450W lorsqu'il n'y a pas d'accessoires appliqués.

(*7) Le matériau utilisé pour les rideaux de protection est le tungstène, 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.

Toutes les informations du présent document sont correctes à la date de publication 05/2018. Pour toute confirmation, prière de s'adresser au service de ventes. Les photos et les clichés des applications ne sont pas forcément des représentations fidèles.

Systemes 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.

Taille produit (mm)	
Hauteur (*1)	Largeur
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 largeur d'inspection face à la hauteur est une valeur approximative.

Nos systemes repondent aux imperatifs ergonomiques, depuis la conception du bac de rejet jusqu'à la position des differents systemes de rejets. Ils sont conçus pour être integrés à vos lignes de production sans remise en cause de leur configuration.

Les avantages d'un systeme 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

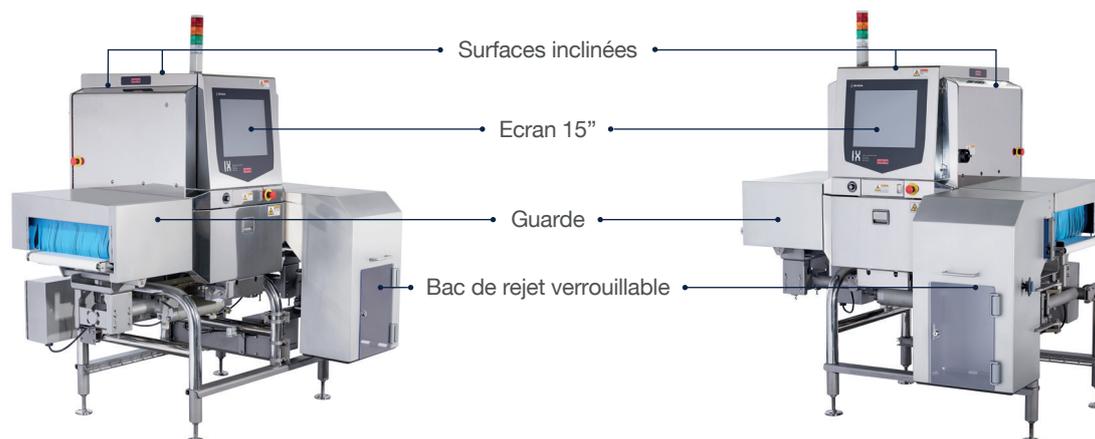
Des économies engendrées par la réduction des retours et des réclamations

▲ 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'operculeage

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@ishidaeuropa.com

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

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

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

ISHIDA RUSSIA AND CIS
Tel: +7 499 272 05 36
Fax: +7 499 272 05 37
info@ishidaeuropa.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@ishidaeuropa.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