



iRX-SE

SISTEMA RADIOGENO PER PESCE CONFEZIONATO

L'iRX-SE è il sistema di ispezione a raggi X più avanzato per l'industria alimentare ittica. Specializzato nel rilevamento delle lisce di pesce, questa macchina garantisce la sicurezza degli alimenti senza compromessi.

Grazie ai suoi algoritmi di ultima generazione e ai rilevatori ad alta definizione, l'iRX-SE individua anche le lisce più sottili e corpi estranei, fornendo immagini dettagliate che permettono di visualizzare ogni tipo di contaminante.

Ideale per l'ispezione di filetti, tranci e prodotti precotti, l'iRX-SE è la soluzione perfetta per i produttori che desiderano offrire ai propri clienti un prodotto sicuro e di alta qualità.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Rilevamento ultra-sensibile alle lisce di pesce:** Grazie ad algoritmi di ultima generazione, l'iRX-SE è in grado di distinguere anche le lisce più piccole e sottili, garantendo un prodotto finale privo di contaminazioni ossee.
- **Elevata efficienza di rilevamento:** In grado di rilevare corpi contaminanti come metalli, vetro, resina e altri materiali indesiderati.
- **Immagini ad alta definizione:** Le immagini dettagliate generate dal sistema permettono di visualizzare chiaramente ogni singola lisca e materiali contaminanti, facilitando la loro identificazione e rimozione.
- **Velocità operativa elevata:** Il sistema può operare fino a 80 metri al minuto, mantenendo una precisione costante, ideale per linee di produzione ad alta velocità.
- **Controllo remoto:** Consente la gestione e il monitoraggio a distanza tramite dispositivi mobili, offrendo una maggiore flessibilità operativa.
- **Gestione dati personalizzata:** Supporta diverse modalità di archiviazione e personalizzazione dei dati, permettendo una tracciabilità completa e ottimale.
- **Sicurezza avanzata:** Progettato con un sistema di protezione a tre strati e un percorso ottico ottimizzato per garantire la sicurezza dalle radiazioni.
- **Design resistente:** Realizzato con materiali impermeabili, il sistema è costruito per durare nel tempo e resistere a condizioni di produzione impegnative.
- **Manutenzione semplice:** Dotato di un nastro trasportatore con meccanismo di sgancio rapido per facilitare la pulizia e ridurre i tempi di fermo per la manutenzione.

VANTAGGI OPERATIVI

- **Rilevamento tempestivo:** Consente di individuare e rimuovere rapidamente prodotti con presenza di lisca e/o contaminati, migliorando l'efficienza produttiva.
- **Riduzione dei richiami:** Contribuisce a diminuire i richiami di prodotti difettosi e a ridurre i tempi di fermo della linea produttiva.

Il sistema iRX-SE è ideale per i produttori di prodotti surgelati a base di pesce, l'iRX-SE offre una soluzione affidabile per garantire la qualità del prodotto e soddisfare le normative più stringenti.

Grazie alle sue elevate prestazioni e affidabilità, l'iRX-SE assicura il rispetto degli standard di sicurezza alimentare, contribuendo a un controllo continuo e preciso della qualità.



SCHEDA TECNICA

DIMENSIONE VARCO	Dimensione variabile
SENSIBILITÀ	Sfera di metallo: Ø 0,3 mm. Filo di metallo: Ø 0,2*2 mm. Ceramica / Vetro: Ø 2.0 mm.
POTENZA RAGGI X	80kv 200w
TASSO DI DOSE SINGOLA PER ISPEZIONE	<0.8µSv/h
SENSORE A RAGGI X	Rilevatore a Diodo
DIREZIONE DEL RAGGIO	Dall'alto verso il basso
CICLO DI RAFFREDDAMENTO	Circolazione aria interna refrigerata
MODALITÀ OPERATIVA	Display 17" LCD Touch Screen
SISTEMA OPERATIVO	Windows
VELOCITÀ DEL TRASPORTATORE	20 mt. / min
CARICO MASSIMO	5-10 kg
TIPOLOGIA DI ALLARME	Arresto automatico del trasportatore
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	220V AC (±10%) 50±3Hz 1kVA
TEMPERATURA DI LAVORO	0°C ~ 40°
MATERIALE	Acciaio inossidabile

