



iRX-SE

SISTEMA RADIOGENO PER PIATTI PRONTI CONFEZIONATI

L'iRX-SE è un sistema di rilevamento a Raggi X appositamente progettato per l'industria alimentare, ideale per l'ispezione di prodotti piatti pronti confezionati destinati alla distribuzione. Grazie alla sua avanzata tecnologia, è in grado di rilevare una vasta gamma di contaminanti, tra cui:

- Metalli
- Vetro e ceramica
- Resina e gomma dura
- Altri materiali indesiderati

Compatto e ad alte prestazioni, l'iRX-SE utilizza rilevatori ad alta definizione e algoritmi avanzati per garantire una rilevazione precisa e affidabile dei corpi estranei, visualizzandoli in tempo reale sul monitor.

Il sistema a Raggi X è progettato per rispondere efficacemente alle esigenze di ispezioni complesse, offrendo analisi dettagliate conformi ai più rigidi standard di sicurezza alimentare.

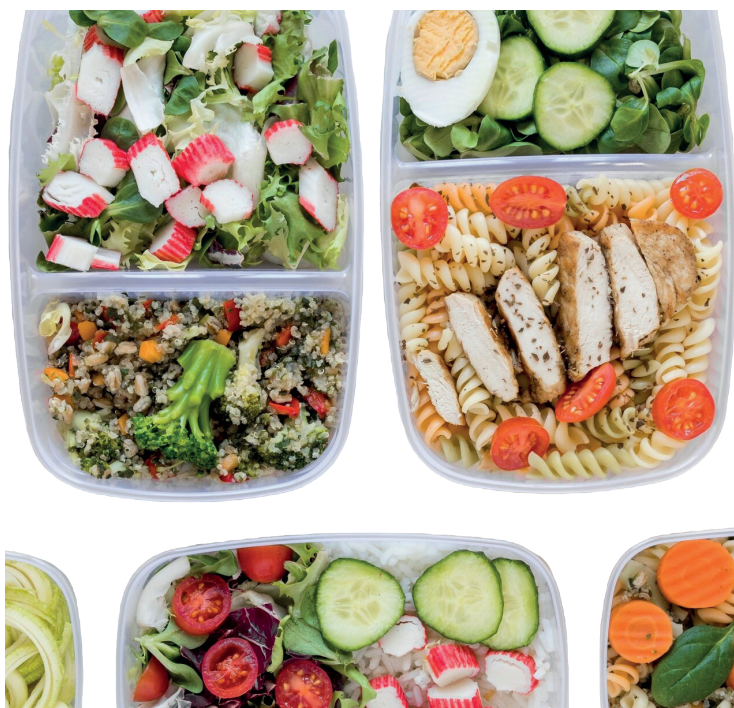
CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Rilevamento ad alta definizione e velocità:** Grazie alle sue elevate prestazioni, il sistema può operare a velocità fino a 80 metri al minuto, mantenendo una precisione costante.
- **Elevata efficienza di rilevamento:** La tecnologia di punta permette un tasso di rilevamento estremamente accurato, riducendo al minimo il rischio di contaminazioni e garantendo la sicurezza del prodotto finale.
- **Controllo e gestione remota:** Il sistema può essere monitorato e controllato a distanza tramite dispositivi mobili, offrendo una gestione flessibile e in tempo reale.
- **Personalizzazione e gestione dei dati:** L'iRX-SE supporta opzioni avanzate per la personalizzazione dell'archiviazione dei dati, offrendo una gestione completa della tracciabilità e diverse modalità operative.
- **Sicurezza e protezione:** Progettato con un sistema di protezione a strati e un percorso ottico ottimizzato, il dispositivo garantisce la massima sicurezza dalle radiazioni.
- **Design impermeabile:** Costruito per resistere a condizioni produttive complesse, il sistema presenta un design impermeabile per una maggiore durata e affidabilità.
- **Manutenzione rapida e semplice:** Il nastro trasportatore è dotato di un meccanismo di sgancio rapido, facilitando la pulizia e riducendo i tempi di manutenzione.

VANTAGGI OPERATIVI

- **Rilevamento tempestivo delle anomalie:** Riduce il rischio di distribuzione di prodotti contaminati, migliorando l'efficienza della linea produttiva.
- **Riduzione dei richiami e dei tempi di fermo:** Minimizza i richiami dei prodotti difettosi e riduce i tempi di inattività della produzione.

Il sistema di ispezione a Raggi X iRX-SE è la soluzione ideale per i produttori di piatti pronti confezionati e altre aziende alimentari dove la sicurezza e la purezza del prodotto sono fondamentali. Contribuisce a mantenere i più alti standard di sicurezza alimentare, offrendo un controllo continuo e affidabile.



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

