

SERIE RXD MS

FAT CONTENT ANALYSER

SYSTEME D'INSPECTION A RAYONS X

DOUBLE ENERGIE



SERIE RXD MS FAT CONTENT ANALYSER

Système d'inspection à rayons X par détecteur TDI double énergie contrôlé par IA

Les images des données de basse et haute énergie sont obtenues par deux détecteurs dédiés et sont comparées automatiquement par le logiciel de traitement, qui analyse une potentielle différence dans le nombre atomique de corps étrangers grâce à un algorithme hiérarchique.

Cette série de détecteurs « par le dessus » est particulièrement adaptée pour l'inspection des produits irréguliers, du poisson et de la viande. Elle garantit les meilleures performances disponibles en matière de détection des contaminants fins et peu denses tels que les os et le plastique.

Caractéristiques :

- Analyse de la teneur en matière grasse
- Détection de contaminants fins
- Détection de contaminants de faible densité (par ex. fragments d'os)
- Conception hygiénique
- IP69K disponible pour l'ensemble de la machine
- Transfert de données et support technique à distance

Application :

Analyse de la graisse et détection des os pour tous les morceaux de viande, la viande hachée en vrac et la viande emballée (caisses E2, cartons, plateaux en plastique, etc.). Disponible pour les produits frais et congelés.

Données techniques :

Spécifications				
Modèle	RXD-MS-4010FA	RXD-MS-6030FA	RXD-MS-8040FA	
Hauteur d'inspection	160 mm	300 mm	400 mm	
Largeur d'inspection	400 mm	600 mm	800 mm	
Meilleure sensibilité d'inspection	Bille SUS Ø 0,3 mm, Fil SUS Ø 0,2*2 mm Bille verre Ø0,8 mm, Bille céramique Ø 0,8 mm	Bille SUS Ø 0,4 mm, Fil SUS Ø 0,3*2 mm Bille verre Ø1,0 mm, Bille céramique Ø 1,0 mm		
Lampe rayons X	350 W / 100 kV	500 W / 140 kV		
Paramètres du convoyeur	Vitesse	10-60 m/min		
	Charge max.	15 kg	30 kg	
	Largeur	414 mm	614 mm	814 mm
	Hauteur max.	160 mm	300 mm	400 mm
Précision de détection graisse	1 %	3 %		
Opération	Ecran tactile couleur TFT 17"			
Fuite de rayons X	< 1 µSv/h (norme CE)			
Protection rayons X	Tunnel de protection			
IP pour le tunnel d'inspection	IP67/IP69K			
Gestion des produits	Enregistrement complet du produit			
Réglage des paramètres	Apprentissage automatique / Réglage manuel			
Gestion des images	Enregistrement / Impression / Analyse automatiques des images			
Gestion de l'équipement	MTBF, MTTR, journaux d'erreurs, analyse des erreurs			
Stockage des produits	Le stockage maximal des paramètres des produits peut atteindre 1000 types			
Matériau corps de la machine	SUS304			
Nettoyage	Facile à nettoyer			
Traitement de surface	Sablage			
Méthode de refroidissement	Refroidissement par air conditionné / Echangeur de chaleur à eau			
Spécifications environnementales, électriques et opérationnelles				
Température de fonctionnement	0-40 °C			
Humidité relative	30-90 %			
Alimentation électrique	220V, AC, 50/60 Hz			
Système d'exploitation	Windows			
Méthode de communication	Port LAN, port USB			

