

iRX-SE

Système à rayons X pour le poisson emballé

L'iRX-SE est le système d'inspection par rayons X le plus avancé pour l'industrie agroalimentaire des produits de la mer. Spécialisée dans la détection des arêtes de poisson, cette machine garantit une sécurité alimentaire sans compromis.

Grâce à ses algorithmes de dernière génération et à ses détecteurs haute définition, l'iRX-SE identifie même les os les plus fins et les corps étrangers, fournissant des images détaillées qui vous permettent de visualiser tout type de contaminant.

Idéal pour l'inspection des filets, des steaks et des produits précuits, l'iRX-SE est la solution parfaite pour les fabricants qui cherchent à offrir à leurs clients un produit sûr et de haute qualité.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• **Détection d'arêtes de poisson ultra-sensible:** Grâce à des algorithmes de

dernière génération, l'iRX-SE est capable de distinguer même les os les plus petits et les plus fins, garantissant un produit final exempt de contamination osseuse.

• **Haute efficacité de détection:** Capable de détecter des contaminants tels que les métaux, le verre, la résine et d'autres matériaux indésirables.

• **Images haute définition:** Les images détaillées générées par le système vous permettent de visualiser clairement ou matériaux contaminants, facilitant leur identification

• **Vitesse de fonctionnement élevée:** Le système peut

fonctionner par minute, en maintenant une précision constante et une production à grande vitesse.

• **Télécommande:** Permet la gestion et la surveillance via des appareils mobiles, offrant une plus grande flexibilité

• **Gestion des données personnalisées:** Prend en charge le stockage et la personnalisation des données div, permettant une gestion complète et optimale.

• **Sécurité avancée:** Conçu avec un système PE et un chemin optique optimisé pour assurer la sécurité

• **Conception durable:** Fabriqué avec des matériaux impeccables, il est conçu pour durer et résister à des conditions exigeantes.

• **Entretien simple:** Équipé d'un mécanisme de dégagement rapide pour un nettoyage et un entretien faciles.

AVANTAGES OPÉRATIONNELS

• **Détection précoce:** Permet d'identifier rapidement les produits avec présence d'os et/ou de compter l'efficacité de la production.

• **Réduction des rappels:** Aide à réduire les rappels de produits défectueux et à réduire les temps d'arrêt de la chaîne de production.

Le système iRX-SE est idéal pour les producteurs de produits de la mer surgelés, l'iRX-SE offre une solution fiable pour garantir la qualité des produits et répondre aux réglementations les plus strictes.

Grâce à ses hautes performances et à sa fiabilité, l'iRX-SE garantit le respect des normes de sécurité alimentaire, contribuant à un contrôle qualité continu et précis.



FICHE TECHNIQUE

TAILLE DE LA PASSERELLE	Taille variable
SENSIBILITÉ	Bille métallique : Ø 0,3 mm. Fil métallique : Ø 0,2*2 mm. Céramique / Verre : Ø 2,0 mm.
PUISSANCE DES RAYONS X	80 kV 200 W
DÉBIT DE DOSE UNIQUE PAR INSPECTION	<0,8 µSv/h
CAPTEUR DE RAYONS X	Détecteur à diodes
DIRECTION DU FAISCEAU	De haut en bas
CYCLE DE REFROIDISSEMENT	Circulation d'air interne réfrigérée
MODE DE FONCTIONNEMENT	Écran tactile LCD 17"
SYSTÈME OPÉRATEUR	Windows
VITESSE DU CONVOYEUR	20 m/min
CHARGE MAXIMALE	
TYPE D'ALARME	
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	
TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	
MATÉRIEL	

