

iRX-SE

SYSTÈME À RAYONS X POUR PLATS PRÉPARÉS EMBALLÉS

L'iRX-SE est un système de détection à rayons X spécialement conçu pour l'industrie agroalimentaire, idéal pour l'inspection des produits prêts à consommer emballés destinés à la distribution. Grâce à sa technologie avancée, il est capable de détecter un large éventail de contaminants, notamment :

- Métaux
- Verre et céramique
- Résine et caoutchouc dur
- Autres matériaux indésirables

Compact et performant, l'iRX-SE utilise des détecteurs haute définition et des algorithmes avancés pour assurer une détection précise et fiable des corps étrangers, en les affichant en temps réel sur le moniteur. Le système à rayons X est conçu pour répondre efficacement aux besoins d'inspections complexes, offrant une analyse détaillée conforme aux normes de sécurité alimentaire les plus strictes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• **Haute définition et détection de vitesse** Grâce à ses hautes performances, le

système peut fonctionner à des vitesses allant jusqu'à 80 mètres par minute, en maintenant une précision constante.

• **Haute efficacité de détection** : Une technologie de pointe permet un taux de détection extrêmement précis, minimisant le risque de contamination et garantissant la sécurité du produit final.

• **Contrôle et gestion à distance** : Le système peut être surveillé et contrôlé à distance via des appareils mobiles, offrant une gestion flexible et en temps réel.

• **Personnalisation et gestion des données** : L'iRX-SE prend en charge des options

avancées de personnalisation du stockage des données, offrant une gestion complète de la traçabilité et plusieurs modes de fonctionnement.

• **Sécurité et sûreté** : Conçu avec un système de protection à trois couches et un chemin optique optimisé, l'appareil assure une sécurité maximale contre les radiations.

• **Conception étanche** : Conçu pour résister à des conditions de production exigeantes, le système présente une conception étanche pour plus de durabilité et de fiabilité.

• **Entretien rapide et facile** : La bande transporteuse est équipée d'un mécanisme de dégagement rapide, facilitant le nettoyage et réduisant le temps de maintenance.

• **Détection précoce des anomalies** : Réduit le risque de distribution de

AVANTAGES OPÉRATIONNELS

produits contaminés, améliorant ainsi l'efficacité de la chaîne de production.

• **Réduction des rappels et des temps d'arrêt** : Minimise les rappels de produits défectueux et réduit les temps d'arrêt de production.

Le système d'inspection par rayons X iRX-SE est la solution idéale pour les fabricants de plats préparés emballés et autres entreprises agroalimentaires pour lesquelles la sécurité et la pureté des produits sont primordiales. Il contribue au respect des normes de sécurité alimentaire les plus strictes grâce à une inspection continue et fiable.



FICHE TECHNIQUE

TAILLE DE LA PASSERELLE	Taille variable
SENSIBILITÉ	<p>Bille métallique : Ø 0,3 mm. Fil métallique : Ø 0,2*2 mm.</p> <p>Céramique / Verre : Ø 2,0 mm.</p>
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	5 à 10 kg
TYPE D'ALARME	Arrêt automatique du convoyeur
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	220 V CA (± 10 %) 50 ± 3 Hz 1 kVA
TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C ~40°
MATÉRIEL	Acier inoxydable

