

# iRX-SE

SYSTÈME À RAYONS X POUR LES MORCEAUX DE VIANDE PRÉEMBALLÉS

L'iRX-SE est un système de détection à rayons X spécialement conçu pour l'industrie alimentaire, idéal pour l'inspection des produits carnés destinés à la distribution.

Grâce à une technologie de pointe, le système identifie avec précision les corps étrangers et les contaminants, même de taille minimale, tels que :

- 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 garantir une précision maximale dans la détection des contaminants, en les affichant en temps réel sur le moniteur.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Détection de précision:** Haute résolution et algorithmes avancés pour une identification précise des contaminants en temps réel.
- **Grande vitesse:** Fonctionnement jusqu'à 30 m/min avec une précision constante, idéal pour les lignes à haute capacité.
- **Efficacité de détection:** Réduit le risque de contamination, garantissant des normes de sécurité alimentaire élevées.
- **Télécommande:** Surveillance et gestion à distance via des appareils mobiles.
- **Stockage personnalisable:** Capacité de données et modes de fonctionnement configurables pour une traçabilité optimale.
- **Sécurité fiable:** Système de protection à trois couches et chemin optique optimisé pour une protection sûre contre les radiations.
- **Conception étanche:** Robuste et résistant même dans des environnements de production difficiles.
- **Entretien simple:** Bande transporteuse à dégagement rapide pour un nettoyage et un entretien faciles.

## AVANTAGES OPÉRATIONNELS

- Détection rapide et précise : assure une identification rapide de la contamination, optimisant ainsi la productivité.
- Réduction des rappels : réduit le risque de rappels de produits contaminés en réduisant les temps d'arrêt de la ligne.

L'iRX-SE est la solution idéale pour les producteurs de morceaux de viande préemballés, garantissant une sécurité et une qualité maximales des produits grâce à une détection précise des corps étrangers et des contaminants.



## FICHE TECHNIQUE

TAILLE DE LA PASSERELLE	Taille variable
SENSIBILITÉ	<p>Billemétallique : 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(dépend de la taille de l'écart)
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	Circulationd'air interneréfrigérée
MODE DE FONCTIONNEMENT	Écran tactile LCD 17"
SYSTÈME OPÉRATEUR	Windows
VITESSE DU CONVOYEUR	30 m/min
CHARGE MAXIMALE	5à10kg
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

