



# Serie G

Selezionatrice ponderale ideale per **condizioni difficili**



Chimica



Lattine



Vasetti



Brick



Formaggio



Pesce



Carne



da 20 g a 8 kg

IP66

La soluzione **flessibile, precisa e a elevata lavabilità** per gli ambienti e le condizioni difficili.

Le selezionatrici ponderali "Serie G", grazie alla protezione **IP66**, sono state progettate per l'applicazione in ambienti e prodotti a **elevato grado di umidità**. Particolarmente adatte alla pesatura dinamica di prodotti alimentari non confezionati, come carne e formaggi, sono costruite con **telai interamente in acciaio inox** e una tecnologia che rende le **operazioni di smontaggio, lavaggio e sanificazione particolarmente semplici**.



## Esempi applicativi

Hamburger

Formaggio morbido

Merluzzo

Filetto di pollo

Frutti di bosco

Salse

Parmigiano Reggiano

Pescato

Confetture

Cioccolato



## Caratteristiche principali



### Architettura Smart

**Architettura dei nastri speciale**, per lo **smontaggio semplice** e la **rimozione veloce dei tappeti**.



### Extra lavabile

Struttura **100% in acciaio inox** e **protezione IP66**: ideale quando il lavaggio frequente è fondamentale.



### Intuitiva

La tecnologia **EasyWeigh®** **non richiede** alcuna procedura di **calibrazione** e **apprendimento**.



### Certificata

**Certificata** in base alla disciplina Europea **MID** e **OIML R-51**. NEMESIS è una società **ISO 9001**.

 da 20 g a 8 kg

 IP66



### ESPULSORI AUTOMATICI

- Spintore pneumatico
- Espulsore a getto d'aria
- Espulsore a doppio getto d'aria



### GESTIONE DATI

- Pannello di controllo touchscreen 7"
- Pannello di controllo touchscreen 10"
- NEMESIS Data Manager
- NEMESIS Analytics
- Stampante integrata per reports
- Segnalazione acustica e luminosa



### STRUMENTI DI SICUREZZA

- Pressostato
- Fotocellula di conferma scarto
- Fotocellula di cesto scarti pieno
- Cesto scarti in plastica
- Cesto scarti in acciaio INOX



### MODULARI

- Correzione dosaggio in tempo reale
- Pannello di controllo remotato
- Architettura rinforzata

## Scheda tecnica

<b>Capacità</b>	da 20 g a 8 kg
<b>Divisione di verifica "e"</b>	≥ 1 g
<b>Risoluzione a schermo "d"</b>	≥ 0,2 g
<b>Accuratezza (3σ)</b>	≥ ±0,1 g
<b>Cadenza</b>	≤ 300 ppm
<b>Velocità dei nastri</b>	≤ 90 m/min
<b>Consumo energetico</b>	≤ 0,3 kw
<b>Configurazione</b>	3 nastri
<b>Protezione IP</b>	IP66
<b>Altezza</b>	da 460 mm a 1.200 mm
<b>Larghezza nastri</b>	da 160 mm a 360 mm
<b>Lunghezza nastri</b>	da 250 mm a 450 mm
<b>Tipologia di nastri</b>	Tappeto in poliuretano

*Smontaggio facile dei nastri*



*Spintore pneumatico*





### Case study: filetti e hamburger sfusi

Le selezionatrici ponderali "Serie G" sono specificamente progettate per gli ambienti ostili e applicazioni come i prodotti sfusi, dove le esigenze di pulizia e sanificazione giocano un ruolo primario.

Con **grado di protezione IP66**, **semplicità di smontaggio** dei nastri, architettura ad **alta lavabilità** e **struttura al 100% in acciaio inossidabile**, questi sistemi sono la soluzione ideale per l'industria della lavorazione alimentare.

In questo caso la "Serie G" è particolarmente efficace per **la rapidità** con cui si possono **smontare le diverse componenti per un efficace lavaggio**.



*Rimozione veloce dei tappeti*

*Pannello di controllo touchscreen 7"*

