



Sistema Raggi X X5 Pipeline



Progettato per alimenti pompati in tubazione



Facile da usare: l'autoapprendimento del prodotto assicura la massima sensibilità senza intervento dell'operatore mentre l'interfaccia utente touchscreen semplifica il settaggio e l'utilizzo del sistema.



Cassetto estraibile per una facile pulizia. Il cassetto è progettato per rendere semplice le operazioni di pulizia e permette l'intercambiabilità dei tubi da 2.5" a 3".



Detezione eccellente di tutti i tipi di metallo, ossa, vetro, e plastiche dense. Il Sistema X5 Pipeline fornisce prestazioni eccezionali nell'individuazione di corpi estranei quali ossa, acciaio inox, ceramica, vetro e alcune plastiche dense.



Grado di protezione **IP69K** per gli ambienti più ostili



Resiste a lavaggi ad alta pressione con lancia e acqua ad alta temperatura per una efficace sanificazione.





nimax s.p.a.
via dell'Arcoveggio, 59/2 - 40129 Bologna
T. 051 4199133 - F. 051 4199144
contactcenter@nimax.it - **nimax.it**



www.nimax.it/prodotto/sistema-a-raggi-x-loma-serie-x5-pipeline/

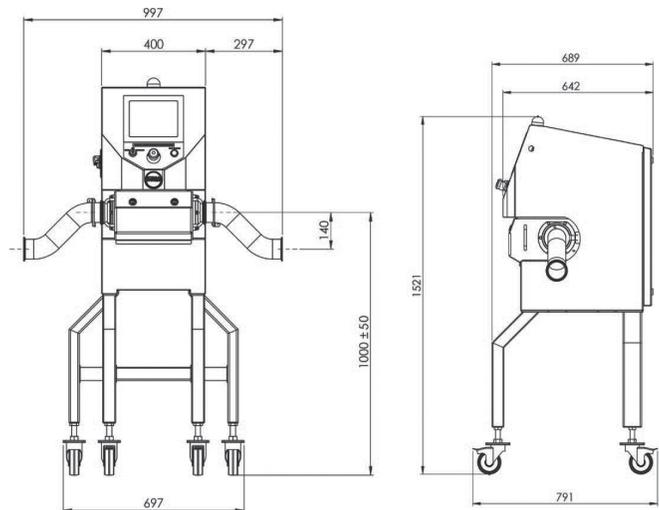


Caratteristiche tecniche - Sistema Raggi X - X5 Pipeline

- **Sistema a Raggi-X** progettato per l'ispezione in tubazione di carni, pollame, impasti, salse, marmellate, formaggi a pasta morbida, etc.
- **Detezione eccellente** di tutti i tipi di metallo, ossa, vetro, e plastiche dense.
- **Disponibile in due versioni** con diametro da 2.5" o 3", con valvole di scarto opzionali tipo ARU (2.5") e ARL (2.5 o 3").
- **Ingombro compatto**, richiede solamente 400 mm di lunghezza disponibile (senza espulsore).

- **Facilmente integrabile** con i sistemi vacuum-filler Handtmann, Vemag o Risco.
- **Robusta:** progettata per lavorare 24/7.
- PC industriale con sistema operativo **Windows 10** con porte Ethernet e USB.
- **Sicuro:** progettato per garantire il massimo standard di sicurezza per l'operatore e per il prodotto.

Specifiche	
Finitura	304 acciaio inox (spazzolato)
Lunghezza	400 mm (senza valvole di scarto o tubi a S)
Altezza linea	750 800 850 900 950 mm 1000 ± 50 mm aggiustamento
Diametro Tubazione	2.5" (64 mm) 3" (75 mm)
Temperatura massima prodotto pompato	85°C (185 °F)
Massima pressione della tubazione	Solo Segnale: 20 Bar Valvola ARU: 7 Bar Valvola ARL: 10 Bar
Potenza Raggi-X	100W (50kV 2mA)
Grado di Protezione IP	IP69K
Assorbimento elettrico	230V AC, 50Hz o 110V AC 60Hz, monofase
Raffreddamento	Condizionatore Vortex (richiede aria compressa 6 Bar)
Temperatura d'esercizio	Da 10 a 35°C (50-95°F) Da 0 a 10°C (32-50°F) con riscaldatore interno
Sicurezza Raggi-X	Emissioni inferiori a 1 µSv/h
Algoritmi	2 x Image Processing 2 x Detezione corpi estranei No Integrità prodotto
Report	Eventi, Lotti, Turni, PVS
Raccolta Dati	USB, Ethernet, TRACS2



Opzione valvola di scarto automatica

Il sistema X5 Pipeline può essere usato con le seguenti valvole di scarto:

- **Solo Segnale** - Segnale esterno disponibile per fermare la pompa a monte.
- **Valvola ARU 2.5"** - Valvola a Pistone completa di sensore conferma scarto (la più utilizzata sui sistemi vacuum filler per carne).
- **Valvola ARL 2.5" o 3"** - Tipicamente utilizzata in presenza di carni più muscolose (nessuna conferma di scarto).

Contattateci per capire quale tipo di scarto sia più idoneo alla vostra applicazione: contactcenter@nimax.it



MARKS & SPENCER

