



МЕКИ™ МОНОБЛОК

– Рентгенографическая
система контроля за
качеством продуктов
питания

Все что Вам нужно в одном корпусе

МЕКИ™ МОНОБЛОК это концепт для всех Ваших нужд по формированию Критической Контрольной Точки в одном компактном корпусе. Концепт Моноблока совмещает превосходную чувствительность рентгеновских лучей, большую точность сканирования в небольшом корпусе, и при этом данная машина имеет все самые современные характеристики и функционал, которые имеются для соответствия всем требованиям международных стандартов качества, такие как автоматическая отбраковка, функция подтверждения того, что изделие с инородным включением попало в корзину для отбраковки и системные отчеты.

МЕКИ™ МОНОБЛОК позволяет производителям продуктов питания быстро и легко встроить и запустить систему контроля качества для любой для любой упаковочной линии. Концепт спроектирован для того, чтобы не только соответствовать высоким требованиям Европейских и международных производителей пищевой продукции по контролю качества на своем производстве, но и превосходить их. Мы предлагаем МЕКИ™ МОНОБЛОК, как оборудование для рентгеновского контроля качества пищевой продукции с лучшими выгодами для инвестирования.



МЕКИ™ МОНОБЛОК применима для таких отраслей как:



Для более детальной информации, посетите www.mekitec.com



Модель с одним конвейером
Модель с двумя конвейерами

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

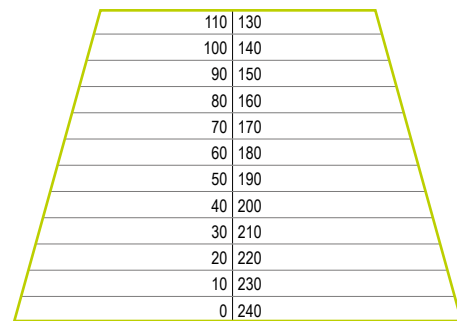
Зона сканирования (Ш x В)	240 мм x 110 мм
Скорость конвейера	мин. 0.1 м/с макс. 1.3 м/с
Загрузка конвейера	макс. 3 кг
Источник рентгеновского излучения	30–60 kV, 0,2–2,5 mA, max. 100 W
Доза излучения	< 1 µSv/h
Детектор	Линейный сканер, разрешение 0,4 мм
Программное обеспечение	Mekitec X-Ray Inspection System SW
Операционная система	Windows 10
Совместимость	USB, Ethernet
Дисплей	12 дюймовый цветной TFT LCD
Рабочая температура	0–35 °C
Охлаждение	Опциональный кондиционер
Класс IP	IP54
Относительная влажность	30–85 %, без конденсата
Питание системы	110-230 VAC, 50/60 Hz
Размеры (Д x Ш x В)	1200/1280 мм x 715 мм x 2000 мм
Вес	155 кг
Материал	Полированная нержавеющая сталь AISI 304
Отбраковка	Интегрированная воздушная система с корзиной и системой подтверждения, что отбракованный продукт попал в корзину
Опции	Модель с двумя конвейерами, отбраковкой толкателем, сенсорами рук*, и полной системой подтверждения отбраковки
Конвейер системы	Лента соответствует стандартам EU and FDA и предназначена для использования на пищевых производствах
Радиационная безопасность	EN 61010-02-091, FDA CFR 21 part 1020.40
Предохранители	Safety Circuit CAT 3, Performance Level PL d

* Датчики рук необходимы, когда пользователь получает доступ к зонам с излучением, которые стандартно защищены кожухами и ограждениями.

ЗОНА СКАНИРОВАНИЯ

Сканируемые продукты должны вписываться в диапазоны сканируемой зоны.

Высота (мм) | Ширина (мм)



Примеры (Ш x В x Д):



МЕКИ™ МОНОБЛОК в основном предназначен для инспекции пищевых продуктов в первичной упаковке. Для других приложений, пожалуйста, посмотрите каталоги МЕКИ™, МЕКИ™ С, MIDМЕКИ™ и SIDЕМЕКИ™.

Mekitec Oy, info@mekitec.com, www.mekitec.com

Внимание: Вся информация предназначена для только ознакомительной цели и не может быть рассмотрена как конечные характеристики. Вся информация в данном документе может быть изменена без предварительного уведомления. Заказчики должны получить самую последнюю и достоверную информацию в офисе компании перед размещением заказа. Для получения ответов на оставшиеся вопросы, пожалуйста свяжитесь с нами по электронной почте или телефону. Надеемся на дальнейшее позитивное сотрудничество. DS_RU_MEKIONE_032021A. Copyright 2021 Mekitec Ltd. Все права защищены.