

# Food X-ray Inspection

# DYLOG<sup>®</sup>

---

## HITECH

# DYMOND

120

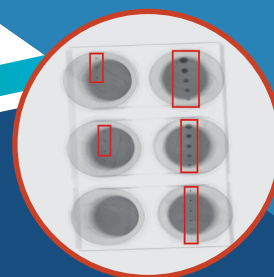


### MACCHINA A TAPPETO SERIE DYMOND

L'utilizzo di componenti all'avanguardia ed un attento design innovativo e compatto, unitamente all'impiego di software performanti ed intuitivi, consentono alle macchine della serie Dymond di adattarsi agli standard sempre più elevati imposti dalle aziende alimentari e farmaceutiche.

### VANTAGGI DELL'ISPEZIONE A RAGGI X

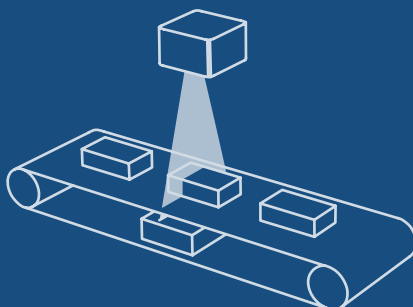
Si tratta di una **analisi non distruttiva** che, senza alterare in alcun modo la composizione chimica e le proprietà organolettiche dei prodotti, consente la rilevazione di contaminanti all'interno degli stessi (in qualsiasi tipo di contenitore o imballo) e la verifica della loro completezza e conformità. I contaminanti identificabili sono tutti quelli aventi una densità superiore a quella dei prodotti ispezionati: metalli, vetro, ossa, pietre, conchiglie, ceramica, PVC, Viton®.



X-RAY POWER

200 W  
500 W

POINT OF VIEW



PRODUCTS



[www.dyloghitech.com](http://www.dyloghitech.com)

## Hardware

La serie Dymond rappresenta il punto di arrivo di anni di sviluppo per ottenere una famiglia di **macchine versatili, modulari e adattabili** all'ispezione di prodotti in buste, sacchi, vassoi, scatole di cartone, e qualunque imballo di tipo "soft".

È anche possibile customizzare l'handling per adattarlo a **tutti i tipi di prodotto sfuso**.

Il **sistema di raffreddamento ad aria** consente alla macchina di funzionare in un ampio range di temperature senza la necessità di installare un refrigeratore ad acqua esterno.

La **lunghezza del nastro è totalmente configurabile** in base alle esigenze del cliente ed allo spazio disponibile. Grazie all'utilizzo del **nuovo sistema con moto-tamburo** è possibile ridurre la lunghezza fino a 1,4 m e congiungere il nastro a quelli esistenti senza le difficoltà dovute all'ingombro dei normali motori esterni.

È possibile **rimuovere i principali componenti** (tappeto, tendine, generatore, sensore) **in maniera semplice e rapida**, grazie al design completamente nuovo.

Una **gamma completa di sistemi di scarto e box di raccolta modulari** consentono di trovare la soluzione ottimale per qualunque tipo di prodotto.

È disponibile la versione Clear-View con portellone frontale dotato di **finestra di vetro-piombo** che consente di vedere i prodotti mentre passano all'interno del vano di ispezione.

## Software

Il software Dylog per il rilevamento dei contaminanti garantisce un alto livello di performance; la **nuova tecnologia di filtraggio e l'elaborazione parallela** delle immagini permettono di avere immagini contrastate, prive di rumore incrementando la velocità di scansione.

È altresì possibile **individuare parti di prodotto mancanti e controllare il peso** totale o parziale del prodotto, grazie a maschere configurabili in maniera intuitiva.

L'**ispezione multi-linea**, in grado di gestire un massimo di 8 corsie, permette una completa flessibilità nell'espulsione dei prodotti contaminati.

È disponibile il **controllo remoto** della macchina ed un **sistema di protezione password a 5 livelli** che permette di lavorare ad un elevato numero di utenti, ognuno dotato di propria password.

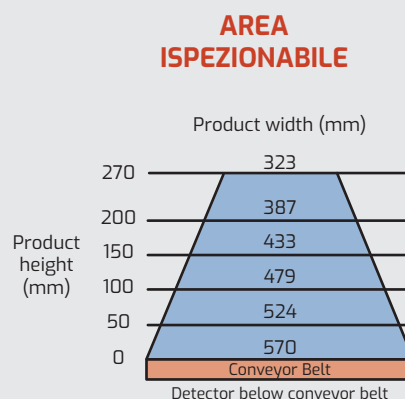
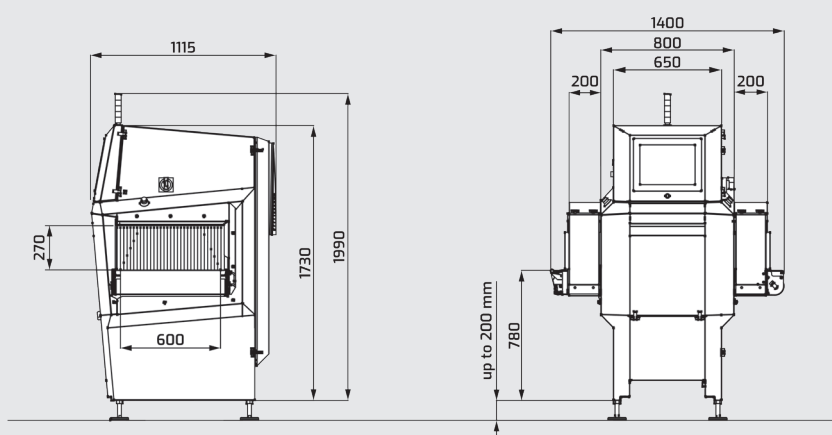
I **dati di produzione e i dati di utilizzo della macchina** sono memorizzati in modo ridondante per garantire la massima sicurezza, inoltre grazie alla creazione automatica di report sono facilmente consultabili.

Il sistema è **compatibile con i più severi protocolli di controllo** implementati dalle principali multinazionali del settore alimentare

## Specifiche tecniche

<b>Potenza</b>	200 W – 500 W
<b>Risoluzione sensore</b>	0,8 mm
<b>Velocità del nastro</b>	Fino a 80 m/min
<b>Tendine</b>	Senza piombo
<b>Interruttore di sicurezza / interlock</b>	SIL 3 Categoria IV PLe, magnetici
<b>HMI</b>	15" LCD – touch screen
<b>Temperatura di esercizio</b>	5–40 °C
<b>Umidità relativa</b>	20%–90% (no condensa)
<b>Alimentazione</b>	230 VAC ±10% (standard) monofase
<b>Aria compressa</b>	5,5–6,9 bar
<b>Refrigerazione</b>	Condizionatore 500–750 W (IP34 o Nema4X–IP65)
<b>Radioprotezione</b>	FDA CFR 21 part 1020.40
<b>International Protection Rating (IP)</b>	IP34 con condizionatore standard, IP65 con condizionatore Nema4X
<b>Opzioni di Connettività</b>	Ethernet disponibile con protocolli: Modbus TCP (standard), OPC–DA, OPC–UA, Messaggi XML su TCP e altri su richiesta
<b>Opzioni di Tracciabilità</b>	Registrazione completa su parametri, utenti e prodotti

## Dimensioni



Con riserva di modifiche e miglioramenti.

**DYLOG®**  
**HITECH**

**Dylog Hitech Srl**

C.so Bramante, 53 - Torino - Italy - Tel. +39 011 6938406

hitechsales@dylog.it - www.dyloghitech.com



Azienda con sistema di gestione certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015