

Food X-ray Inspection

DYLOG[®] HITECH

DYMOND^{HP} 160

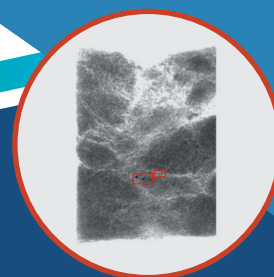


MACCHINA A TAPPETO SERIE DYMOND HP

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 HP di adattarsi agli standard sempre più elevati imposti dalle aziende alimentari.

VANTAGGI DELL'ISPEZIONE A RAGGI X

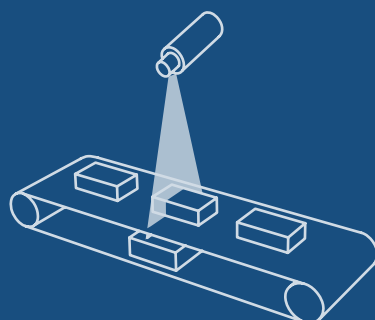
Si tratta di una **analisi non distruttiva** che, senza alterare in alcun modo la composizione chimica e le proprietà organolettiche dei prodotti, consente la rilevazione di contaminanti all'interno degli stessi (in qualsiasi tipo di contenitore o imballo) e la verifica della loro completezza e conformità. 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

500 W

POINT OF VIEW



PRODUCTS



www.dyloghitech.com

Hardware

Le macchine della serie Dymond HP nascono dall'esigenza di coniugare la **semplicità di installazione e di utilizzo** delle macchine Dymond con la necessità di disporre di una **potenza superiore** (fino a 110kV) e di un **tunnel di ispezione maggiorato** per consentire di processare **prodotti alti, densi e disomogenei**.

Un sistema di trazione formato da **2 soli rulli, di cui uno motorizzato**, rende molto semplice il tensionamento del nastro trasportatore, che è adatto a prodotti anche molto pesanti (fino a 50kg) in un ampio range di velocità.

Il **design innovativo**, le forme semplici e compatte e l'elevato livello di protezione ai lavaggi ed alle condizioni ambientali severe (temperatura, umidità) fanno di Dymond HP un prodotto molto versatile, adatto ad una vastissima gamma di realtà industriali nel mondo dell'alimentare, farmaceutico, tessile.

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.

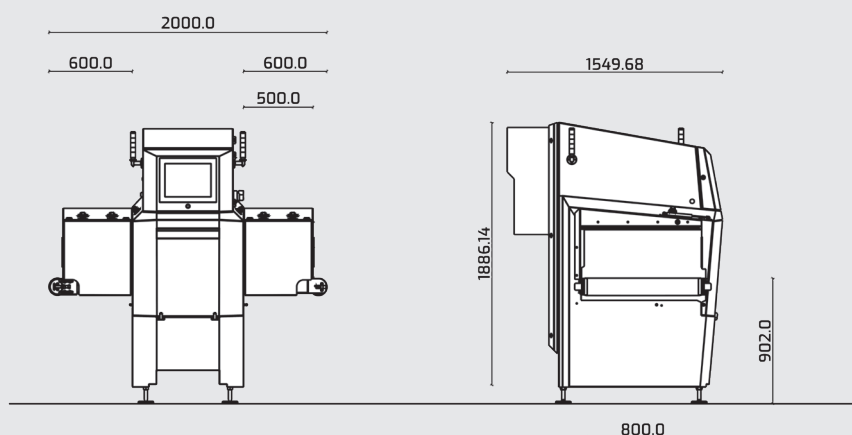
I **dati di produzione e i dati di utilizzo della macchina** sono memorizzati in modo ridondante per garantire la massima sicurezza, inoltre grazie alla creazione automatica di report sono facilmente consultabili.

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

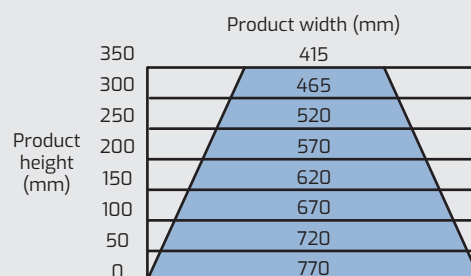
Specifiche tecniche

Potenza	500 W (monoblocco 110 kV)
Risoluzione sensore	0,8 mm
Velocità del nastro	Fino a 80 m/min
Tendine	Senza piombo
Interruttore di sicurezza / interlock	SIL 3 Categoria IV PLe, magnetici
HMI	15" LCD – touch screen
Temperatura di esercizio	5–40 °C
Umidità relativa	20%–90% (no condensa)
Alimentazione	230 VAC ±10% (standard) monofase
Aria compressa	5,5–6,9 bar
Refrigerazione	Condizionatore Nema 4X 1100 W
Radioprotezione	FDA CFR 21 part 1020.40
International Protection Rating (IP)	IP65 (condizionatore Nema 4X)
Opzioni di Connettività	Ethernet disponibile con protocolli: Modbus TVP (standard), OPC – UA, Messaggi XML su TCP e altri su richiesta
Opzioni di Tracciabilità	Registrazione completa su parametri, utenti e prodotti

Dimensioni



AREA ISPEZIONABILE



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