

# Food X-ray Inspection

# DYLOG<sup>®</sup>

---

## HITECH

# DYMOND

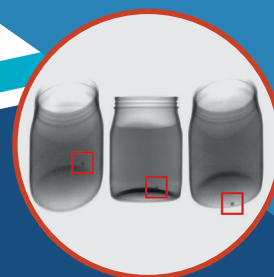


### MACCHINA A PUNTO DI VISTA LATERALE SERIE DYMOND

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

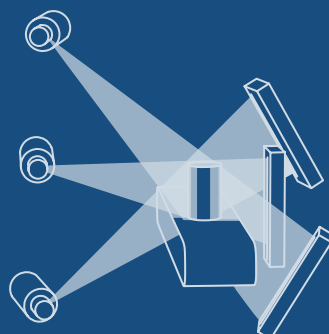
Si tratta di una **analisi non distruttiva** che, senza alterare in alcun modo la composizione chimica e le proprietà organolettiche dei prodotti, consente la rilevazione di contaminanti all'interno degli stessi (in qualsiasi tipo di contenitore o imballo) e la verifica della loro completezza e conformità.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

**3 x 1000 W**

POINT OF VIEW



PRODUCTS



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

## Hardware

I **3 tubi radiogeni con focal spot ridotto** montati in posizione regolabile e l'elevata qualità costruttiva permettono di ottimizzare l'ispezione di contaminanti posizionati sul fondo di vasi e bottiglie di vetro.

Grazie alla tecnologia dei tre punti di vista orientabili (secondo lo schema brevettato da Dylog Hitech), la Dymond M è in grado di garantire le migliori performance in tutte le zone del vaso/bottiglia (senza zone cieche) anche in caso di prodotti liquidi.

I sensori di ultima generazione contribuiscono a rendere la qualità delle immagini ottimale anche per l'analisi di prodotti complessi.

La macchina viene fornita con un sistema di handling completo stand-alone, che include nastro trasportatore, sistema di scarto e raccolta, realizzato su misura per i prodotti da ispezionare e per adattarsi agli ingombri ed alla morfologia della linea di produzione esistente. I prodotti possono essere ispezionati con distanziamento minimo (circa 1 cm), quindi non è richiesto nessun sistema di spaziatura.

## 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.

In parallelo con il design innovativo dell'hardware, nasce un'interfaccia software completamente nuova per Dymond M, che coniuga una estrema semplicità di utilizzo con una gamma completa di funzioni, frutto di oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare e farmaceutico.

L'implementazione di algoritmi sofisticati consente di ottenere un livello di performance ottimale anche se comparato con sistemi di potenza superiore.

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

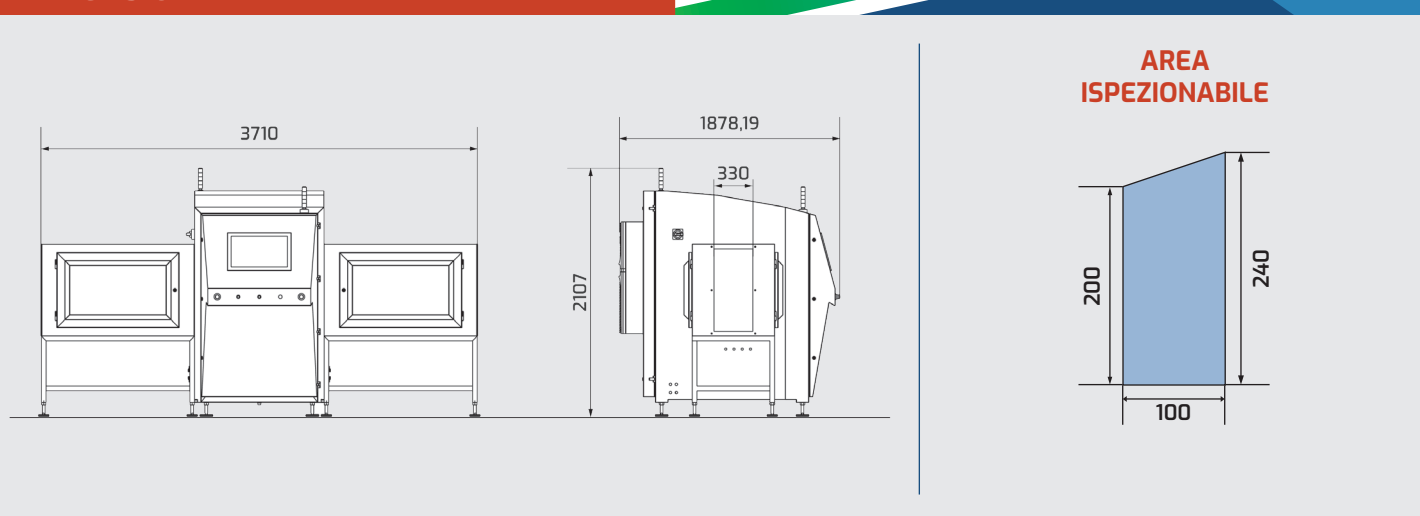
I **dati di produzione e i dati di utilizzo** della macchina sono memorizzati in modo ridondante per garantire la massima sicurezza, inoltre grazie alla creazione automatica di report sono facilmente consultabili.

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

## Specifiche tecniche

|  |  |
|--|--|
| <b>Potenza</b>                               | 3 x 1000 W – tubi metal-ceramici ad elevate prestazioni  |
| <b>Risoluzione sensore</b>                   | 0,4 mm   |
| <b>Velocità del nastro</b>                   | Fino a 40 m/min  |
| <b>Altezza nastro trasportatore</b>          | 950-1150 mm  |
| <b>Distanza minima tra i prodotti</b>        | 10% del diametro (20 mm raccomandato)  |
| <b>Tendine</b>                               | Opzionali – senza piombo   |
| <b>Interruttore di sicurezza / interlock</b> | SIL 3 Categoria IV PLe, magnetici  |
| <b>HMI</b>                                   | 21,5" LCD – touch screen   |
| <b>Temperatura di esercizio</b>              | 5-35 °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>                        | Refrigeratore esterno ad acqua (circuiti chiusi) 5 kW<br>Condizionatore 1600 W (IP 34) – 1900 W (Nema 4X)            |
| <b>Radioprotezione</b>                       | FDA CFR 21 part 1020.40  |
| <b>International Protection Rating (IP)</b>  | IP34 / Nema 4X (escluso refrigeratore esterno)   |
| <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<sup>®</sup>**  
**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