

Eagle™ FA720 PACK

Análisis de contenido graso y detección de contaminantes

El sistema FA720 PACK proporciona análisis de contenido graso y detección de contaminantes para productos cárnicos envasados, lo que incluye cajas de cartón, cajas de plástico y bloques congelados envasados al vacío.

La tecnología de absorciometría de rayos X de doble energía (DEXA) mide la cantidad de rayos X absorbidos por las porciones de carne magra y grasa mediante el uso de dos niveles específicos de energía de rayos X, para calcular los valores de Chemical Lean (CL).

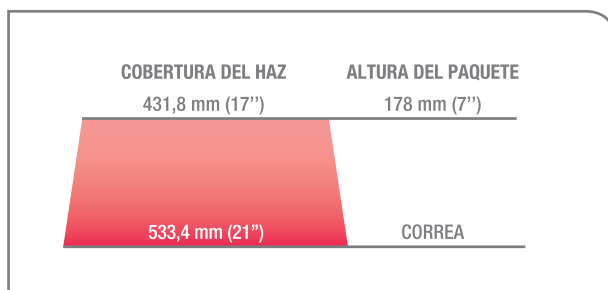
Además de medir el valor de contenido graso o Chemical Lean, el sistema FA720 PACK también verifica el peso del paquete e inspecciona los productos para determinar la presencia de contaminantes tales como vidrio, metal, piedra mineral y huesos calcificados, con velocidades de proceso que superan los 2500 paquetes por hora

(según el tamaño del paquete). Con una inspección del 100% del flujo de la línea para determinar el valor graso (Chemical Lean), la masa y la contaminación, este sistema combinado ofrece una solución única para un punto de control crítico en su programa de HACCP.

El sistema FA720 PACK también proporciona capacidad de integración con el software opcional TraceServer™ de Eagle para acceso remoto al servidor y conexión en red. El software TraceServer™ permite la supervisión de estadísticas de inspección, imágenes e informes generados por FA720 PACK desde cualquier computadora con acceso a la red.



Diagrama de la geometría del haz

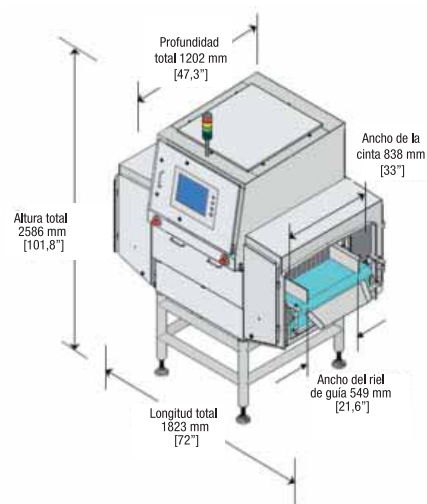


Eagle™ FA720 PACK

Sistema de análisis de contenido graso por rayos X

Características y otras ventajas

- Mide el contenido de grasa (Chemical Lean o CL) con una precisión superior a +/- 1CL
- El software de análisis avanzado de imágenes SimulTask™ de propiedad de Eagle proporciona imágenes detalladas para permitir un rápido reprocesamiento de las cajas para eliminar los contaminantes
- La función de cambio de producto permite cambios automáticos y sobre la marcha de parámetros de inspección por paquete (se requiere un lector de códigos de barras opcional)
- Calibración automatizada del sistema
- La función VALIDATE™ permite la comprobación simple de referencia de la calibración del sistema con estándares internos sin necesidad de preparación de estándares especializados o cuerpos fantasma
- El tamaño más pequeño y la más alta productividad en la industria
- Módem y tarjeta Ethernet incorporados para asistencia técnica a distancia
- Sistema de seguridad CAT 3 (EN 954), PLd (EN 13849) con autodiagnósticos incorporados



Especificaciones

Modelo	Eagle™ FA720 PACK
Tamaño máx. de objeto	533 mm (21") Ancho x 178 mm (7") Altura
Alturas / longitudes de la cinta transportadora	Alturas: 914 mm (36") a 1524 mm (60") +/-50 mm / Longitudes: 1829 mm (72"), 2743 mm (108")
Rayos X – Voltaje de ánodo / Corriente	Voltaje de ánodo: 0-160 kV / Corriente: 1 mA
Rayos X – Ubicación / Orientación del haz	Ubicación: Parte superior central / Orientación del haz: Descendente (un solo haz vertical en forma de abanico)
Rayos X– Enfriamiento	Baño de aceite sellado herméticamente
Rayos X– Detector	1,6 mm, doble energía
Rayos X – Conversor A/D	16 bits
Rayos X– Fugas	Cumple todas las leyes y normas aplicables con respecto a los dispositivos emisores de rayos X, incluido el cumplimiento de las normas 21CFR1020.40 y 21CFR179.21
Computadora	PC industrial Intel® CPU Core2Duo E8400 2x 3,0 GHz c/2GB de RAM, disco duro de 80GB, Windows® XP integrado
HMI	Pantalla táctil a color SVGA con teclado USB
Red	Tarjeta Ethernet 10/100 mbps
E/S	Tarjeta de E/S con hasta cuatro (4) señales de entrada, cuatro (4) salidas de rechazo, cinco (5) señales de estado del PLC, interfaz RS-232
Datos estadísticos	Producción, rechazo, Chemical Lean, datos de calibración y validación
Valor de protección	IP69K
Temperatura de funcionamiento (del entorno)	0°C (32°F) - 21°C (70°F), sistema de gestión térmica de precisión interna
Alimentación	230 V CA +10/-15%, 20A, 50/60 Hz, 16A con fusibles
Requisitos de aire	5,5 bares (80psi), línea de 9,5 mm (3/8"), seco y filtrado (se requiere servicio de aire únicamente si el sistema se adquiere con sistema de rechazo opcional)
Requisitos de agua	7,6 LPM (2,0 GPM), 10°-32°C (50°-90°F)
Construcción del gabinete	Diseño sanitario AMI en acero inoxidable 304 con acabado #4
Cortinas	Cortinas de polímero flexible para evitar daños a los envases
Cinta transportadora	De uretano homogéneo sin mechones, accionamiento positivo, permite su desinfección a nivel microbiano. Límites de temperatura de trabajo: -7°C-60°C (19°F-140°F). Límites de temperatura de contacto: -29°C-99°C (-20°F-210°F)
Opciones	Rechazador de empuje con brazo con barra de doble guía: recorrido de 600 mm (24") que incluye una almohadilla de 101,6 mm (4") x 330 mm (13"), lector de códigos de barras (1, 2 o 3 cabezales), pantalla con texto móvil tricolor, consola remota táctil, software TraceServer™ (para instalarse en la computadora del cliente)



Especialidades Técnicas Industriales S.A.

Av. Triunvirato 4482 - (C1431FBU) CABA

Buenos Aires - Argentina

Tel./Fax: (5411) 4524-5200

www.etisa.com.ar

comex@etisa.com.ar

Sujeto a modificaciones técnicas. © 09/2013 Eagle Product Inspection.

eagle
QUALITY. ASSURED.