



METAL SHARK GF

Detector compacto para bomba de carne

El METAL SHARK® presenta los últimos cuatro canal DDS (sintetizador digital directo) y Tecnología DSP (procesador de señal digital). Estas tecnologías proporcionan excelente compensación del efecto del producto. La alta velocidad de procesamiento, DDS y DSP hacen que el METAL SHARK® sea el líder en detección de metal.

Control de equilibrio digital: niveles de temperatura y de la humedad.

Calibración automática: configuración rápida y sencilla.

El control digital de frecuencia y fase evitan cualquier acumulación. Una vez calibrado, siempre mantiene la configuración, no es necesario volver a calibrar.

Los filtros de ruido digitales, eliminan los elementos de señales indeseables como vibraciones y golpes.

Cuenta con tecnología multicanal para un óptimo reconocimiento de todos los metales; ferroso, no ferroso e inoxidable.

Fuente de alimentación: entrada amplia 85-265 V AC, funciona incluso con poca potencia o fuentes inestables.

Diagnóstico automático: los posibles defectos funcionales del dispositivo se muestran en un contacto de salida separado.

Diseño industrial.

Todo el sistema está hecho de acero inoxidable resistente, apropiado para su uso en la industria alimentaria (especialmente cárnica). Con un diseño libre de mantenimiento y una construcción de alta calidad, para un funcionamiento confiable en los entornos industriales más desafiantes.

Separa metales ferrosos y no ferrosos
Detector de metales según IFS y HACCP
Higiénico: para la limpieza diaria fácilmente desmontable



METAL SHARK GF

Caja de control digital para todos los tipos de METAL SHARK



Tuberías resistentes a alta presión

Se ha tenido especial cuidado en diseñar una tubería confiable de rendimiento de alta presión. La tubería robusta resiste altas presiones de hasta 80 bar (1000 psi). Las bridas de tubería son adecuadas para adaptarse a máquinas de llenado de OEM (por ejemplo, Handtmann, Vemag, Risco).

Limpieza con agua

La abertura está sellada y protegida a lo largo. Por lo tanto, la unidad es adecuada para la limpieza diaria con la manguera de vapor. Esta característica ha sido aprobada en producciones de embutidos, con muchos lavados al día.



Marco robusto

El diseño higiénico es fácil de limpiar y todos los tubos están completamente soldados por todos lados. Gracias a un resorte de gas, el ajuste de altura es fácil de manejar. Cuatro ruedas dan movilidad al detector de metales.

Fácil de manejar

En el uso práctico, los ajustes de los detectores de metales a menudo deben comprobarse de forma rápida y fiable durante la producción. Cassel concedió una gran importancia a la facilidad de uso: El software se explica por sí mismo: un administrador de interfaz guía al usuario paso a paso a través de los menús que deben ajustarse. P.ej. El aprendizaje del producto se realiza con solo presionar un botón.



Operación intuitiva

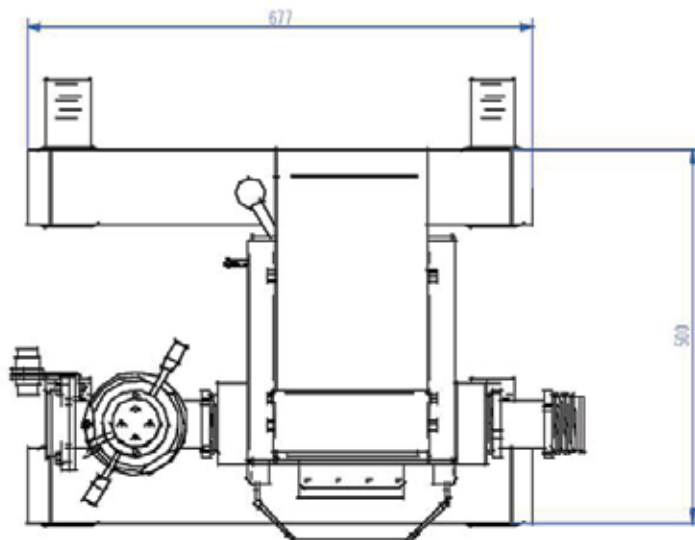
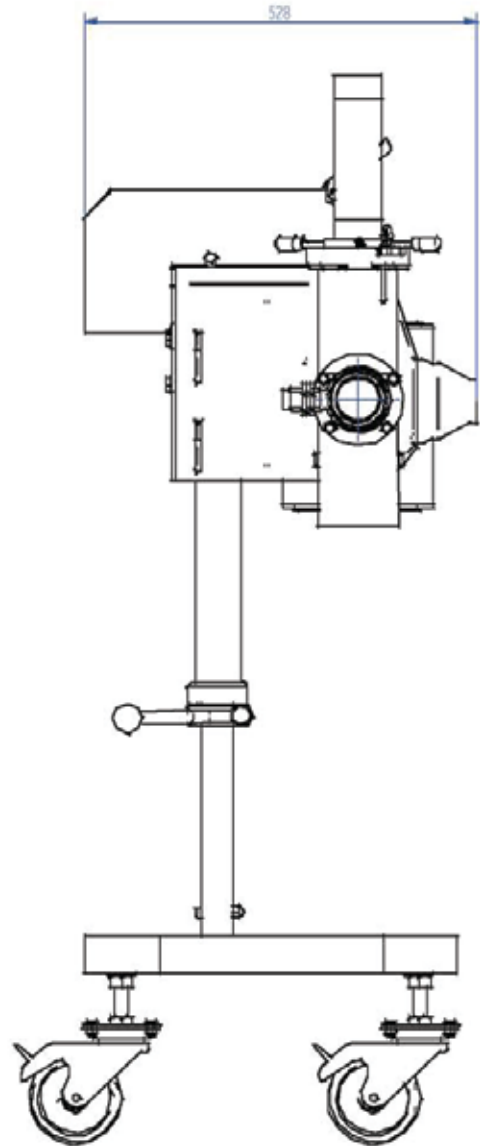
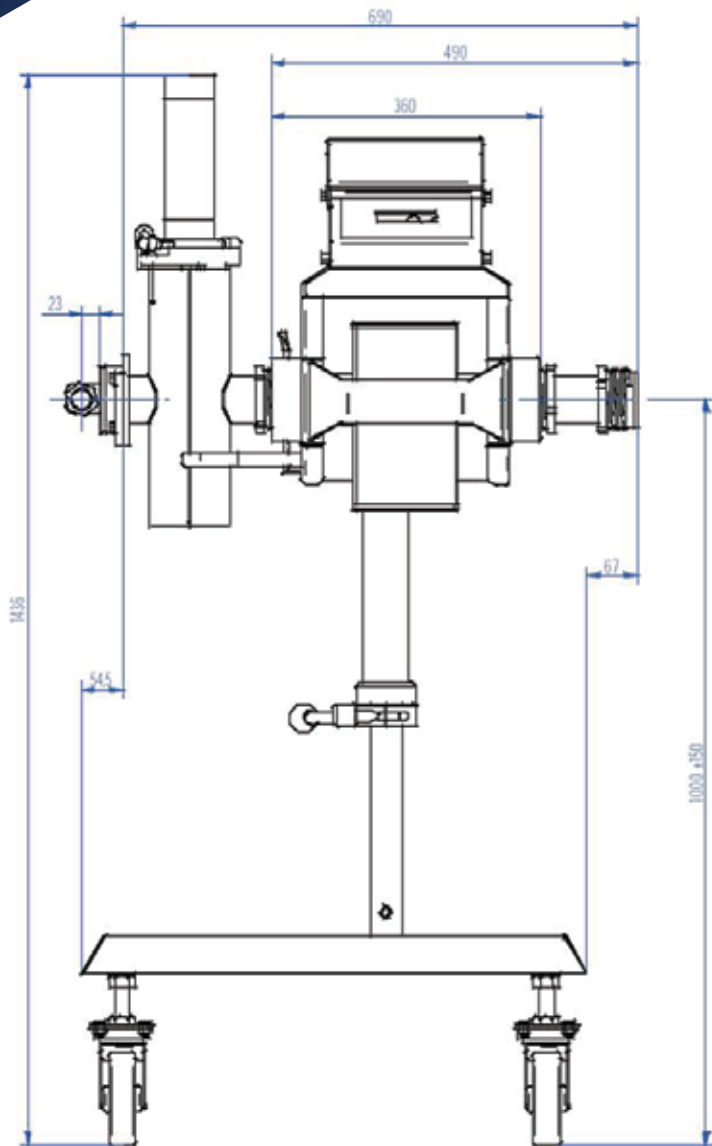
La pantalla muestra solo la información que realmente se requiere. La reducción a lo esencial hace que la operación sea clara y transparente.

Validación de desempeño

De acuerdo a HACCP, el detector de metales es un punto de control crítico y, por lo tanto, debe revisarse periódicamente. La validación de rendimiento, se solicita automáticamente al operador, para probar el rendimiento del Metal Shark a intervalos preestablecidos.

Tipo	METAL SHARK IN 65 MEAT EX-PWC (pistón de rechazo)
Diseño	Detector de metales compacto para bomba de carne, bastidor de base móvil, fácil ajuste de altura, altura del tubo: 850-1200 mm (33,5 - 47,2 pulgadas).
Conexión	RD80x1 / 4 (bomba de carne) Diámetro del tubo Ø interior 60,5 mm (2,5 pulg.)
Montaje	Entre la bomba de carne y la maquinilla
Fuente de alimentación	85-264 V / 50-60 Hz
Consumo de energía	100 Watt
Temperatura ambiente	-10...+50 C (+14 F...+122 F)
Temperatura del producto	-10...+80 C (+14 F...+176 F)
Tipo de protección	IP68 / NEMA 6P para la limpieza diaria de la carcasa con agua

Aire comprimido	Min. 5 bar (solo con pistón de rechazo)
Marco y carcasa	Acero inoxidable 1.4301
Componentes que se encuentran	Acero inoxidable 1.4301 y POM (con licencia de la FDA)
Cable de conexión	Incluye cable de dispositivo externo, por favor especifique con su pedido el tipo de bomba de carne
Tiempo de rechazo	100-9990 ms
Velocidad del producto	30-2000 mm / seg.
Memoria del producto	120
Compensación-Efecto -Producto	Automáticamente Asistente de producto
Sensibilidad Ø mm	FE 0,5 AL 0,7 SS 0,8 (sin efecto de producto)



Detectores de Metales Checadoras de Peso y Rayos X



**Detector de Metales
Caída libre**



**Detector de Metales +
Checadora de Peso**



**Detector de Metales para
Embutidos**



**Detector de Metales para
Producto Empacado**



**Detector de Metales para
Producto Líquido**



**Inspección por Rayos X
para producto líquido o en pasta**

CDMX
web@segman.com
Tel (55) 5741-1124

ZONA BAJÍO
zonabajio@segman.com
Tel (442) 413-8153

VILLAHERMOSA
villahermosa@segman.com
Tel (993) 254-0227

Digital Control Box for All METAL SHARK® Types

MONTERREY
monterrey@segman.com
Tel (81) 8000-0404

COATZACOALCOS
coatzacoalcos@segman.com
Tel (921) 152-0081

YUCATÁN | QUINTANA ROO
quintanaroo@segman.com
Tel (998) 277-0440

GUADALAJARA
guadalajara@segman.com
Tel (33) 5980-1260

CD. DEL CARMEN
cddelcarmen@segman.com
Tel (938) 150-1301

CENTROAMÉRICA | GUATEMALA
centroamerica@segman.com
Tel (502) 2295-8770