

Eagle Product Inspection: affidabili sistemi di ispezione a raggi X

----- Soluzioni per prodotti confezionati -----

I sistemi di ispezione prodotti Eagle garantiscono la sicurezza e l'integrità di un'ampia gamma di prodotti confezionati di piccole, medie e grandi dimensioni nel settore alimentare, delle bevande ed in quello farmaceutico. Permettono di individuare metalli ferrosi, non ferrosi e acciaio inox anche in confezioni con pellicola metallizzata o di alluminio e in prodotti congelati o in scongelamento.

Eagle™ Pack 240 XE

- Sistema di livello base economicamente vantaggioso.
- Ideale per le piccole aziende di confezionamento nei settori industria dolciaria, prodotti da forno, snack e industria lattiero-casearia.



Eagle™ Pack 240 PRO

- Progettato per linee ad alta velocità di involucri termosaldati, confezioni blister e articoli confezionati di piccole dimensioni.
- Possibili applicazioni: barrette di cioccolato, gelato in porzioni individuali, biscotti, cracker, gomme da masticare e caramelle.

Eagle™ Pack 320 PRO

- Progettato per articoli confezionati di piccole e medie dimensioni.
- Ideale per applicazioni con prodotti a confezionamento verticale ed in confezioni sigillate.



Eagle™ Pack 400 HC

- Progettato per procedure di pulizia semplici ed efficienti in ambienti sottoposti a cicli di lavaggio intensivi nei settori: carne confezionata, pollame e prodotti lattiero-caseari.
- Struttura robusta conforme agli standard NAMI, è saldata invece di essere imbullonata, in modo da garantire la massima igiene eliminando possibili punti di accumulo di residuo di cibo.

Eagle™ Pack 430 PRO

- Progettato per offrire la massima versatilità per prodotti confezionati di medie dimensioni, con ispezione multilinea e opzioni di espulsione per ogni linea.
- Possibilità di implementare il sistema con tecnologia MDX.



Eagle™ Pack 550 PRO

- Progettato per confezioni grandi e di diverse dimensioni, con campo di ispezione di 549 mm in corrispondenza del nastro.
- Ideale per sacchetti grandi, buste, cartoni, gruppi di vassoi termosaldati e contenitori di confezioni multiple.

Eagle™ Pack 720 PRO

- Progettato per contenitori piccoli e medi, prodotti confezionati di grandi dimensioni con ispezione multilinea e opzioni di espulsione per ogni linea.



Eagle™ Pack 1000 PRO

- Progettato per l'ispezione di contenitori di grandi dimensioni con ispezione multilinea e opzioni di espulsione per ogni linea.

----- Soluzioni per contenitori alti, rigidi e in vetro -----

I sistemi di ispezione a raggi X per contenitori alti e rigidi sono utilizzati soprattutto per prodotti con confezioni di altezza superiore alla larghezza, ad esempio lattine composite, bottiglie in PET, bottiglie in plastica, sacchetti in alluminio, barattoli di vetro, lattine metalliche, contenitori cilindrici e altri contenitori con formato verticale.

Eagle™ Tall PRO X

- Il campo di ispezione con visualizzazione laterale assicura l'ispezione integrale di contenitori verticali come lattine, barattoli e bottiglie.
- Ispezione completa per rilevazione di contaminanti, quali metallo, pietre, vetro, plastica a elevata densità e ossa calcificate.
- Possibilità di controllare il peso, individuare tappi e capsule mancanti, verificare la presenza/assenza di componenti e rilevare difetti quali lattine ammaccate o imperfezioni evidenti delle giunzioni, individuando allo stesso tempo eventuali corpi estranei.



Eagle™ Tall PRO XS

- Tall PRO XS possiede le medesime caratteristiche di Tall PRO X ma, date le ridotte dimensioni, è ideale per i clienti con spazio di linea limitato.

Eagle™ Tall PRO XSDV

- Sistema a raggi X a doppia visualizzazione in grado di offrire ispezioni a elevate prestazioni in contenitori rigidi, quali lattine, bottiglie e barattoli.
- Capacità di adattarsi a linee a velocità variabile.



Eagle™ Quadview

- Il sistema di ispezione a raggi X QuadView è il più adatto per l'ispezione di barattoli in vetro non uniformi e con imboccatura larga, in quanto elimina le zone nascoste tipiche del fondo dei contenitori.
- Il suo software rileva le dimensioni di ogni singolo barattolo che attraversa il fascio di raggi X, individuando sia contaminanti nel prodotto, sia eventuali inclusioni nel barattolo stesso.

----- Soluzioni per prodotti sfusi -----

I prodotti sfusi impongono particolari requisiti di movimentazione. I sistemi di ispezione a raggi X Eagle sono specificamente progettati per ottimizzare la rimozione dei contaminanti, ridurre lo spreco di prodotto nonché i tempi di fermo per le applicazioni associate a prodotti sfusi come fagioli, cereali, caffè, noci, riso, zucchero e altri flussi di prodotti sfusi umidi o secchi.



Eagle™ Bulk 415 PRO

- Offre il massimo in termini di rilevazione dei contaminanti di metallo, pietra, vetro e plastica densa in applicazioni con prodotti sfusi secchi non confezionati.
- La struttura robusta in acciaio inox con carter terminali incernierati offre un accesso semplice e sicuro al nastro per rapide operazioni di manutenzione e pulizia.
- Meccanismi di espulsione opzionali a 1, 2 o 4 flap per separare i contaminanti dal flusso di prodotti buoni.

Eagle™ Bulk 540 PRO

- Ideale per quei clienti che sfruttano applicazioni con prodotti sfusi umidi e che necessitano di un livello superiore di rilevazione di metallo, pietra, vetro e plastica densa.
- Il design igienico con campi visivi liberi da ostruzioni e le superfici smussate riducono al minimo il potenziale sedimentazione di materiali assicurando procedure semplici e rapide di ispezione visiva, pulizia e sanitizzazione.



----- Soluzioni per il settore della carne -----

Ideali per il settore della carne, le serie Eagle RMI400, Eagle RMI3 e Eagle FA3 sono progettate nel rispetto degli standard NAMI per assicurare procedure di pulizia semplici ed efficienti in ambienti sottoposti a cicli di lavaggio intensivi, tipici dei settori della carne, del pollame e dei prodotti ittici. Come tutti i sistemi a raggi X di Eagle, possono controllare il 100% della produzione in tempo reale e rilevare una vasta gamma di contaminanti fisici, inclusi metallo, vetro, pietre ed ossa calcificate. I sistemi per l'analisi dei grassi (FA) di Eagle rappresentano un metodo in linea non invasivo ed estremamente accurato per misurare il contenuto grasso e il contenuto chimico magro (CL) dei tagli di carne e della carne macinata. Utilizzando la tecnologia DEXA (assorbimetria a raggi X a doppio livello di energia), questi sistemi offrono contemporaneamente un'analisi dei grassi estremamente accurata, la verifica del peso (fondamentale per la gestione di lotti e ricette) e la rilevazione dei contaminanti fisici.

Eagle™ RMI 400

- Eccezionale capacità di rilevazione di corpi estranei ed ossa in carne o pollame crudo non confezionato.
- Struttura resistente dal design igienico, classificazione IP69K, conforme agli standard NAMI.
- Smontaggio e montaggio semplificati per una sanificazione completa, una rapida sostituzione dei nastri e la massima produttività.
- Il tunnel privo di tendine migliora il livello di igiene e facilita la gestione del prodotto.



Eagle™ Serie RMI3

- IP69K, appositamente progettata per essere utilizzata in ambienti sottoposti a lavaggi intensivi e soddisfare gli standard sanitari NAMI.
- Ispezione prodotti, rilevazione dei contaminanti e verifica del peso ottimali in applicazioni che prevedono l'uso di prodotti sfusi non confezionati, casse aperte e cartoni.
- Eagle™ RMI3/B: ispezione affidabile di prodotti sfusi non confezionati, come carne cruda di manzo, maiale, pollo e agnello.
- Eagle™ RMI3/C: ispezione avanzata di cartoni chiusi o casse aperte di carne cruda. Eagle PRODUCT SWITCH™ permette di eseguire la sostituzione automatica dei prodotti per diverse tipologie di cartoni e casse senza la necessità di fermare la linea di produzione.



Eagle™ Serie FA3

- Eagle™ FA3/B: misurazione del contenuto grasso e rilevazione di contaminanti in linea per carni sfuse fresche, refrigerate, congelate, disossate o miste con velocità di produzione industriale fino a 60 tonnellate di carne sfusa all'ora. Funzione PRODUCT SWITCH™ disponibile.



- Eagle™ FA3/C: misurazione del contenuto grasso e rilevazione di contaminanti in linea per carni confezionate in confezioni di cartone, cassette in plastica e blocchi surgelati sottovuoto. Velocità di produzione industriale fino a 2.400 confezioni all'ora. Funzione PRODUCT SWITCH™ disponibile.

- Eagle™ FA3/M: il sistema multi-applicazione offre misurazione del contenuto grasso e rilevazione di contaminanti in linea per carni sfuse fresche, refrigerate, congelate e disossate, blocchi di carne congelati o raffreddati oppure carni non confezionate trasportate in cassette di plastica. Velocità di produzione fino a 2.400 confezioni in plastica o blocchi congelati all'ora oppure fino a 35 tonnellate di carne sfusa all'ora. Funzione PRODUCT SWITCH™ disponibile.



----- Soluzione per alimenti pompati in tubazione -----

La gamma di sistemi Pipeline per prodotti pompati in tubazione offre una rilevazione ottimale dei contaminanti come metallo, ossa, pietre, vetro e materiali densi, promuovendo al contempo un flusso sistematico di prodotti. Questi sistemi a raggi X ispezionano la carne e rimuovono tempestivamente i contaminanti prima del confezionamento, il che consente di ottenere uno spreco inferiore di materiale e la riduzione del rischio di danni per l'attrezzatura a valle.



Eagle™ Pipeline

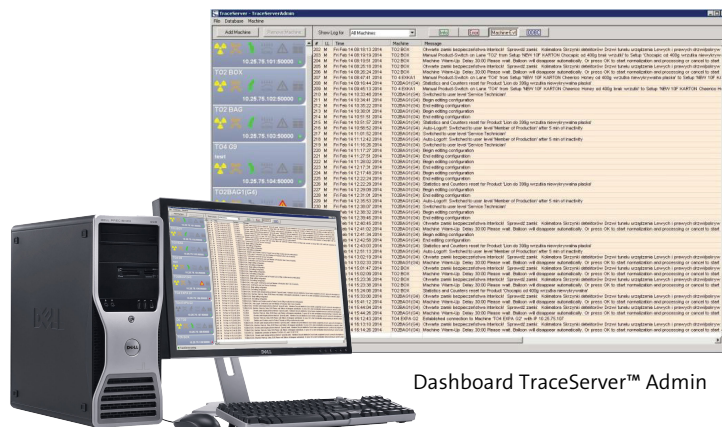
- Modalità di rilevazione per contaminanti, vuoti e massa/peso.
- Diametri delle tubazioni da 2,5", 3", 4" e 6" pollici per soddisfare i requisiti di diverse linee di produzione.
- Camera di scambio termico ad acqua per il controllo della temperatura nel collettore in funzione del prodotto lavorato.
- Grado di protezione IP69K.

----- TraceServer -----

TraceServer è un programma software di qualità elevata sviluppato per una semplice integrazione nei sistemi di ispezione a raggi x di Eagle. Questo programma consente di conservare dati importanti sulla produzione provenienti da più macchine rendendoli accessibili da una posizione centrale. Il dashboard TraceServer Admin fornisce indicatori essenziali sullo stato dei sistemi e registra i messaggi provenienti da più macchine che possono essere visualizzati da remoto dal personale addetto al funzionamento, alla manutenzione e alla qualità per aiutare gli operatori a gestire i propri processi di ispezione dei prodotti.

Caratteristiche e altri vantaggi:

- Scalabilità di TraceServer per soddisfare ogni esigenza e possibilità di collegamento fino a 32 sistemi a raggi x Eagle
- Consolidamento di informazioni importanti in un database centralizzato
- Capacità di monitorare lo stato delle macchine da remoto mediante TraceServer Admin
- Ogni pacchetto software TraceServer contiene TraceViewer che consente di visualizzare, stampare ed esportare dati e risultati
- Accesso ai dati da altri programmi che utilizzano interfacce di applicazioni SQL



Dashboard TraceServer™ Admin

Ultima novità, presentata ad Anuga FoodTech 2018: EPX100 Sicura. Semplice. Intelligente.

Il nuovo, rivoluzionario sistema di ispezione a raggi X così all'avanguardia in grado sia di migliorare la sicurezza dei vostri prodotti che soddisfare la conformità agli standard di qualità richiesti, ottimizzando e snellendo, al contempo, tutto il processo di controllo.

Eagle™ EPX100 è un sistema a raggi X innovativo in grado di offrire:

- Rilevatore a energia singola TDI
- Risparmio energetico
- Facilità d'uso e ridotte esigenze di manutenzione
- Flessibilità di applicazione per molteplici prodotti
- Migliore visibilità operativa e dei dati statistici
- Accesso alla macchina e supporto tecnico da remoto

