

Металлодетектор типа BD для конвейеров

Детекторы металла типа BD устанавливаются на конвейерные линии с целью определения в продуктах магнитных и немагнитных металлов. Для отделения металлических частиц используются различные механизмы, например, механическая сдвигка, остановка ленты с аудиосигнализацией и т.д.

Используется для проверки:

- Замороженных продуктов
- Сладостей
- Выпечки
- Рыбы
- Колбасы/Мяса
- Полуфабрикатов
- Контроля сырья

Детекторы целиком изготовлены из нержавеющей стали и поэтому непосредственно подходят для применения в пищевой отрасли.

Имеющиеся в наличии панели управления: **METAL SHARK®-1** и **METAL SHARK®-2**



Функции и преимущества

Автоматическая проверка функциональности работы оборудования в соответствии с нормативами HACCP и IFS. Согласно HACCP детектор металла является "критической контрольной точкой", и поэтому функциональность его работы должна регулярно тестироваться. Автоматический встроенный PVS тест требует, чтобы оператор линии регулярно проводил тестирование оборудования. Сбор данных. Определение металла или изменения настроек (параметров) автоматически сохраняются с датой и точным временем и могут быть показаны на дисплее панели управления детектора или отправлены на компьютер через последовательный интерфейс.

Подходит для использования с программой SHARKNET® – Программа SHARKNET® позволяет вести автоматическую отчетность на одном компьютере с операционной системой Windows в соответствии с нормативами HACCP и IFS.

Опция LPW для влажной мойки под низким давлением со степенью защиты IP66 - В данном исполнении электронное оборудование помещено в двойной корпус из нержавеющей стали. Оборудование подходит для мойки водой из шланга без давления.

Опция HPW для влажной мойки под высоким давлением со степенью защиты IP67 - Электронное оборудование помещено в двойной корпус из нержавеющей стали, отверстие сенсора также дополнительно загерметизировано. Оборудование пригодно для ежедневной мойки струей пара с максимальным давлением 60 бар. Эта модель особенно зарекомендовала себя при производстве мясных и колбасных изделий, где оборудование необходимо чистить и стерилизовать несколько раз в день.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: mgx@nt-rt.ru || Сайт: <http://magss.nt-rt.ru/>