

ALIMENTACIÓN

SECTOR CÁRNICO



ÍNDICE



INSPECCIÓN POR RAYOS-X



CARNES ROJAS
CARNES AVÍCOLAS
PRODUCTOS AVÍCOLAS AL POR MENOR
PRODUCTOS AVÍCOLAS PROCESADOS
COMIDAS PREPARADAS



DETECCIÓN DE METALES



DETECTOR DE METALES CON CINTA TRANSPORTADORA - THS
DETECTOR DE METALES COM CINTA TRANSPORTADORA – THS/MBR
DETECTOR DE METALES COM CINTA TRANSPORTADORA – THS/MBB
DETECTOR DE METALES PIPELINE – PL21
DETECTOR DE METALES PIPELINE – PLV21
DETECTOR DE METALES PIPELINE – PLVM21



CONTROL DE PESO



WPM
WPD/S
WP-UI
ETIQUETADORA DE PESO Y PRECIO



ENVASADO



ENVASADO HORIZONTAL
ENVASADO VERTICAL



ROBÓTICA INDUSTRIAL



KR AGILUS – MODELO HYGIENIC MACHINE
KR QUANTEC PA ARCTIC
SOLUCIONES DE GRIPPER



TRANSPORTADORES RETRÁCTILES



TRANSPORTADOR RETRÁCTIL



PRODUCTOS DETECTABLES



BOLÍGRAFO, ROTULADOR
CALCULADORA, GUANTES
CUCHARAS, SELLOS DE SEGURIDAD
ABRAZADERA, JARRO DE ACERO INOXIDABLE



INSPECCIÓN POR RAYOS X



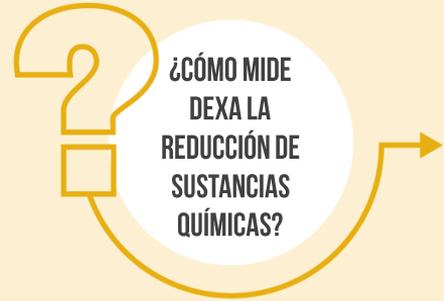
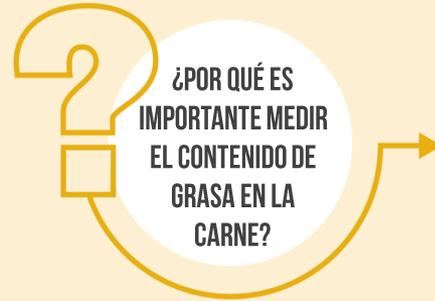
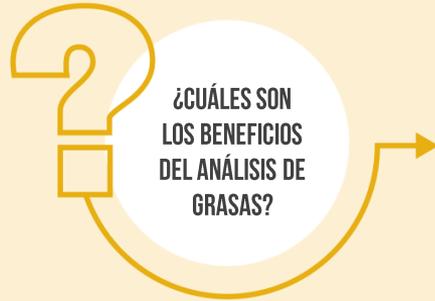


CARNES ROJAS





CARNES ROJAS





Contamos con experiencia en la inspección por rayos-x de carnes rojas y entendemos los diversos problemas asociados con el manejo de recortes de carne y cortes primarios. También conocemos bien los procesos de deshuesado tradicionales y en caliente.

Es más, trabajamos e integramos equipos específicos de la industria cárnica para permitirles que brinden soluciones completas combinadas con nuestros sistemas de **análisis de contenido graso** y rayos-x estándar para satisfacer las necesidades específicas de nuestros clientes.

Hemos desarrollado soluciones de inspección específicas para una amplia variedad de aplicaciones de **carne vacuna, de cordero o porcina**, entre ellas:

- **salchichas**
- **productos molidos**
- **productos con hueso**
- **hamburguesas**
- **carne al por menor**

en diversos tipos de envasado, incluso rollos de carne. También ofrecemos soluciones para el manejo de recortes y la inspección de carne saliente.



DEXA

DEXA — ANÁLISIS DEL CONTENIDO DE GRASA

DEXA es la tecnología avanzada de rayos-x que EAGLE PI utiliza en sus equipos. Sus sistemas de análisis de contenido graso inspeccionan el 100 por ciento de la producción en tiempo real, proporcionando mediciones precisas del contenido de grasa con una exactitud superior a +/- 1 CL gracias a la tecnología de absorción de rayos-x de doble energía. Esta tecnología, conocida generalmente como DEXA, es una versión perfeccionada de la tecnología de inspección por rayos-x que se desarrolló originalmente para su uso en las industrias médica y de seguridad.

La tecnología DEXA usa dos espectros de energía para diferenciar entre energía de rayos-x alta y baja. Un algoritmo de software patentado usa el diferencial de la energía absorbida de rayos-x de estas dos energías por parte de la carne para determinar el contenido de grasa.



SERIE FA

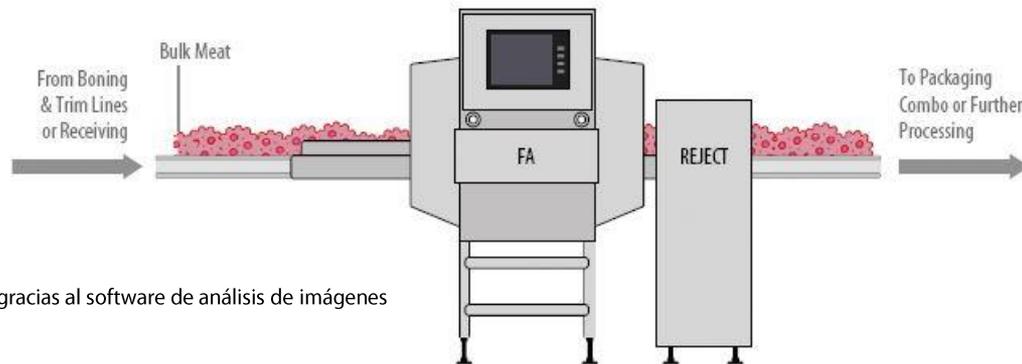
Los sistemas **Eagle FA** no se limitan a carne deshuesada o molida, permitiendo inspeccionar **todos los formatos de carne**, ya sea fresca o congelada, deshuesada en caliente, suelta a granel o en bloques congelados, envasada al vacío o envasada en cartones, o transportada en cajas de plástico.

Además del análisis de contenido grasa, los sistemas Eagle FA **miden el peso simultáneamente** (algo fundamental para el manejo de recetas y de lotes) y ejecutan una inspección con rayos-x de la carne para verificar la presencia de una amplia gama de contaminantes físicos, como metal, vidrio, piedra y hueso calcificado.

Los sistemas de la serie Eagle FA3 realizan simultáneamente las siguientes verificaciones en línea para la integridad de los productos:

- **Detección de contaminantes**
- **Cálculo de proteínas**
- **Análisis de contenido graso**
- **Cálculo de la humedad de la carne**
- **Chemical Lean**
- **Medición de masa**

sin que se afecte el desempeño de la inspección con la producción a plena velocidad, gracias al software de análisis de imágenes avanzado SimulTask™ exclusivo de Eagle.



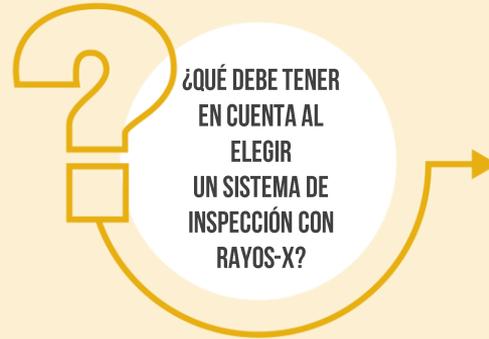


CARNES AVÍCOLAS





CARNES AVÍCOLAS





Entendemos los diferentes desafíos inherentes a la industria, especialmente en lo que respecta a la detección de huesos con la inspección por rayos-x, y por eso ofrecemos **tecnologías avanzadas de detección e inspección en línea para la industria avícola.**

Nuestras soluciones superiores de inspección de productos avícolas en línea ofrecen:

- **Detección avanzada:** detección fiable de los fragmentos de hueso más pequeños, de hasta 1 mm, combinada con nuestra revolucionaria tecnología de detección, PXT™, y nuestro software superior de análisis de imágenes, SimulTask™ PRO.
- **Menos falsos rechazos:** lo que significa menos reprocesamiento de productos, con la consecuente reducción en los requisitos de mano de obra
- **Versatilidad inigualable:** todas las formas de aves de corral, desde productos frescos o congelados, o en flujo a granel, hasta paquetes para venta minorista y desde líneas de procesamiento con un solo carril hasta varios carriles
- **Costo total de propiedad más bajo:** el máximo tiempo de actividad y el funcionamiento sencillo se combinan para mejorar el rendimiento de la producción y minimizar el costo total de funcionamiento
- **Retorno superior de inversión:** seguridad inigualable de los productos, calidad excepcional, mejores procesos, mayor versatilidad del sistema y menores costos de operación.





PRODUCTOS AVÍCOLAS AL POR MENOR

Con más de 20 años de experiencia en soluciones de inspección de productos avícolas, los sistemas de inspección por rayos-x de Eagle ayudan a mataderos y envasadores a reducir sus problemas, simplificando las demandas de los procesos a través de equipos fáciles de usar que funcionan con tecnologías de software avanzadas. Con tecnologías avanzadas como la tecnología de detección superior PXT™ y el software de análisis de imágenes SimulTask™ PRO, los mataderos y envasadores pueden aprovechar la detección sin igual de contaminantes nocivos, como **huesos calcificados** de hasta 1 mm, y también **metal, vidrio, piedra mineral** y **plásticos de alta densidad**.

Las tecnologías combinadas de Eagle proveen la fórmula para un tiempo de funcionamiento máximo, cumplimiento garantizado de las normas de seguridad y garantía de calidad respaldada por la trazabilidad.

Ejemplo de aplicación: nuestras máquinas de rayos-x pueden inspeccionar **pechugas de pollo** para detectar contaminantes y **verificar las formas y el peso** de forma **simultánea**, entre otras capacidades de control de calidad.





PXT - DETECCIÓN DE HUESOS INIGUALABLE

PXT

La tecnología de rayos-x de alto desempeño **PXT™** es el nuevo estándar para la inspección de productos avícolas.

PXT™, una innovadora tecnología de inspección, captura datos de los productos con un nivel de detalle nunca visto, proporcionando imágenes con la más alta resolución, analizadas con el software SimulTask™ PRO de Eagle. El análisis de imágenes notablemente más preciso y el desempeño de detección sin igual permiten detectar fragmentos de hueso de hasta 1 mm en productos avícolas. Como ventajas adicionales para los procesadores de aves, además de la detección incomparable, se cuentan el menor número de falsos rechazos, menos re-proceso del producto, versatilidad inigualable y mucho más.

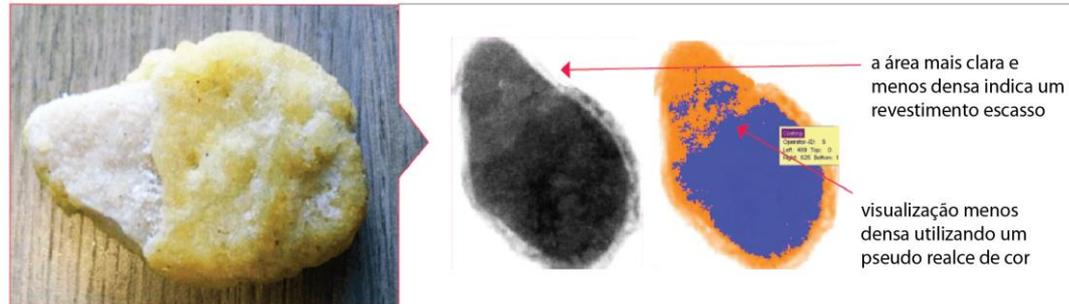




PRODUCTOS AVÍCOLAS PROCESADOS

Nuestras soluciones de rayos-x se adaptan a una amplia gama de aplicaciones de procesamiento secundario de productos avícolas, desde la inspección de materias primas entrantes en busca de contaminantes y fragmentos de hueso con el sistema **Eagle RMI 400 equipado con PXT™** hasta productos avícolas bombeados, para una inspección adicional de contaminantes antes de darles forma o rellenarlos con el sistema Eagle Pipeline. También ofrecemos sistemas de rayos-x para la inspección de la materia prima directamente en el transportador antes del embalaje final y la inspección por rayos-x al final de la línea, antes de que se envíe al cliente, con el sistema **Eagle Pack 400 HC con sistema de rechazo**.

Independientemente de si sus productos finales son nuggets de pollo, salchichas de pavo o barritas de pollo, el software de análisis de imágenes SimulTask™ PRO de Eagle, combinado con nuestros sólidos sistemas de inspección por rayos-x, puede realizar **comprobaciones simultáneas** en una única pasada y a altas velocidades de línea, que incluyen la **detección de contaminantes**, la **verificación de las formas y el peso** para la clasificación, la **detección de espacios huecos** o la comprobación del **recubrimiento con pan rallado**, entre otras capacidades de control de calidad.





RMI 400

La máquina de Inspección por **Rayos-X Eagle RMI 400** está construida específicamente para las industrias cárnica y avícola, donde los requisitos de sanitización diaria e higiene son estrictos, para ofrecer detección óptima de huesos y contaminantes.

Diseñado según las normas NAMI, este sistema resuelve los problemas de manipulación de materiales que se producen al inspeccionar productos avícolas y otras carnes crudas y sin envasar. Para reducir el número de superficies con las que el producto entra en contacto, el sistema RMI 400 incorpora un innovador transportador de alimentación de entrada y salida inclinado que elimina la necesidad de cortinas protectoras contra la radiación, reduciendo así el tiempo que se necesita para la sanitización y limpieza.

Al combinar el potente software de imágenes SimulTask™ PRO con una pantalla táctil de fácil manejo, el RMI 400 inspecciona productos para determinar la presencia de contaminantes tales como:

- **Hueso**
- **Acero inoxidable y aluminio**
- **Vidrio**
- **Piedra**





COMIDAS PREPARADAS





COMIDAS PREPARADAS





La presencia de varias materias primas en varios pasos de procesamiento plantea una amplia gama de riesgos de contaminación. Los sistemas de inspección por rayos X de Eagle proporcionan excepcional detección de los siguientes cuerpos extraños densos, independientemente de su tamaño, forma o ubicación, dentro de una gran variedad de productos, incluidos aquellos con varios subcompartimientos:

- **Astillas de vidrio (se incluye la contaminación con vidrio dentro de envases de vidrio)**
- **Fragmentos de metal (se incluye el metal dentro de productos envasados en hoja de aluminio y película metalizada)**
- **Piedra mineral**
- **Algunos compuestos de plástico y goma**
- **Hueso calcificado**

Además de garantizar que las **comidas sean seguras** para comer, los equipos de inspección de productos son una herramienta altamente eficaz para garantizar una presentación perfecta del producto. Los sistemas de inspección por rayos X de Eagle permiten realizar las siguientes verificaciones de calidad: **Inspección del nivel de llenado, Medición de masa, Inspección de sellos, Recuento de componentes.**

Los envases de hoja de aluminio o película metalizada y los cambios en la temperatura y el contenido de humedad del producto no afectan la sensibilidad de la detección de cuerpos extraños y hay **soluciones disponibles para inspeccionar comidas preparadas congeladas, enfriadas, enlatadas y deshidratadas** en una amplia gama de tipos de envases.

Todos nuestros sistemas cumplen las directrices internacionales de diseño sanitario y son fáciles de limpiar. Las máquinas vienen con sellado IP65 como opción estándar para satisfacer la mayoría de los requisitos sanitarios, e IP69K como una opción para los equipos que se usan en entornos de lavado intenso. Acero inoxidable y aluminio, Vidrio o Piedra.





SERIE PACK – PACK EPX 100

El sistema **Eagle EPX100** es el sistema de inspección por rayos-x de última generación para alimentos y otros bienes de consumo envasados. El EPX100 es un sistema de rayos-x de baja energía fácil de usar, con software y controles de sistema intuitivos. Mejora la seguridad de los productos y ayuda en el cumplimiento de las normas: un valioso sistema de detección para productos envasados que se adapta a sus necesidades.

Al ofrecer versatilidad en la inspección de productos, puede encontrar diversos contaminantes de difícil detección en varios formatos de envasado.

Sus numerosas ventajas aportan valor a su línea de fabricación:

- **Tecnología de rayos-x de alto valor que proporciona detección óptima de contaminantes**
- **Verificación de peso**
- **Solución ecológica**
- **Facilidad de operación y mantenimiento**
- **Flexibilidad de aplicación para los productos**
- **Mejor visibilidad y datos estadísticos**
- **Conectividad digital: acceso a la máquina y asistencia técnica en línea.**





PIPELINE

El sistema de inspección por rayos-x Eagle **Pipeline** está específicamente diseñado para abordar los requisitos especiales planteados por los productos que circulan por tuberías, y también para ayudar a los fabricantes a cumplir los estrictos protocolos **HACCP** y los requisitos de seguridad de los alimentos.

El sistema de inspección por rayos-x Pipeline inspecciona los productos bombeados y rechaza contaminantes antes del envasado o procesamiento. Esta inspección genera un menor desperdicio de materiales para envasado, permite un menor reprocesamiento y reduce en gran medida las pérdidas de producto causadas por la remoción de contaminantes después del envasado.

Las aplicaciones típicas incluyen:

- **Carne molida (vacuna, porcina, de ave)**
- **Carne de músculo entero, como pechugas de pollo**
- **Fluidos alimenticios, sopas y salsas**
- **Helado**
- **Alimentos para bebés**
- **Puré de frutas**





SERIE PACK - PACK 430 PRO

Diseñado para inspección por rayos X de productos envasados de tamaño mediano y aplicaciones con varias líneas en la industria alimentaria. Eagle Pack 430 PRO proporciona detección óptima y rechazo automático en embalajes metálicos o no metálicos, recipientes de plástico, cajas y bolsas de los siguientes contaminantes físicos:

- **Astillas de vidrio (se incluye la contaminación con vidrio dentro de envases de vidrio)**
- **Fragmentos de metal (se incluye el metal dentro de productos envasados en hoja de aluminio y película metalizada)**
- **Piedra mineral**
- **Algunos compuestos de plástico y goma**
- **Hueso calcificado**

El sistema de inspección por rayos X proporciona 430mm (16,9") de cobertura de detección sobre la cinta y generación de imágenes a alta velocidad, de hasta 120 metros por minuto (400 pies por minuto).

Otras capacidades del sistema de inspección:

- **Medición de masa**
- **Inspección de sellos**
- **Recuento de componentes**





SERIE PACK - PACK 550 PRO

Diseñado para la inspección por rayos X de productos alimenticios envasados en bolsas grandes y sacos, recipientes de plástico, cajas y cartones, contenedores termoformados y recipientes con artículos numerosos.

Eagle Pack 550 PRO proporciona detección fiable y precisa y rechazo automático de los siguientes contaminantes físicos:

- **Astillas de vidrio (se incluye la contaminación con vidrio dentro de envases de vidrio)**
- **Fragmentos de metal (se incluye el metal dentro de productos envasados en hoja de aluminio y película metalizada)**
- **Piedra mineral**
- **Algunos compuestos de plástico y goma**
- **Hueso calcificado**

La máquina de inspección por rayos X proporciona 549 mm (21,6") de cobertura de detección sobre la cinta y generación de imágenes a alta velocidad, de hasta 90 metros por minuto (295 pies por minuto).

Pack 550 PRO puede ejecutar simultáneamente con la inspección de contaminantes las siguientes comprobaciones en línea de la integridad de los productos:

- **Inspección del nivel de llenado**
- **Medición de masa**
- **Inspección de sellos**
- **Recuento de componentes**





RMI 3

La serie **RMI3** de Eagle está específicamente diseñada para funcionar en entornos hostiles de lavado y garantizar una inspección de productos y una detección de contaminantes de calidad en aplicaciones que impliquen alimentos a granel sin envasar, o almacenados en cajas abiertas o envases de cartón, como la carne cruda de vacuno, cerdo, pollo y cordero. Ofrece una capacidad superior para detectar y rechazar automáticamente una amplia variedad de cuerpos extraños, como los siguientes:

- **Fragmentos de vidrio**
- **Fragmentos de metal**
- **Ciertos compuestos de caucho y plástico**
- **Piedras minerales**
- **Huesos calcificados**

El diseño mejorado de los sistemas de inspección por rayos-x de la serie RMI3 de Eagle cumple con los estándares industriales AMI para la construcción de máquinas. La utilización de los productos de esta serie resulta totalmente sencilla. Además, **una sola persona puede desmontar en solo unos minutos la máquina** al completo para acometer tareas exhaustivas de limpieza y labores de mantenimiento con suma comodidad.





DETECCIÓN DE METALES

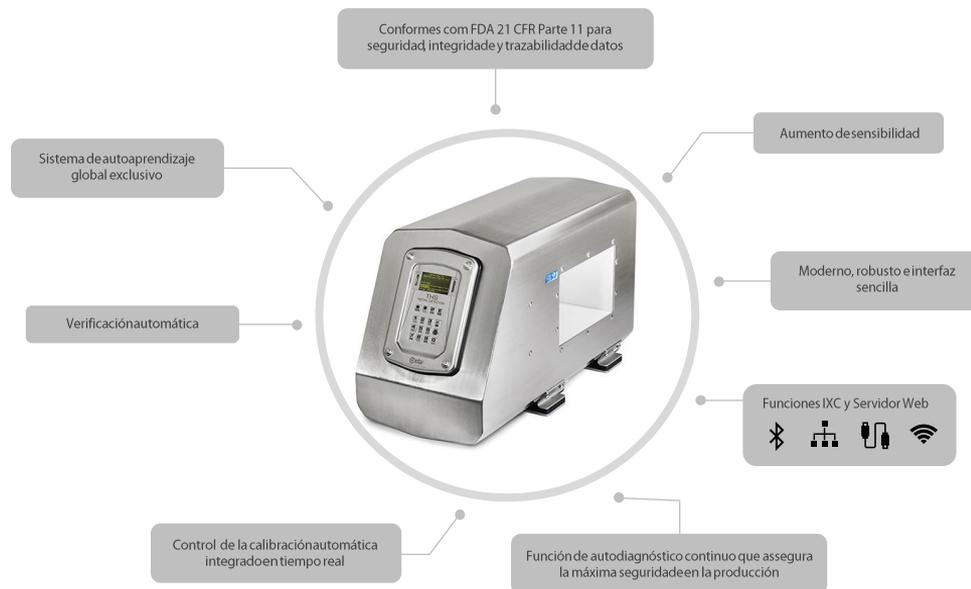




DETECTOR DE METALES CON CINTA TRANSPORTADORA - THS

CARACTERISTICAS:

- Capacidad de detección exclusiva de **contaminantes metálicos de acero inoxidable**, magnéticos y no magnéticos
- Capacidad de **adaptación** extremadamente elevada a **cualquier producto** que se vaya a inspeccionar
- Conformidad con la norma **FDA Título 21CFR Parte 11**:
 - **Seguridad de los datos**
 - **Integridad de los datos**
 - **Trazabilidad de los datos**
- Construcción de **acero inoxidable AISI 316L** robusta y piezas de plástico compatibles con aplicaciones alimentarias (**conformes con UE, FDA**)
- Tecnología multi-espectro para compensación extrema del efecto del producto





DETECTOR DE METALES CON CINTA TRANSPORTADORA – THS/MBR

CARACTERISTICAS:

- Cinta transportadora integrada con **detector de metales** y **sistema de expulsión**
- Cumplimiento total de los **criterios HACCP**
- Detección y expulsión de contaminantes metálicos magnéticos, no magnéticos y de acero inoxidable
- Aprendizaje automático y seguimiento del efecto del producto
- Velocidad de la cinta ajustable digitalmente
- Estructura y componentes en **acero inoxidable AISI 316L** y piezas de plástico compatibles con alimentos (**cumple con la UE, FDA**)
- Múltiples sistemas de expulsión disponibles: tope de cinturón, chorro de aire, brazo empujador y retráctil
- **Máxima flexibilidad:** todos los componentes son reversibles





DETECTOR DE METALES CON CINTA TRANSPORTADORA – THS/MBB

SISTEMA DE CINTA DE TRANSPORTE POR CADENA PLASTICA MODULAR

- Cinta de transporte de cadena plástica modular integrada con el **detector de metales** y sistema de expulsión
- Estructura y componentes en **Acero Inoxidable AISI 304** compatible con normativa alimentaria y partes plástica (FDA, USDA)
- Ajuste digital de velocidad de cinta
- Alta inmunidad a interferencias ambientales
- Sistema de expulsión por chorro de aire, pistón neumático o por parada de cinta
- Facilidad de limpieza e inspección
- Alto rendimiento de motor motriz con cobertura de protección en acero inoxidable y alta capacidad de tracción.



RECEPTOR DE CONTAMINANTES ESTÁNDAR CON VENTANA TRANSPARENTE Y CERRADURA DE SEGURIDAD



DETECTOR DE METALES PIPELINE – PL21

CARACTERISTICAS:

- Detección de contaminantes metálicos magnéticos, no magnéticos y de acero inoxidable
- Sensibilidad muy alta. Tecnología de espectro múltiple disponible
- Tamaños de **tubería estándar** disponibles para adaptarse a todas las aplicaciones
- Construcción de **acero inoxidable AISI 316L** con niveles de protección IP66 e IP69K
- Fácil de limpiar e inspeccionar
- **Espacio de instalación mínimo** requerido
- Control de calidad de vanguardia en **productos cárnicos**
- **Rápida velocidad** de detección y rechazo
- Operaciones a prueba de fallas
- Estructura y componentes en **acero inoxidable AISI 316L** y plásticos compatibles con alimentos (cumple con la UE, FDA)
- Construcción robusta **IP65 / 66/69**





DETECTOR DE METALES PIPELINE – PLV21

CARACTERISTICAS:

- Detección y expulsión de contaminantes metálicos magnéticos, no magnéticos y de acero inoxidable
- Sensibilidad muy alta. Tecnología de espectro múltiple disponible
- Tamaños de **tubería estándar** disponibles para adaptarse a todas las aplicaciones
- Dispositivo de **rechazo de acción rápida** para una cantidad limitada de producto rechazado
- Fácil de limpiar e inspeccionar
- **Espacio de instalación mínimo** requerido
- Control de calidad de vanguardia en **productos cárnicos**
- Rápida velocidad de detección y rechazo
- **Operaciones a prueba de fallas**
- Estructura y componentes en acero inoxidable **AISI 316L** y plásticos compatibles con alimentos (cumple con la UE, FDA)
- Construcción robusta **IP65 / 66/69**





DETECTOR DE METALES PIPELINE – PLVM21

CARACTERISTICAS:

- Detección y expulsión de contaminantes metálicos magnéticos, no magnéticos y de acero inoxidable
- Sensibilidad muy alta. Tecnología de espectro múltiple disponible
- Tamaños de **tubería estándar** disponibles para adaptarse a todas las aplicaciones
- Construcción de acero inoxidable **AISI 316L** con nivel de protección **IP69K**
- Dispositivo de **rechazo de acción rápida** para una cantidad limitada de producto rechazado
- Fácil de limpiar e inspeccionar
- **Espacio de instalación mínimo** requerido
- Control de calidad de vanguardia en **productos cárnicos**
- Rápida velocidad de detección y rechazo
- **Operaciones a prueba de fallas**
- Estructura y componentes en acero **inoxidable AISI 316L** y plásticos compatibles con alimentos (cumple con la UE, FDA)
- Construcción robusta **IP65 / 66/69**





CONTROL DE PESO





WPM

La serie **WPM** es una controladora de peso que combina el **control de peso** con la **detección de metales** contaminantes.

CARACTERISTICAS:

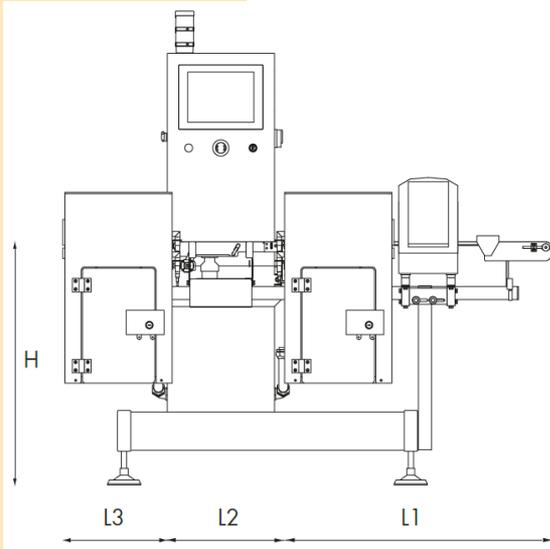
- Construcción de transportadores estándar de **acero inoxidable** para una limpieza extrema y facilidad de mantenimiento.
- Posibilidad de montar transportadores de plástico totalmente lavables y malla modular.
- El software de las controladoras de peso IDECON es particularmente intuitivo y fácil de usar.
- Personalización de las máquinas para cada necesidad.
- Los datos de producción de una controladora de peso se pueden exportar de forma muy sencilla mediante USB o Ethernet.

Construimos controladoras de peso a la medida de lo que el consumidor necesita, de acuerdo con su producto y/o espacio disponible.





WPM



	WPM-500	WPM-1700	WPM-3500	WPM-6500	WPM-17000
Capacidad Máxima (g)	≤ 500	≤ 1700	≤ 3500	≤ 6500	≤ 17000
Resolución de Pantalla (g)	≥ 0,1; 0,2 e 0,5	≥ 0,1; 0,2 e 0,5	≥ 0,1; 0,2 e 0,5	≥ 1	≥ 2
Dirección del flujo	derecha > izquierda / izquierda > derecha				

Otras dimensiones y capacidades pueden ser suministrado bajo pedido



WPD/S

La controladora de peso de la **Serie WP-D / S**, equipada con un marco resistente, es una báscula ideal para pesar **productos empaquetados pesados y voluminosos**.

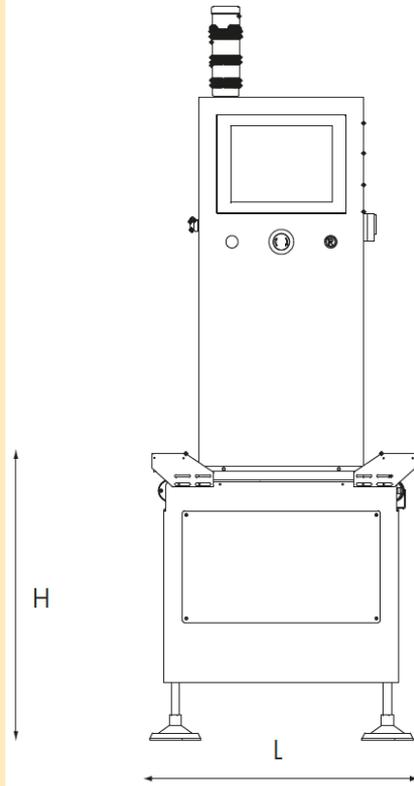
CARACTERISTICAS:

- Construcción de transportadores estándar de **acero inoxidable** para una limpieza extrema y facilidad de mantenimiento.
- Posibilidad de montar transportadores de plástico totalmente lavables y malla modular.
- El software de las controladoras de peso IDECON es particularmente intuitivo y fácil de usar.
- Personalización de las máquinas para cada necesidad.
- Los datos de producción de una controladora de peso se pueden exportar de forma muy sencilla mediante USB o Ethernet.





WPD/S



	WP-D-12 WP-S-12	WP-D-27 WP-S-27	WP-D-45 WP-S-45	WP-D-65 WP-S-65
Capacidad Máxima (KG)	≤ 12	≤ 27	≤ 45	≤ 65
Resolución de Pantalla (g)	≥ 2	≥ 5	≥ 10	≥ 20
Dirección del flujo	derecha > izquierda / izquierda > derecha			

Otras dimensiones y capacidades pueden ser suministrado bajo pedido



WP-UI

La controladora de peso de la serie **WP-UI** le permite verificar el peso en una amplia gama de **productos empaquetados o sueltos**, garantizando siempre un alto rendimiento.

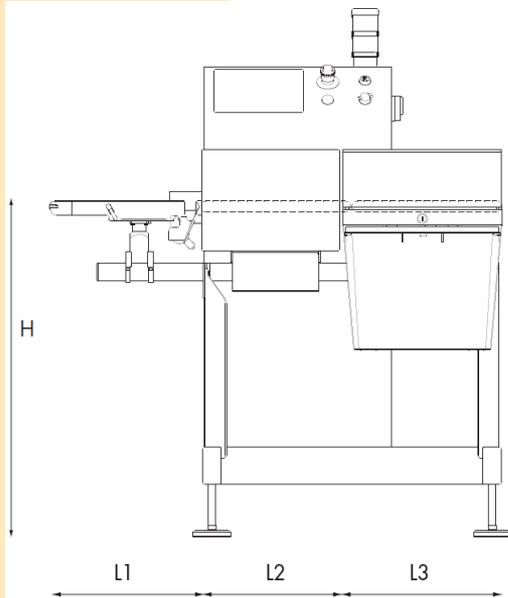
CARACTERISTICAS:

- Construcción de transportadores estándar de **acero inoxidable** para una limpieza extrema y facilidad de mantenimiento.
- Posibilidad de montar transportadores de plástico totalmente lavables y malla modular.
- El software de las controladoras de peso IDECON es particularmente intuitivo y fácil de usar.
- Personalización de las máquinas para cada necesidad.
- Los datos de producción de una controladora de peso se pueden exportar de forma muy sencilla mediante USB o Ethernet.





WP-UI



	WP-UI-500	WP-UI-1700	WP-UI-3500	WP-UI-6500
Capacidad Máxima (KG)	≤ 500	≤ 1700	≤ 3500	≤ 6500
Resolución de Pantalla (g)	≥ 0,2; 0,5	≥ 0,2; 0,5	≥ 1	≥ 2
Dirección del flujo	derecha > izquierda / izquierda > derecha			

Otras dimensiones y capacidades pueden ser suministrado bajo pedido



ETIQUETADORA DE PESO Y PRECIO

CARACTERÍSTICAS:

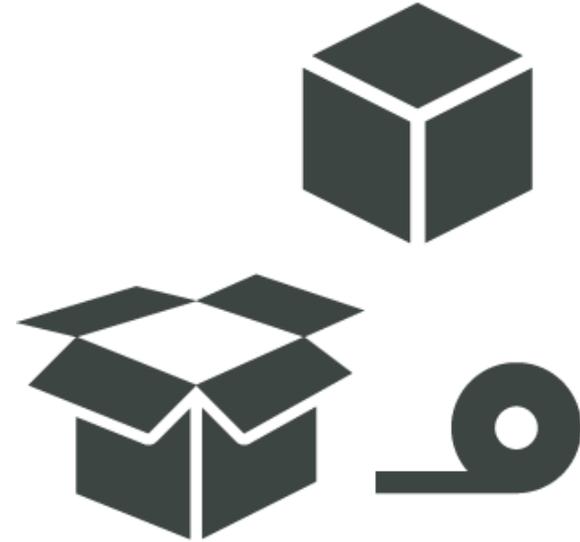
- Aplicadores neumáticos superiores, laterales, inferiores y frontales, son algunas de las posibilidades disponibles;
- **Etiquetado rápido y preciso**, hasta 150/min; **libertad de elección** en cuanto a medidas y contenidos de etiquetas.



- **Cámara de rechazo**
- Contenedor de artículos rechazados con cámara de rechazo
- Estas máquinas pueden **pesar y etiquetar carnes envasadas de hasta 20 kg** con extraordinaria precisión y velocidad (**más de 50 piezas por minuto**, incluso para los formatos de mayor tamaño)
- No obstante, los transportadores están especialmente diseñados con una arquitectura especial adaptable que también posibilita **colocarlas planas** para adaptarse a las **bandejas de pesado o a las cajas de embalaje** además de los productos a granel.
- **Etiquetadora en "C"**



ENVASADO





ENVASADO HORIZONTAL - COSMIC

CARACTERISTICAS:

- Servo completo, apto para carga manual o apto para integrarse con líneas automáticas de baja / media velocidad.
- En **COSMIC** se aplican las mismas fortalezas de las mejores máquinas de la gama: ejecución del marco de balcón, software gráfico HMI de utilización simple, acceso completo al área de operación de la máquina protegida por una amplia cubierta de seguridad, amplia gama de opcionales.
- **COSMIC** es una gran solución para el envasado de la industria de la carne.



	COSMIC
Ancho máximo del producto	200 mm
Altura máxima del producto	120 mm
Longitud del paquete (min / max)	50/600 mm
Banda de carrete máxima	650 mm
Velocidad máxima	150 ppm
Materiales de envoltura	termosellado y sellado en frío



ENVASADO HORIZONTAL – MOTION HP

CARACTERISTICAS:

- El innovador cabezal de soldadura garantiza una soldadura hermética para las soluciones de embalaje, pero también una flexibilidad y productividad excepcionales.
- Esta máquina está destinada a todos aquellos clientes que no quieran comprometerse y busquen una envasadora que consiga combinar flexibilidad, altas prestaciones y estanqueidad.
- Nuestro exclusivo sistema D-CAM permite alcanzar altas velocidades con enjuague de gas para todos aquellos productos que requieran empaques de sellado hermético y empaques de enjuague de gas como el empaque de carnes.



MOTION HP	
Ancho máximo del producto	370 mm
Altura máxima del producto	180 mm
Longitud del paquete (min / max)	80/600 mm
Banda de carrete máxima	750 mm
Velocidad máxima	80 ppm
Materiales de envoltura	termosellado y termosellado en frío o polietileno



ENVASADO HORIZONTAL – MOTION BB

CARACTERISTICAS:

- Las bolsas con sellos herméticos que contienen productos que son difíciles de manipular se obtienen utilizando un cabezal de sellado de "movimiento de caja" combinado con alimentación de película inferior.
- MOTION BB es la máquina ideal para productos como carne MAP, queso MAP, productos de panadería MAP.



	MOTION BB
Ancho máximo del producto	370 mm
Altura máxima del producto	180 mm
Longitud del paquete (min / max)	80/600 mm
Banda de carrete máxima	750 mm
Velocidad máxima	80 ppm
Materiales de envoltura	termosellado y termosellado en frío o polietileno



ENVASADO VERTICAL – MULTICABEZAL

CARACTERISTICAS:

- Elija la mejor solución de pesaje para sus necesidades de producción, producto y presupuesto
- Marco abierto y superficies curvas para una completa accesibilidad y facilidad de limpieza
- De 8 a 24 cabezas
- Acelera hasta 240 pesos por minuto
- Rango de pesaje de 5 a 10000 gramos
- Cubos con ancho variable de 80 mm a 210 mm y una capacidad de 0,5 litros a 7 litros
- Alta flexibilidad para obtener hasta 4 productos con 4 pesos diferentes



	Nº Teste	Velocidad	Mix
CK08ST-M (SINGLE)	8	80	1
CK12ST-M (SINGLE)	12	100	1
CK16ST-M (SINGLE)	16	130	2
CK24ST (SINGLE)	24	240	2-3-4
CK16ST-2 (TWIN)	16	80+80	1+1
CK24ST-2 (TWIN)	24	120+120	2+2



ENVASADO VERTICAL – FROZEN GOODS

CARACTERISTICAS:

- Pesadoras y envasadoras fabricadas íntegramente en acero inoxidable con una estructura robusta y aptas para trabajar en condiciones ambientales extremas.
- Software para controlar la permanencia del producto en la pesadora para asegurar el mantenimiento de las temperaturas de congelación durante el proceso de pesaje y envasado.
- Sistema de soldadura por pulsos con cambio rápido de piezas de desgaste, o soldadura especial con barra caliente accionada por servomotor sin escobillas para materiales de embalaje con difícil termosoldadura.
- Sistema de corrección automática de película deslizante con fibras ópticas.
- Autocalibración de los platos de pesaje para compensar la capa de hielo que se forma durante el procesamiento y puertas con formas especiales para evitar la salida de artículos de pequeño tamaño.





ENVASADO VERTICAL – OMNYA EVO

CARACTERISTICAS:

- Mantenga altos estándares de eficiencia en su empresa, evite largos tiempos de inactividad por cambio de formato y limpieza
- Omnya Evo es la envasadora vertical continua diseñada y creada con un “Open Frame” de acero inoxidable, sin ningún contorno ni zonas de depósito para facilitar los procedimientos de limpieza
- Alta accesibilidad para operaciones de mantenimiento
- Desenganche rápido sin herramientas para el cambio de formato, correas y recambio de bobinas



	Comprimiento embalaje (mm)	Ancho embalaje (mm)	Largura de Película (mm)	Velocidad (cicli/ min)
OMNYA EVO - 330	80/600	60/290	140/600	Hasta 200
OMNYA EVO - 400	80/700	60/340	140/700	Hasta 180
OMNYA EVO - 450	80/800	60/390	140/800	Hasta 120



ROBÓTICA INDUSTRIAL





KR AGILUS - MODELO HYGIENIC MACHINE

Las soluciones de automatización flexibles e inteligentes son decisivas para afrontar los retos de la industria alimentaria de manera rápida y rentable, ya sean productos de panadería, carnes y pescados, productos lácteos o queso.

CARACTERÍSTICAS:

- Su diseño fácil de limpiar permite utilizarlo para aplicaciones en las que hay contacto directo con alimentos o sustancias químicas.
- Las superficies resistentes a la corrosión, los lubricantes aptos para uso alimentario y el uso de piezas de acero inoxidable garantizan el máximo nivel de higiene durante la clasificación, el paletizado y el embalaje.



	KR 6 R700 HM-SC	KR 6 R900 HM-SC	KR 10 R900 HM-S	KR 10 R1100 WP
Carga	6 kg	6 kg	10 kg	10 kg
Máx. Alcance	706,7 mm	901,5 mm	901,5 mm	1101 mm
Forma Constructiva	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Versión Entorno	Hygenic machine Special connection	Hygenic machine Special connection	Hygenic machine Special connection	Hygenic machine Special connection
Posiciones de montaje	Ángulo Pared Suelo Techo	Ángulo Pared Suelo Techo	Ángulo Pared Suelo Techo	Ángulo Pared Suelo Techo
Tipo de Protección	IP 65 IP 67	IP 65 IP 67	IP 65 IP 67	IP 67



KR QUANTEC PA ARCTIC

ROBOT DE PALETIZADO PARA ESPACIOSA DE REFRIGERACIÓN DE HASTA -30 °C.

Ninguna variación de temperatura. Sin pérdidas de calidad. Sin formación de escarcha en el producto congelado. Un profesional de la logística no hace concesiones, ni siquiera en condiciones extremas de hasta -30 °C. El **KR QUANTEC PA Arctic** se ha desarrollado especialmente para el **paletizado bajo temperaturas gélidas**.

Trabaja de forma fiable en toda la zona de frío, es extremadamente rápido y no necesita funda protectora. Esto ofrece un elevado potencial de ahorro de costes en comparación con las soluciones estándar con funda protectora. No se producen, por ejemplo, los costes ni los tiempos de parada anuales por cambio de material. Además, gracias a que no es necesario utilizar calefacción, se evitan emisiones de calor de costes elevados en la cámara frigorífica.

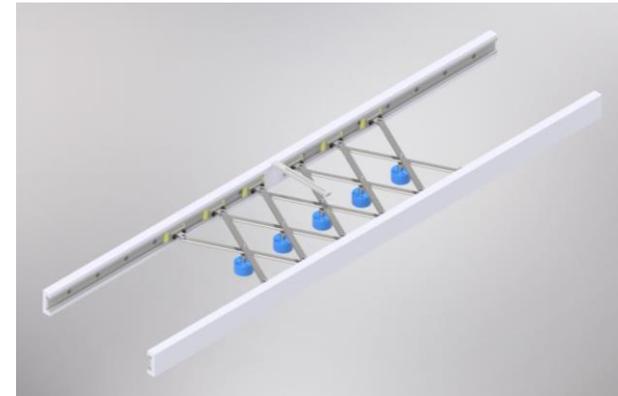
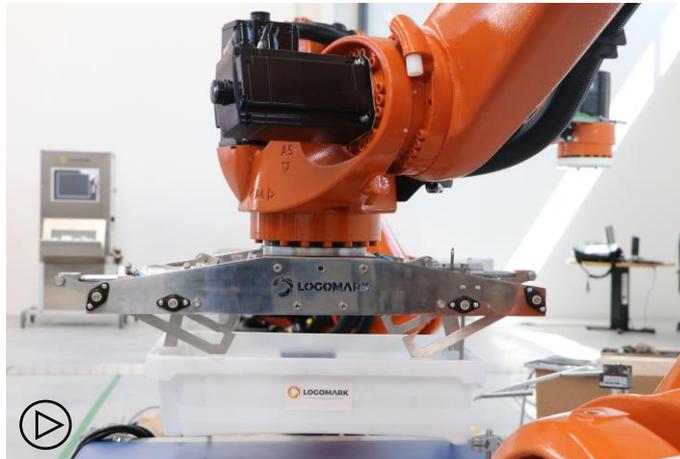


	KR 180 R3200 PA Arctic	KR 240 R3200 PA Arctic
Carga	180 kg	240 kg
Máx. Alcance	3195 mm	3195 mm
Forma Constructiva	Robot de Paletizado	Robot de Paletizado
Versión Entorno	Arctic	Arctic
Posiciones de montaje	Suelo	Suelo
Tipo de Protección	IP65	IP65



SOLUCIONES DE GRIPPER

La increíble diversidad de tipos de grippers se debe a la enorme variedad de objetos que los robots pueden manejar. El gripper es pensado y diseñado para cada proyecto y/o producto en especial, y debe tener en cuenta si es un producto alimenticio delicado, o si es para un sistema de paletizado, donde es necesario apilar cajas de productos.





TRANSPORTADORES RETRÁCTILES





TRANSPORTADOR RETRÁCTIL

El transportador retráctil se usa normalmente para **utilizar el ancho de la banda en un congelador** o cuando es necesario hacer un **giro repentino de 90 grados**. La lanzadera deja caer los productos a un segundo transportador colocado a 90 grados moviendo el primer transportador sobre el segundo transportador, y luego retrocede rápidamente, dejando que el producto caiga sobre el segundo transportador.

El movimiento rápido asegura que los productos **mantengan la misma orientación y no se vuelquen**.

Este principio también se puede utilizar para envasar productos en bandejas. La lanzadera también es una buena solución si es necesario hacer un giro brusco de 90 ° en la línea de procesamiento, lo que es adecuado para productos delicados y productos de consistencia blanda como hamburguesas.





PRODUCTOS DETECTABLES





BOLÍGRAFO DETECTABLE

Bolígrafo detectable. Apto para entornos de producción alimentaria, prácticamente irrompible. Construcción rígida, sistema retráctil de acero inoxidable. Disponible en varios formatos y colores de tinta y envases.



ROTULADORES DE PUNTO DE BALA

Diseñado específicamente para las industrias alimentaria y farmacéutica y se puede utilizar como parte de HACCP.

Los rotuladores de pizarra detectables Detectamet son adecuados para su uso en todos los entornos de aplicación de alimentos.





CALCULADORA PORTÁTIL

Esta ligera y compacta calculadora es totalmente detectable, incluidas sus teclas, y puede adquirirse con cadena y anillo para unirla a un portapapeles.



GUANTES DE VINILO DESECHABLES

Estos guantes desechables sensibles para detectores de metales y patentados, disponibles en cuatro tallas, están libres de polvos y fabricados en vinilo sin látex adecuado para la manipulación de alimentos. Todo el guante es detectable. Adecuado para un uso de hasta 40 °C. Fabricados con materiales homologados por la UE y la FDA para el contacto con alimentos.





CUCHARAS DETECTABLES

Cuchara / Recogedor de plástico de material detectable. Disponible en diferentes colores

Paquete de 5 Unidades.



SELLOS DE SEGURIDAD

Estos sellos detectables están fabricados con polipropileno, que contiene un aditivo metálico que permite que cualquier parte del mismo sea detectada por un equipo de detección convencional si ingresa a la cadena alimentaria. Se puede imprimir con su propio logotipo, numeración secuencial y códigos de barras.





ABRAZADERA REUTILIZABLE DETECTABLE

Las abrazaderas reutilizables 250X4.7MM detectables fueron diseñadas específicamente para su uso en la industria alimentaria.

JARRA DE ACERO INOXIDABLE

Las propiedades beneficiosas del acero inoxidable han propiciado su aplicación en toda la cadena alimentaria.





LOGOMARK®

INDUSTRIAL SOLUTIONS

SEDE CENTRAL PORTUGAL

Rua Alexandre Herculano, 80
4750-107 Arcozelo
Barcelos
+351 220 967 659

OFICINA CENTRAL ESPAÑA

Av. Via Augusta, 15-25
08174 Sant Cugat del Valles
Barcelona
+34 93 112 13 13
comercial@logomark.es

CENTER TEST

Rua do Parque Industrial,
Armazém 75
Zona Industrial da Várzea
4755-539 Várzea, Barcelos