

FICHA TÉCNICA
SMARTQUALITY



+56 9 7659 4023

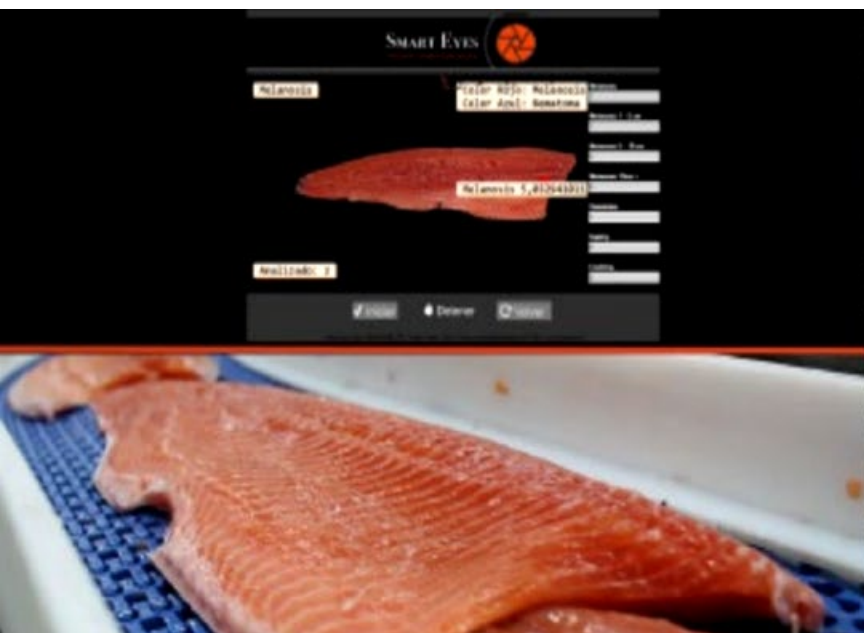


contacto@smarteyes.cl



Andrés Bello #391,
Puerto Varas, Chile

Desarrollada para la detección de melanosis, hematoma y gaping en filetes de salmón. Permitiendo llevar un registro en tiempo real de calidad de la producción.



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Análisis en tiempo real hasta 60 Pz/Min.
- Solución configurable de acuerdo a los requerimientos del cliente
- Reporte de clasificación según causal y conteo.
- Integración con base de datos.
- Medición de causales para su análisis (mm.)
- Asistencia remota ante cualquier necesidad.

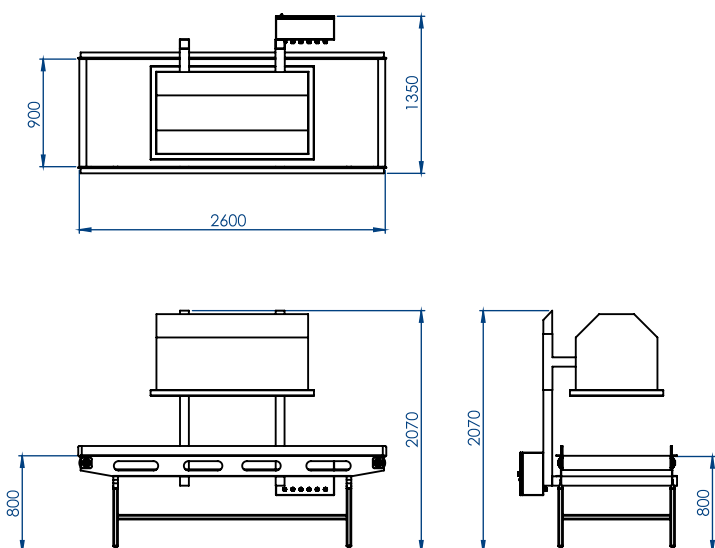
SMARTQUALITY

SMARTQUALITY

SMART QUALITY

Smart Color detecta las diferentes causales de degradación que presenta el salmón durante su paso por la línea de proceso. El sistema se encarga de analizar mediante su cámara de alta precisión las anomalías que presente el filete de salmón, tales como melanosis, hematoma y gaping. De esta forma se clasifica con precisión las distintas calidades del producto.

DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	Motor Reductor Siemens 0,55 kW- 4 P / 380 V - 2.45 A
BANDA MODULAR	Uni Modular M-TTB de tramo recto
REDUCTOR DE VELOCIDAD	Sinfin Corona 1/7,5
SENSOR DE IMAGEN	IDS made in Germany
ILUMINACIÓN	EFFI-FLEX
PC INDUSTRIAL	Phoenix Contact
FUENTE DE PODER	24 Volt Wago
UPS	Allsai UPS 1 KVA
PLC	Phoenix Contact
PANTALLA TOUCH	Phoenix Contact
COMUNICACIONES	Gigabit Ethernet
TENSIÓN ALIMENTACIÓN	380 Volt - 8.8 A
MATERIAL	Acero Inoxidable