



METAL SHARK® BD E2

Metalldetektor für gefrorenes Fleisch



CASSEL METAL SHARK® BD E2

Features

- Detektiert zuverlässig magnetische und nicht-magnetische Metalle in gefrorenem oder rohem Fleisch auf Förderbändern
- Optimiert auf E2-Fleischkisten
- Höchste Empfindlichkeit bei feuchten oder gefrorenen Produkten durch 3D-Detektion
- Intuitive Steuerung und einfache Inbetriebnahme durch Autokalibrierung und Einlern-Assistent
- Wartungsfrei durch automatische Balance- und Kalibrierungskontrolle
- Konform mit den Standards für Lebensmittelsicherheit (IFS Food, HACCP, BRC*)

Highlights

- 4-Quadranten-Technologie bietet maximale Erkennungsleistung mit der höchsten verfügbaren Zuverlässigkeit im Erkennungsbereich
- Speicher für bis zu 250 Produkte
- Einfache Bedienung mit intuitiven und mehrsprachigen Menüs
- 4-stufiges Passwortsystem, automatische Abmeldung nach Ablauf der Zeit
- Dokumentation aller Ereignisse und Metallmeldungen
- IFS5- und HACCP-Berichte auf Tastendruck auf dem Display verfügbar
- Optional: Datenübertragung auf USB-Schnittstelle oder Anbindung an das Firmennetzwerk über SHARKNET®-Software
- Zyklische Funktionsüberwachung mit Performance Validation System (PVS)
- Als Systemlösung mit Zusatzgeräten erhältlich

*BRC kit

Mit dieser Option erfüllt das Gerät die Anforderungen des British Retail Consortium (BRC) Global Standard für Lebensmittelsicherheit und damit auch die gängigen Standards für HACCP und IFS.



METAL SHARK® BD E2

Metalldetektor für gefrorenes Fleisch



Überblick

Der Metalldetektor METAL SHARK® BD-E2 wird freistehend oder kombiniert mit Förderband HQ eingesetzt. Durch die 3D-Detektionstechnik erkennt er kleinste magnetische und nicht-magnetische Metallverunreinigungen (Eisen, Edelstahl, Aluminium etc.) präzise und zuverlässig auch unter schwierigen Bedingungen.

Das robuste, geschlossene Gehäuse aus Edelstahl ist leicht zu reinigen und damit ideal auf die Lebensmittelindustrie angepasst.



Anwendung

- Überwachung von verpacktem oder unverpacktem Fleisch in E2-Kisten
- Qualitätssicherung bei Wareneingang, Warenausgang oder während laufender Produktion
- Maschinen- und Endverbraucherschutz

Industrien

- Nahrung
- Tierfutter

Lieferumfang

- Sensor BD
- Steuergerät METAL SHARK®
- Förderband HQ

Systemlösung

METAL SHARK® BD kann als kundenspezifische Systemlösung inklusive Förderband, Stapelleuchten oder Signalhupen sowie Auswurfseinheit in bestehende Produktionslinien integriert werden.

Zubehör & Extras

- Versionen für Schlauchreinigung (LPW) oder Reinigung mit Hochdruckreiniger (HPW) möglich, erhältlich in IP67 oder IP69k
- SHARKNET®-Anbindung zur automatischen Dokumentation nach HACCP, IFS oder BRC-Standard
- Alarminrichtungen (optisch/akustisch)
- Performance Verification Certificate (Funktionsnachweis für Audits) durch CASSEL Servicetechniker, z.B. bei Inbetriebnahme oder Wartung
- BRC-Kit mit abschließbaren Containern sowie zusätzlichen Abdeckungen und weiteren Lichtschranken für Produktakkumulationsüberwachung, Ausleitung, Container- und Druckluftüberwachung, Produktzähler, etc.

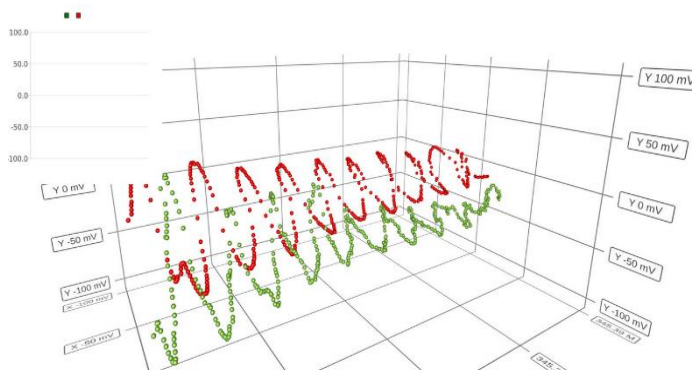


METAL SHARK® BD E2

Metalldetektor für gefrorenes Fleisch



3D Detektion



CASSELs einzigartige 4-Quadranten-Technologie hat sich in die 3. Dimension entwickelt. Die MultiPhase- und BOOST FACTOR-Technologien fügen dieser etablierten Technologie mehrphasige Mess- und Signalverstärkungsfaktoren hinzu und erzeugen so 3-dimensionale Signalmodelle der Signaturen Ihrer Produkte – so einzigartig wie ein Fingerabdruck.

BOOST FACTOR:

Bis zu 50% mehr Genauigkeit – der METAL SHARK® mit 3D-Detektion erkennt Edelstahl bis zu 1 mm Kleiner als herkömmliche Detektoren, insbesondere an den schwierigen Vorder- und Endkanten.

MultiPhase:

Kontinuierliche Anpassung an wechselnde Bedingungen für noch mehr Stabilität. Der METAL SHARK® mit 3D-Detektion kann problemlos mit gefrorenen oder erhitzten Produkten, wechselnden Produktausrichtungen oder Temperaturen sowie gekühlten, beheizten oder feuchten Umgebungen umgehen.

Spezifikationen

Elektronik	Digitaler Signalprozessor, digitale Frequenzerzeugung, digitale Balance-Regelung, Kalibrierautomatik, digitale Störfilter, integrierte Steuerfunktionen
Eingänge	2 analog 0...10 VDC (Option: 4-20 mA); 8 frei konfigurierbare 24 V DC-Signale, z.B. für Auswurf
Ausgänge	2 potenzialfrei: "Fehler" und "Metall"; 8 frei konfigurierbare 24 V DC-Signale, z.B. für akustischen Alarm
Messmethode	Hochfrequenz-Magnetfeld, Mehrkanalbetrieb, symmetrische Empfängerspulen
Metalldetektion	Eisen, Nicht-Eisen (z.B. Aluminium oder Kupfer) und Edelstahl
Produktkompensation	250 Speicherplätze, mit Einlern-Assistent
Schutzart	IP69k, höhere Schutzarten möglich mit LPW-/HPW-Option
Umgebung	standard: -20° C bis +40° C, rel. Feuchte 30% bis 80% (nicht kondensierend)
Wartung	Wartungsfrei, Sensoren kalibrieren sich selbst
Diagnose	integrierte Diagnose-Software, automatischer Selbsttest
Rahmen Förderband	Edelstahl AISI 304 / ISO 1.4301 (CrNi 18/10), Profile allseitig geschlossen, wahlweise mit höhenverstellbaren Füßen oder Rollen
Laufhöhe	800 mm ± 100 mm / andere Höhen möglich
Fördergeschwindigkeit	12 -24 m/min (variable Geschwindigkeit mit Steuerung) / weitere Geschwindigkeiten möglich
Motor	SEW 0.37 kW
Gurtsteuerung	Gurtsteuerung für 230V
Produktgewicht	Bis zu 50kg
Stromversorgung	220-240 VAC, 1ph, 50-60 Hz
Konformitäten	CE, BRC möglich





METAL SHARK® BD E2

Metalldetektor für gefrorenes Fleisch



Customizing

Der Metalldetektor METAL SHARK® BD kann individuell an die Anforderungen Ihrer Produkte, Produktionslinien oder Hygieneanforderungen angepasst werden. Erhöhte Dokumentationsanforderungen können über das SHARKNET® abgewickelt werden.

Wenn Sie bestimmte Empfindlichkeiten sicherstellen müssen, senden Sie uns Muster Ihrer Produkte und wir passen das Gerät perfekt an Ihre Anforderungen an.

Sonderausführungen & Extras

3D Detektion	Zusätzliche Lichtschranken und Update der Steuersoftware (BOOST FACTOR) ermöglichen eine exakte Signalauswertung über den Detektionszeitraum einzelnen Produktes (MultiPhase)
Multifrequenz	Einsatz von 4 verschiedenen Frequenzen erhöht deutlich die Stabilität gegenüber Produktvarianzen (Dichte, Lage, Temperatur etc.)
Temperaturerweiterung kalt	Temperaturbereich erweiterbar auf -40°C,
Temperaturerweiterung heiß	Kälteelastisches Vergussmittel, Dämmung, Schaltschrankheizung und weitere Maßnahmen
Hochtemperaturerweiterung für Produkt	Temperaturbereich erweiterbar auf +55° C,
LPW/HPW	Anpassung Schaltschrank, zusätzliche Wärmedämmung, Austausch Filterlüfter, Wärmetauscher und/oder aktive Kühlgeräte
SHARKNET®	Produkttemperatur bis zu max. +120°C,
Ausführung Twinhead	Sensor hat mit dieser Option die Schutzart IP54

CASSEL Messtechnik GmbH
 In der Dehne 10
 37127 Dransfeld
 Germany
Tel.: +49 (0) 5502 91150
Fax: +49 (0) 5502 911532
Email: info@cassel.de
Website: www.cassel-inspection.com

CASSEL Inspection US
 2440 W Corporate Preserve Drive, Ste. 600
 Oak Creek, WI 53154
 USA
Phone: +1-414-574-4220
Email: us.sales@cassel-inspection.com,
 us.service@cassel-inspection.com
Website: www.cassel-inspection.com

