



METAL SHARK GF

Detector compacto para bomba de carne



Características destacadas

- La tecnología de 4 cuadrantes proporciona el máximo rendimiento de detección con la mayor fiabilidad disponible en el área de detección.
- Capacidad de almacenamiento para hasta 250 productos.
- Fácil de usar con menús intuitivos y multilingües.
- Sistema de contraseña de 4 niveles, cierre de sesión automático tras un lapso de tiempo.
- Documentación de todos los eventos y mensajes de metal.
- Informes IFS5 y HACCP disponibles en la pantalla con solo pulsar un botón.
- Opcional: Transferencia de datos a la interfaz USB o conexión a la red de la empresa mediante el software SHARKNET®.
- Supervisión cíclica de funciones con el Sistema de Validación del Rendimiento (PVS).
- Detecta de forma fiable incluso los contaminantes metálicos más pequeños en la carne de embutido
- Fácil de integrar en todos los sistemas de tuberías habituales
- La carcasa y el marco de acero inoxidable son robustos y fáciles de limpiar, ideales para la industria cárnica
- Fácil ajuste de altura gracias al resorte de gas integrado
- Autocalibración y TeachAssistant para un control intuitivo y una fácil instalación

METAL SHARK GF

Caja de control digital para todos los tipos de METAL SHARK

Descripción general

Detector de metales compacto para embutidoras y carne de embutido, con base móvil con ruedas. El soporte con resorte de gas integrado permite un fácil ajuste de altura de 85 a 115 cm (33,5 a 42,3 pulgadas).

El METAL SHARK® IN Meat se coloca entre la embutidora y la máquina clipadora y puede suministrarse con o sin dispositivo de rechazo.

La unidad es fácil de limpiar y cumple con las normas de la FDA.

Aplicación

Monitoreo de productos muy pesados y pastosos, especialmente en la producción de embutidos.

Para todos los productos que se cierran con grapadoras. El METAL SHARK® IN Meat es compatible con embutidoras de las siguientes marcas:

- Handtmann
- Vemag
- Rex
- Risco
- Velati
- K&G
- Frey
- Karl Schnell

Industrias

Procesamiento de carne, especialmente producción de embutidos

Incluido

- Cabezal sensor IN con marco móvil y resorte de gas para ajuste de altura
- Unidad de control METAL SHARK® 2A tipo IN Meat
- Unidad de eyección (válvula de pistón) opcional
- Tubo de polioximetileno (POM) para la zona de detección
- Conectores y enchufes adecuados para la integración directa en la línea de producción existente



Accesorios y extras

- Acceso SHARKNET® para una documentación perfecta según las normas HACCP, IFS o FDA
- Posibilidad de construcción de marco más estable
- Lámpara de columna
- Cubierta de Makrolon para la unidad de control



METAL SHARK GF

Caja de control digital para todos los tipos de METAL SHARK



Modelo	IN Meat 0065	IN Meat 0065 / EX-PWC
Uso previsto	Para usar antes de las esquiladoras	
Tipo	Sin dispositivo de rechazo	Sin dispositivo de rechazo
Longitud total (más adaptador de conexión)	490 mm	690 mm
Alarma de metal	de doble longitud de salchicha	con expulsión automática
Tiempo de eyección	---	min. 5 bar
Presión del aire	max. 80 bar	max. 40 bar
Marco	Móvil sobre 4 ruedas; altura regulable de 80 a 115 cm, acero inoxidable	
Sensibilidad	Laboratorio: con carne de salchicha: FE 0,5 mm, VA 0,8 mm FE 1,0 - 1,5 mm, VA 2,0 - 2,5 mm	
Electrónica	procesador de señal digital, filtro de ruido, control de balance digital, control de frecuencia digital, circuito PowerDrive	
Señales de entrada	8 señales de 24 V CC libremente configurables, p. ej. para confirmación de expulsión	
Señales de salida	2 libres de potencial: "Error" y "Metal" 8 señales de 24 V CC libremente configurables, p. ej. para alarma óptica/acústica	
Método de medición	Bobinas receptoras balanceadas, inductivas y de operación multicanal	
Detección de metales	Ferrosos, no ferrosos (por ejemplo, aluminio o cobre) y acero inoxidable	
Compensación del producto	250 espacios de almacenamiento, la compensación del producto es automática	
Tipo de protección	IP 68 / NEMA 6P (para limpieza diaria de mangueras en entornos húmedos)	
Ambiente	Estándar: -10 °C a +40 °C (13 F a 104 F), humedad relativa del 30 % al 80 % (sin condensación)	
Temperatura del producto	Estándar: -30° C a +40° C (-22 F a 104 F)	
Fuente de alimentación	Monofásica 85-264 VCA, 50/60 Hz, 100 W	
Interfaz	RS232, proporciona documentación según el estándar HACCP e IFS, opción USB o Ethernet	
Tipo de protección	IP 68 / NEMA 6P (para limpieza diaria de mangueras en entornos húmedos)	
Mantenimiento	Sensores autocalibrables y sin mantenimiento	
Diagnóstico	Software de diagnóstico integrado, autoprueba automática	

METAL SHARK GF

Caja de control digital para todos los tipos de METAL SHARK

Automonitoreo METAL SHARK® IN Meat (opcional)

Los detectores de metales son puntos de control críticos en toda línea de producción. Por lo tanto, tanto ellos como los componentes conectados a ellos deben monitorizarse continuamente.



Material	Propiedades
Monitoreo de Aire Comprimido	Informa de un error si la presión de aire es demasiado baja para el funcionamiento de las válvulas de rechazo.
Monitoreo de eyección	Detección de posición final para el cilindro de rechazo, el módulo de software informa un error si el pistón expulsor se cuelga, se suprime la señal de clip.
Puerto de Prueba	El tubo de entrada está equipado con una pieza en T y un tapón de sellado para insertar la bola de prueba. El tubo tiene una longitud de 230 mm en lugar de 160 mm. La bomba de tubería debe detenerse antes de abrir el tapón de sellado.
Bolas de Prueba	Bolas de prueba de 10 mm de diámetro, fabricadas en plástico POM, con bola metálica integrada de hierro, latón y acero inoxidable, certificadas. El tamaño de la bola, el tipo de metal y el número de certificado están incorporados en la bola de prueba.
Barras de prueba	Fabricado en plástico blanco flexible, certificado, con bola metálica incrustada de hierro, tamaño de bola / tipo de metal grabado



Detectores de Metales Checadoras de Peso y Rayos X



**Detector de Metales
Caída libre**



**Detector de Metales +
Checadora de Peso**



**Detector de Metales para
Embutidos**



**Detector de Metales para
Producto Empacado**



**Detector de Metales para
Producto Líquido**



**Inspección por Rayos X
para producto líquido o en pasta**

CDMX
web@segman.com
Tel (55) 5741-1124

MONTERREY
monterrey@segman.com
Tel (81) 4844-9785

GUADALAJARA
guadalajara@segman.com
Tel (33) 5980-1260

TAMPICO
tampico@segman.com
Tel (833) 300-8095

ZONA BAJÍO
zonabajio@segman.com
Tel (442) 412-1618

COATZACOALCOS
coatzacoalcos@segman.com
Tel (921) 152-0081

CD. DEL CARMEN
cddelcarmen@segman.com
Tel (938) 150-1301

MÉRIDA
merida@segman.com
Tel (921) 152-0081

VILLAHERMOSA
villahermosa@segman.com
Tel (442) 412-1618

QUINTANA ROO
quintanaroo@segman.com
Tel (998) 277-0440

CENTROAMERICA
centroamerica@segman.com
Tel (502) 2295-8770

COLOMBIA
colombia@segman.com
Tel (300) 653-7941