



ISHIDA · ЯПОНИЯ

Рентгеновская система с порционной нарезкой Ishida WIX-S180

WIX-S180GNS · WIX-S180G2S

Рентген + порционная нарезка



Комбинированный агрегат: рентгеновский инспектор Ishida и высокоскоростной порционный резчик Watanabe Foodmach на одной раме. Рентген просвечивает кусок сырья насквозь — от нижней поверхности до внутренних полостей — и по теневому изображению рассчитывает линию реза по заданной массе или длине порции, одновременно выявляя металл, камень, стекло и твёрдую кость. Инспекция и нарезка идут за один проход, поэтому габарит линии короче примерно на 20 %: 3085 мм против ≈ 3900 мм при раздельной установке резчика и рентгеновского инспектора.

10–25 м/мин

Скорость конвейера, шаг 1 м/мин

180 × 450 × 80 мм

Макс. размер куска сырья

3085 мм

Габарит по ходу продукта

Что находит и что рассчитывает

- Металл
- Камень
- Стекло
- Твёрдая кость
- Позиция реза по массе
- Позиция реза по длине
- Равные доли в диапазоне массы

Ключевые особенности

Линия реза считается по рентгену

Позиция реза вычисляется по трансмиссионному изображению рентгеновского модуля. Полное сканирование от нижней поверхности куска до внутренних полостей снимает «слепые зоны» и влияние теней, поэтому доли получаются ближе к заданной массе, а выход годного выше.

Режимы нарезки

Порция по заданной массе; равные доли в заданном диапазоне массы (кусок 255 г при уставке 40–60 г — пять долей по 51 г); равные доли по длине (180 мм при уставке 30–40 мм — пять по 36 мм). Двухэтапный рез даёт кубик, специальное лезвие режет курицу, не снимая кожу.

Инородные тела за тот же проход

Металл, камень, стекло и твёрдая кость выявляются одновременно с нарезкой, без отдельной инспекционной машины в линии.

Производитель отмечает, что чувствительность зависит от исполнения: WIX-S180GNS работает на 25–75 кВ, WIX-S180G2S — на 40–80 кВ.

Габарит линии и мойка

Габарит по ходу продукта 3085 мм против примерно 3900 мм у раздельно стоящих резчика и рентгеновского инспектора — около 20 % экономии по габариту. Лезвия и ленты съёмные, разбираются и моются водой; корпус и контактирующие части — нержавеющей сталь.

Технические характеристики

Исполнения	WIX-S180GNS · WIX-S180G2S (рентген Ishida, резчик Watanabe Foodmach)
Технология	Трансмиссионный рентген + порционная нарезка за один проход
Макс. размер куска (Ш × Д × В)	180 × 450 × 80 мм
Допустимая зона контроля	180 мм при высоте до 20 мм; 146 мм (GNS) / 151 мм (G2S) при высоте 80 мм

Ширина ленты	210 мм (по чертежу WIX-S180G2S)
Скорость конвейера	10–25 м/мин, задаётся с шагом 1 м/мин
Нагрузка на конвейер	15 кг (суммарно по всей длине конвейера)
Излучатель WIX-S180GNS	Макс. 150 Вт; 25–75 кВ; 1–5 мА
Излучатель WIX-S180G2S	Макс. 160 Вт; 40–80 кВ; 1–2 мА



Технические характеристики (продолжение)

Радиационная защита	Съёмные защитные шторки из нержавеющей стали (SUS)	Габариты WIX-S180G2S (Ш × Г × В)	3085 × 1215 × 2050 мм
Пульт оператора	Сенсорная панель 17"	Высота ленты от пола	880 мм (+60 / –10), исполнение G2S
Режимы нарезки	Порция по заданной массе · равные доли в диапазоне массы · равные доли по длине · двухэтапный рез (кубик)	Масса	≈ 900 кг (GNS) · ≈ 935 кг (G2S), без опций
Потребляемая мощность	4370 Вт / 28,6 А (GNS) · 4420 Вт / 27,6 А (G2S), без опций	Материал	Нержавеющая сталь
Электропитание	3 фазы, AC 200 В, 50/60 Гц; ввод не менее 30 А; допуск колебаний напряжения ±10 %	Условия эксплуатации	0...35 °С; влажность 30–85 % RH без конденсата
Габариты WIX-S180GNS (Ш × Г × В)	3085 × 1050 × 1995 мм	Температура сырья	0...+3 °С (зависит от продукта)
		Потребление воды	3 л/мин при 0,3 МПа
		Потребление воздуха	160 л/мин при 0,4–1 МПа
		Санобработка	Лезвия и ленты снимаются, разбираются и моются водой

Данные — по каталогу Ishida × Watanabe Foodmach «Portion Cutter WIX-S180GNS/S180G2S», ред. 1022(SK) No.6302, состояние на 07.11.2022. Опции меняют потребляемую мощность и массу. Размер 3085 мм — габарит вдоль хода продукта.

Применение

Машина рассчитана на потоковую разделку мясного сырья, где резку и контроль безопасности выгодно свести в один агрегат. В переработке птицы линия реза куриного мяса считается по массе или длине порции, а специальное лезвие делит его, не снимая кожу; на красном мясе задают равные доли по массе. Инородные тела отбраковываются в тот же проход. Сырьё подаётся охлаждённым, 0...+3 °С; кусок — до 180 × 450 × 80 мм, нагрузка на конвейер до 15 кг.

Условия поставки

Поставка	Подбор исполнения под продукт и линию, коммерческое предложение с ценой и сроком.
Документы	Таможенное оформление, декларация о соответствии EAC, паспорт и руководство на русском.
Пусконаладка	Монтаж на линии, настройка программ контроля под ваши SKU, обучение операторов.
Приёмка по образцам	Чувствительность подтверждается на ваших тестовых образцах до подписания акта.
Сервис	Плановое ТО, диагностика и ремонт, поставка запасных частей по заявке.

Источники данных

- Ishida Co., Ltd. × Watanabe Foodmach Co., Ltd. Portion Cutter WIX-S180GNS/S180G2S — каталог, док. 1022(SK) No.6302, данные на 07.11.2022
- Карточка модели на сайте: intropack.ru/product-wix-s180

Характеристики приведены по данным производителя и могут быть изменены им без уведомления. Реальный порог обнаружения зависит от продукта, упаковки и скорости линии и подтверждается на тестовых образцах. Документ носит информационный характер и не является публичной офертой.

