

Sistemas de inspección



IQ4

Detectores de metal

Equipos de inspección usados para identificar contaminantes y defectos en los productos pertenecientes a la industria de alimentos, empaques y farmacéutica.

LOMA SYSTEMS® cuenta con más de 50 años de experiencia que respaldan sus productos, entre los que destacan: detectores de metales, controladoras de peso y sistemas de inspección Rayos X.



Cabezal de detección IQ4

El detector de metales IQ4 rectangular está diseñado para integrarse en líneas de producción o sistemas transportadores.

La gama IQ4 ofrece una mecánica optimizada con el objetivo de brindar mayor rendimiento mediante detección de frecuencia variable (31 a 882 KHz).



Cabezal de detección IQ4

El detector de metales IQ4 rectangular está diseñado para integrarse en líneas de producción o sistemas transportadores.

La gama IQ4 ofrece una mecánica optimizada con el objetivo de brindar mayor rendimiento mediante detección de frecuencia variable (31 a 882 KHz).



Detector de metales con transportadores Run Wet

La especificación RUN-WET® del detector de metales Loma IQ4 está diseñado específicamente para un entorno de alto cuidado, tiene clasificación IP69 en el sistema de bandas transportadoras y accesorios y mantiene el nivel de protección IP69K para el cabezal de inspección, está diseñado higiénicamente siguiendo algunos de los principios clave de EHEDG que ofrecen los mejores estándares de limpieza para soportar regímenes severos de alta presión y temperatura, al tiempo que maximizan la eficiencia de producción.





¿Por qué utilizar la tecnología de detección de metales RUN WET?

El equipo ofrece ventajas como:

1.- Mayor seguridad alimentaria:

El equipo está diseñado para ser más higiénico y evitar la contaminación bacteriana de los alimentos.

2.- Limpieza mejorada: Todas las piezas tienen clasificación IP69 y son totalmente accesibles para una limpieza rápida y fácil con los más altos estándares,

3.- Mayor confiabilidad: Diseñado para entornos de alto cuidado siendo menos susceptible al daño por ingreso de agua, lo protege contra la corrosión, mantiene la línea operativa y reduce los costos de avería y tiempo de inactividad.

4.- Mayor confiabilidad: Diseñado para entornos de alto cuidado siendo menos susceptible al daño por ingreso de agua, lo protege contra la corrosión, mantiene la línea operativa y reduce los costos de avería y tiempo de inactividad.

Detector de metales IQ4 para tubería

El IQ4 para tubería (Pipeline) es un sistema robusto diseñado tanto para la limpieza estéril (CIP) como para la limpieza, fácil de desmontar según la aplicación y cumple con los estándares de higiene EN1672-2.

Este sistema está diseñado para ser utilizado con productos bombeados y fluidos como fluidos de carne, sopas, salsas, mermeladas o lácteos.

Diseñado para estar en un soporte móvil con puntal de gas para ajuste de altura (aplicaciones cárnicas) o un soporte en L fijo (aplicaciones no cárnicas), el IQ4 Pipeline está construido con clasificación IP69K, lo que lo hace adecuado para entornos de alto y bajo cuidado.



Detector de metales IQ4 de caída vertical (caída libre)

El IQ4 de caída libre es un sistema detector de metales de garganta alimentado por gravedad, diseñado para inspeccionar graneles, polvos y gránulos.

Es ideal para verificar al principio del proceso de producción para detectar metal antes de que el producto se mueva por la línea, minimizando el costo potencial de desperdicio y protegiendo otros equipos de procesamiento. Este sistema se suministra completo con bastidor, tubo de rendimiento y una opción de válvula sellada o rechazo de cencerro, según la aplicación.



Detector de metales IQ4 caída libre tipo Waferthin

El IQ4 de caída libre Waferthin es un sistema compacto de detector de metales alimentado por gravedad, diseñado para instalarse entre tolvas de alimentación por gravedad, básculas multicabezal y máquinas de ensacado VFFS con una zona libre de metal mínima requerida.

El cabezal Waferthin se puede integrar con sistemas de control en máquinas de ensacado o pesadoras de múltiples cabezales para una máxima eficiencia y garantía total de calidad.



Detector de metales IQ4 farmacéutico

El detector de metales farmacéutico IQ4 LOCK-PH está diseñado para inspeccionar tabletas y cápsulas después del proceso de despolvado y tabletas con un rendimiento de hasta 30,000 tabletas/cápsulas por minuto.

El sistema está construido con un marco de soporte de puntal que ofrece una maniobrabilidad excepcional, lo que lo hace conveniente para su uso con todas las principales prensas de tabletas y máquinas de encapsulación.



Rayos X

Método de inspección usado en fábricas de producción de alimentos, aportando mayor seguridad y protección a la marca.

La detección de Rayos X es un método de inspección utilizado en las fábricas de producción de alimentos y proporciona una mayor seguridad y protección. Además de inspeccionar contaminantes metálicos, los sistemas de rayos X detectan huesos, vidrio, piedra y plásticos densos dentro de los productos alimenticios, además de tener la capacidad de detectar contaminantes metálicos dentro de bandejas de aluminio o envases metalizados.

Los Rayos X se pueden utilizar para pruebas básicas de integridad del producto (es decir, elementos faltantes, verificación de objetos, llenado nivel). Estos sistemas están diseñados "para sobrevivir", nuestros equipos proporcionan soluciones basadas en los siguientes valores clave para los sistemas de inspección por Rayos X en la industria alimentaria.



Rayos X

Seguro:

Ofrece seguridad del producto al consumidor final, así como seguridad operativa durante el uso.

Duradero:

Sistemas resistentes, robustos y fiables diseñados específicamente para cualquier entorno de producción de alimentos

Flexible:

Capaz de satisfacer una variedad de necesidades de inspección con múltiples algoritmos de inspección, así como una tecnología de matriz adaptativa (AAT) única.

Amigable:

Fácil de operar, fábrica y respetuoso con el medio ambiente, ayuda a ofrecer un bajo costo de propiedad



Rayos X - X5C inspección por Rayos X compacto

Diseñado pensando en los alimentos envasados, comidas preparadas y pequeños productos envasados, el X5C es el sistema de Rayos X más pequeño disponible de LOMA, con una longitud de máquina de 1000 mm y ofrece una excelente protección de puntos críticos de control (CCP) en el espacio más pequeño posible.

El X5C es el reemplazo ideal para detectores de metales de bajo rendimiento ya que detecta todo tipo de metales (acero inoxidable, ferroso y no ferroso), hueso, vidrio o plásticos densos. Además se puede utilizar para pruebas básicas de integridad del producto (por ejemplo: elementos faltantes, verificación de objetos, llenado nivel).

Es especialmente bueno para inspeccionar productos empacados en láminas o empaques de películas metalizadas pesadas y superar los problemas con los detectores de metales ferrosos en láminas.



Rayos X - X5 Space Saver

Diseñado para integrarse en línea con el rechazo independiente opcional, (optional free standing reject) está disponible en modelos de ancho de banda de 300 mm y 500 mm, y es perfecto para productos con una altura de hasta 180 mm.

Con un nuevo generador integrado de Rayos X de mayor potencia, el sistema ofrece buenos niveles de detección en amplia gama de contaminantes duros y blandos, incluidos todos los metales, huesos, vidrio, plásticos densos, dentro de la mayoría de los tipos de envases, incluidas las bandejas de aluminio o película metalizada.



Rayos X - X5 XL800

Diseñado para integrarse en el proceso de producción, ya sea al principio para proteger los equipos, o al final para proteger a los consumidores, el X5 XL 800 es perfecto para productos como carne en cajas Euro o queso en cajas a granel.

Ideal para productos grandes, contenedores y bolsas a granel de 25 a 100 kg.

Diseñado para manejar productos a granel sellados antes del procesamiento o la distribución. Ideal para productos como cajas de carne o grandes ruedas de queso.



Tubería X5 para inspección de alimentos bombeados

La tubería X5 es perfecta para la inspección de una amplia gama de aplicaciones bombeadas y de flujo libre, como aves, carne, lodos y salsas. El sistema que está disponible con tuberías de producto de 2, 5, 3 y 4", es capaz de ofrecer una excelente detección de una amplia gama de contaminantes, incluidos todos los metales, huesos, vidrio, piedra y plásticos densos.

El X5 Pipeline incluye todas las características estándar de la gama X5, pero tiene sus propias actualizaciones del modelo de la generación anterior, que incluyen; un casete extraíble para facilitar la limpieza, sensores de seguridad integrados y una pantalla táctil capacitiva de 8"; todo en un espacio pequeño y compacto diseñado para caber en el mismo espacio que una tubería detectora de metales IQ3.



Sistema de inspección por Rayos X de detección digital X5 Pack

Diseñado para integrarse en la línea con rechazo automático incorporado y disponible en modelos de ancho de banda de 300, 500 y 600 mm, el X5 Pack es perfecto para una variedad de productos empaquetados y sin empaquetar.

Los cambios tecnológicos incorporados mejoran significativamente la calidad de la imagen y permiten una detección mucho mejor en una amplia gama de contaminantes, incluidos todos los metales, huesos, vidrio, plásticos densos, bandejas de aluminio e incluso películas metalizadas.



Rayos X - X5 Bulk Flow

El X5 Bulk Flow es perfecto para la inspección de una amplia gama de productos sueltos y de flujo libre, incluidos cereales, granos, entre otros. El sistema que está disponible con múltiples opciones de rechazo, incluyendo retracción del carro y multiflap, es capaz de ofrecer una excelente detección de contaminantes, incluidos todos los metales, huesos, vidrio, piedras y plásticos densos.



Chequeadores de peso

El control de peso dinámico es un método de protección de los pesos de los productos en las industrias alimentaria y de envasado.

Este sistema de control verificará el peso de los productos mientras están en movimiento, rechazando cualquier producto que esté por encima o por debajo del peso establecido. Todos nuestros sistemas están homologados según las especificaciones OIML y MID (EC TAC) e incluyen el peso medio automático correcto, lo que ayuda a garantizar la legislación sobre éste.

La gama CW3 de controladoras de peso dinámicas de Loma es fácil de usar; con pantallas táctiles intuitivas a todo color y menús basados en iconos, además de ofrecer una rápida inspección y configuración del producto, optimizando automáticamente los sistemas para cada tipo de producto, lo que le permite aprender y cambiar en minutos.

Nuestras máquinas están hechas para productos que van desde bolsitas pequeñas y livianas hasta cajas pesadas.



Controlador de peso CW3 RUN-WET®

El controlador de peso CW3 RUN-WET® está diseñado para ambientes de alimentos de alto cuidado, y soporta regímenes de limpieza severos, de alta presión y alta temperatura. Perfectamente diseñado para fábricas que manipulan alimentos procesados antes de la cocción o el envasado final

Probado según los estándares IP69, RUN-WET® ofrece una serie de nuevas funciones y detalles de diseño inteligente para que las fábricas funcionen de manera más eficiente. Diseñados para una limpieza óptima de alto cuidado sin riesgo de entrada de agua. Además de una limpieza más sencilla y eficaz, la corrección automática del peso medio del sistema protege su fábrica de conformidad con la legislación sobre peso.



Chequeador de peso CW3 Hasta 12 kg

Diseñado para integrarse en el proceso de producción, garantizando que el peso del producto cumpla con la legislación, el CW3 de rango medio es perfecto para productos como alimentos preparados, sobres y comidas preparadas de hasta 12 kg, almacenando en la memoria hasta 500 detalles de calibración de productos.

Ahorre dinero, reduzca el desperdicio de producto Usando una tecnología de celda de carga altamente confiable, el CW3 le brinda lecturas precisas mientras minimiza el desperdicio innecesario de producto.



Chequeador de peso CW3 para pesos grandes hasta 60 kg

Diseñado para integrarse en el proceso de producción, garantizando que el peso del producto cumpla con la legislación, el **CW3 Heavy Weight** es perfecto para productos como big bags y cajas de hasta 60 kg.



Controlador de peso Draglink para latas, tarros y botellas

Diseñado para integrarse en el proceso de producción y garantizar que el peso del producto cumpla con la legislación, el CW3 Draglink está diseñado para productos envasados en latas, frascos o botellas y hasta 6 kg de peso.



Sistemas combinados

Los sistemas combinados integrados de LOMA son la forma ideal de inspeccionar y pesar todo en una sola máquina, con la opción de un sistema que combina capacidades de detección de metales o inspección por Rayos X junto con control de peso dinámico.

Los sistemas combinados no sólo proporcionan varios beneficios clave de calidad y eficiencia, sino que, como solo hay un proveedor, esto simplifica la gestión de la línea desde la instalación inicial hasta el abastecimiento de piezas de repuesto y los requisitos de servicio futuros.



Detector de metales & chequeador de peso (IQ4 & CW3)

El sistema combinado de detección de metales está diseñado para detectar simultáneamente contaminantes metálicos y reducir el desperdicio por peso en productos alimenticios.

Este sistema es perfecto para inspeccionar una amplia variedad de productos alimenticios, incluidos alimentos preparados envasados al por menor / Food to Go y mucho más.



Rayos X compacto & chequeador de peso (X5C & CW3)

El sistema combinado X5C & CW3 está diseñado para detectar contaminantes y reducir el desperdicio por peso en productos alimenticios.

Este sistema es perfecto para inspeccionar alimentos preparados envasados al por menor, comidas preparadas en bandejas de aluminio y pequeños productos envasados al final de la línea de hasta 280 mm de ancho por 110 mm de alto.



Rayos X X5 Spacesaver & chequeador de peso CW3 (X5 SS & CW3)

El sistema combinado X5 Spacesaver y CW3 Check & Detect está diseñado para detectar contaminantes y reducir el desperdicio en productos alimenticios por variaciones de peso. Este sistema es perfecto para inspeccionar alimentos precocidos envasados al por menor, comidas preparadas en bandejas de aluminio y productos pequeños envasados al final de la línea de producción.

El sistema, que consta de las capacidades de control de peso CW3 y de inspección por Rayos X Spacesaver X5 de Loma, utiliza pantallas táctiles a color vinculadas completas con menús controlados por íconos para una fácil operación con comunicación integrada de la máquina para una transferencia segura del producto.





Para mayor información, contáctanos:

México: (+52) 55 2906 9819

(+52) 55 6084 3070

Centroamérica: (+503) 7809 6005

www.vari-teck.com

info@vari-teck.com

 **Variteck**

 **@variteck_oficial**

 **<https://www.linkedin.com/company/vari-teck>**

