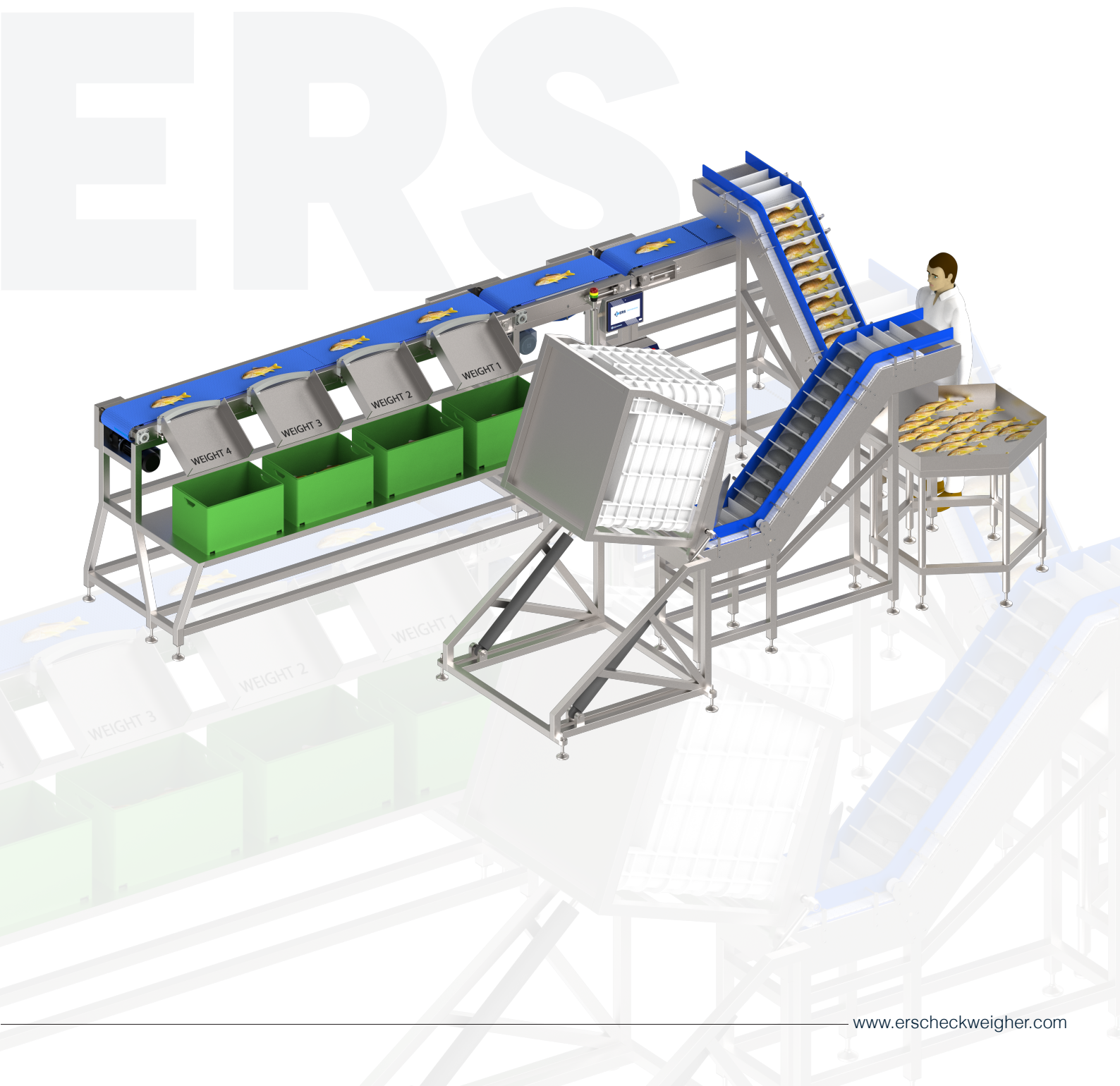


ECCELLENZA IN OGNI DETTAGLIO

MASSIMA EFFICIENZA. MINIMO IMPIEGO DI
MANODOPERA. SOLUZIONI INTELLIGENTI DI
SMISTAMENTO A PESO SVILUPPATE DA ERS



Prestazioni & Capacità

Intervallo di Pesatura	50 g – 3000 g (personalizzabile fino a 6 kg)
Capacità (Velocità)	Fino a 180 pezzi/minuto (dipende dalla lunghezza del prodotto)
Precisione (Dinamica)	±1 g (deviazione standard osservata)
Porte di Smistamento	4 – 12 Porte (+1 linea di scarto)
Tecnologia di Pesatura	DSP ad Alta Velocità (compensazione attiva delle vibrazioni)
Tracciamento Zero	Automatico (anche in presenza di acqua/liquidi sul nastro)
Temperatura di Esercizio	0 °C – +40 °C (compatibile con celle frigorifere)
Tipo di Prodotto	Pesce Fresco, Filetto, Pesce Intero, Prodotti Ittici Surgelati

Struttura & Meccanica

Metodo di Scarico	Ibrido – combinazione di scivolo in acciaio inox + contenitore
Tipo di Deviatore	Smart-Flipper (pneumatico a contatto morbido)
Tipo di Nastro	Nastro Modulare Blu (approvato FDA)
Sistema di Alimentazione	Nastro Dritto Standard (opzionale: elevatore a Z)
Materiale del Telaio	Acciaio Inossidabile AISI 304 (telaio aperto)
Larghezza del Nastro	250 mm / 300 mm (Standart)
Altezza di Lavoro	850 – 1100 mm ±50 mm (pedini regolabili)
Requisiti Aria	6 – 8 Bar (aria pulita e secca)

Struttura & Meccanica

Classe di Protezione	IP65 – IP69K (Motore, Schermo e Sensore di Carico)
Display / Interfaccia	Schermo Touch a Colori Impermeabile da 10,2"
Trasferimento Dati	Trasferimento dati tramite Ethernet (TCP/IP), USB o Wi-Fi (Opzionale)
Integrazione ERP	Ethernet (TCP/IP) Modbus
Supporto Remoto	Server VNC integrato (supporto remoto da parte degli ingegneri ERS)
Memoria Ricette	50 / 250 Prodotti (personalizzabile)
Alimentazione	220 VAC, 50/60 Hz (Monofase)
Formati di Report	Excel (CSV) (report automatici o manuali)
Sicurezza Utente	Accesso protetto da password multilivello (Operatore, Tecnico, Admin)

Caratteristiche Tecniche

La serie ERS Fish Sorter è stata sviluppata appositamente per le condizioni operative difficili e umide dell'industria dei prodotti ittici. Durante la lavorazione di prodotti come orata, spigola o filetto di salmone, il sistema pesa ogni prodotto singolarmente e lo classifica secondo precise categorie di peso. Grazie al telaio in acciaio inox AISI 304 e al livello di protezione IP65 – IP69K (opzionale), il sistema garantisce massima igiene e resistenza contro acqua e lavaggi intensivi. Inoltre, la tecnologia "Soft Sort" previene eventuali danni ai pesci durante la fase di classificazione.

Caratteristiche Principali

Tecnologia Smart-Flipper: Bracci pneumatici appositamente progettati con superficie morbida. Deviano delicatamente i pesci verso i canali di classificazione corretti, evitando qualsiasi danno alla pelle o alle filettature.

Stazioni di Scarico Multidirezionali: La macchina supporta sia sistemi di riempimento diretto delle casse (per prodotti premium come i filetti) sia lo scarico su nastro per la successiva lavorazione. Ciò garantisce massima flessibilità operativa.

Telaio Aperto e Design Igienico: Il telaio aperto in acciaio inox elimina le superfici dove acqua o residui possono accumularsi. Questo permette pulizie ad alta pressione più efficaci e rapide.

Nastro Modulare Blu ad Alto Contrasto: Il nastro modulare blu approvato FDA crea un forte contrasto visivo con prodotti come pesce bianco, facilitando il controllo visivo e riducendo i costi di manutenzione.

Integrazione Senza Problemi: Grazie al supporto Modbus, RS232 ed Ethernet TCP/IP, il sistema può collegarsi direttamente ai sistemi ERP / MES.

Conformità & Sicurezza del Processo

Motore Resistente all'Acqua Salata: Tecnologia del motore in acciaio inox, con design verniciato e canali di scarico esterni che garantiscono assenza di corrosione anche in ambienti difficili.

Report di Produzione in Tempo Reale: Al termine di ogni turno, il sistema riporta quanti chilogrammi e quanti pezzi sono stati lavorati per ciascuna categoria di peso (ad esempio Grado 1, 2, 3 ecc.) ed esporta i dati tramite USB o rete.

ERS