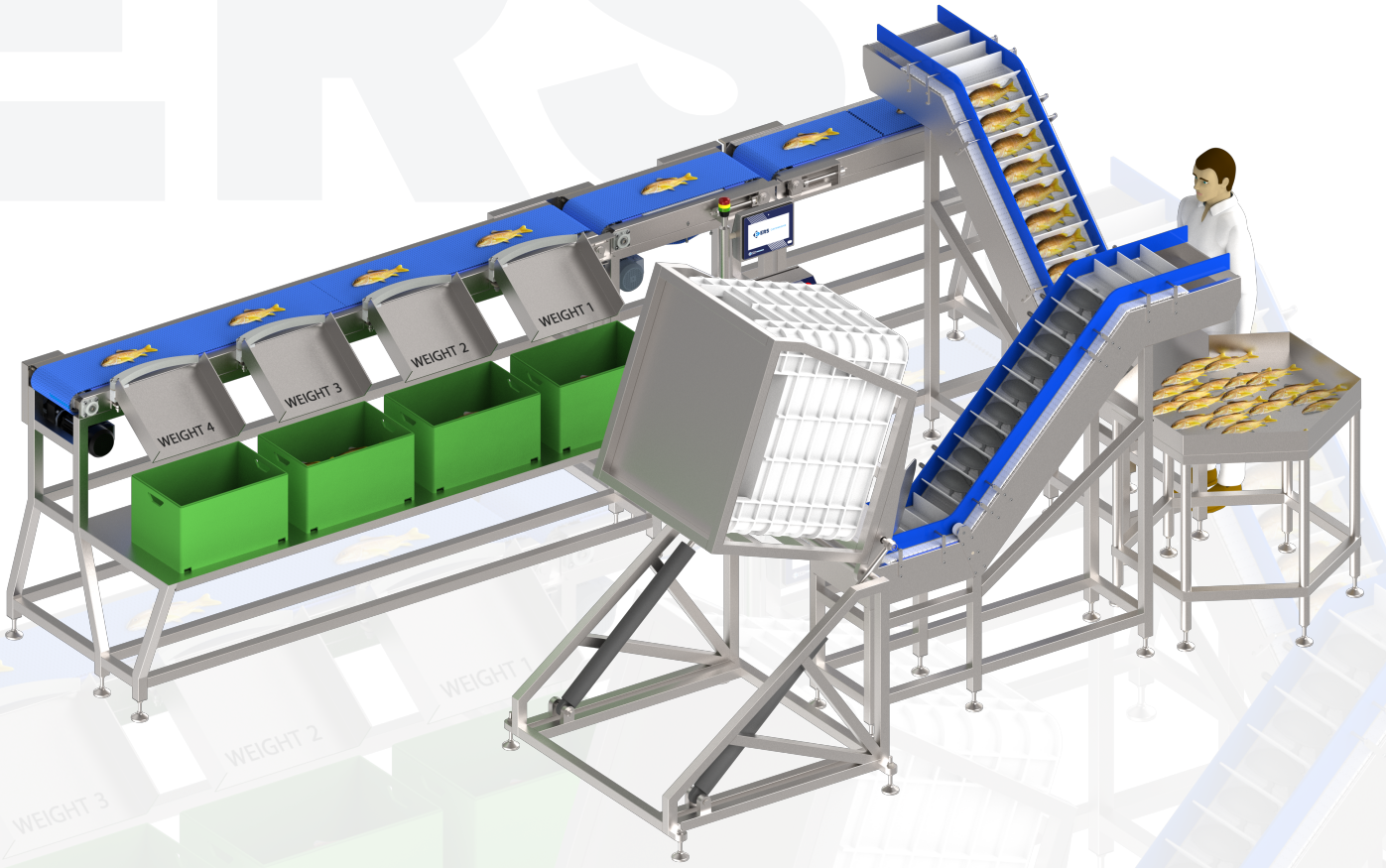


# HER AYRINTIDA MÜKEMMELLİK

MAKSİMUM VERİMLİLİK. MİNİMUM İŞ GÜCÜ  
ERS TARAFINDAN GELİŞTİRİLMİŞ AKILLI  
AĞIRLIK AYIRMA ÇÖZÜMLERİ



## Performans & Kapasite

Tartım Aralığı	50 g – 3000 g (6 kg'a kadar özelleştirilebilir)
Kapasite (Hız)	Dakikada 180 adede kadar (Ürün uzunluğuna bağlı)
Hassasiyet (Dinamik)	±1 g (3σ'de standart sapma)
Ayırma Kapıları	4 – 12 Kapı (+1 Red Hattı)
Tartım Teknolojisi	Yüksek Hızlı DSP (Aktif titreşim kompanzasyonu)
Sıfır Takibi	Otomatik (Bant üzerinde su /sıvı slime birikimini telafi eder)
Çalışma Sıcaklığı	0 °C – +40 °C (Soğuk oda uyumlu)
Ürün Tipi	Taze Balık, Fileto, Bütün Balık, Dondurulmuş Deniz Ürünleri

## Yapı & Mekanik

Boşaltma Yöntemi	Hibrit: Paslanmaz Şut + Hazne Kombinasyonu
Ayırıcı Tipi	Smart-Flipper (Yumuşak Dokunuşlu Pnömatik)
Bant Tipi	Mavi Modüler Bant (FDA Onaylı)
Besleme Sistemi	Standart Düz Bant (Opsiyonel: Z Tipi Elevatör)
Şasi Malzemesi	AISI 304 Paslanmaz Çelik (Açık Şasi)
Bant Geniliği	250 mm / 300 mm (Standart)
Çalışma Yüksekliği	850 – 1100 mm ±50 mm (Ayarlanabilir Ayaklar)
Hava Gereksinimi	6 – 8 Bar (Temiz, Kuru Hava)

## Yapı & Mekanik

Koruma Sınıfı	IP65 - IP69K (Motor, Ekran ve Yük Hücresi)
Ekran / Arayüz	10.2" Su Geçirmez Renkli Dokunmatik Ekran
Veri Aktarımı	Ethernet (TCP/IP), USB veya Wi-Fi (Opsiyonel) üzerinden canlı veri
ERP Entegrasyonu	Ethernet (TCP/IP) Modbus
Uzaktan Destek	Dahili VNC Sunucusu(ERS mühendisleri tarafından uzaktan destek)
Reçete Hafızası	50 / 250 Ürün (Özelleştirilebilir)
Güç Beslemesi	220 VAC, 50/60 Hz (Tek Faz)
Raporlama Formatları	Excel (CSV) (Otomatik vardiya raporları)
Kullanıcı Güvenliği	Çok Seviyeli Şifreli Erişim (Operatör, Teknisyen, Admin)

### Teknik Özellikler

ERS Fish Sorter Serisi, deniz ürünleri endüstrisinin zorlu ve ıslak çalışma ortamları için özel olarak geliştirilmiştir. Levrek, Çipura, Alabalık veya Somon fileto gibi ürünler işlendiğinde, sistem her ürünü tek tek tartar ve hassas ağırlık kategorilerine ayırır.

Sağlam AISI 304 paslanmaz çelik şasi ve IP65 - IP69K(Opsiyonel) koruma sınıfına sahip bileşenleri sayesinde tuzlu suya ve yoğun yıkama işlemlerine karşı maksimum hijyen ve dayanıklılık sağlar. Aynı zamanda "Soft Sort" teknolojisi, sınıflandırma sırasında balıkların zarar görmesini engeller.

### Öne Çıkan Özellikler

**Smart-Flipper Teknolojisi:** Özel tasarlanmış pnömatik kollar yumuşak yüzeylere sahiptir. Balıkları nazikçe sınıflandırma kanallarına yönlendirir ve deri veya pullarda hiçbir hasar oluşmamasını sağlar.

**Çok Yönlü Boşaltma İstasyonları:** Makine hem nazik şut sistemini (premium fileto ürünleri için) hem de doğrudan kutuya dolum sistemini (yüksek hız için) aynı hat üzerinde destekler. Bu sayede maksimum operasyonel esneklik sağlar.

**Açık Şasi Hijyeni:** Boru tipi paslanmaz çelik şasi, su veya atıkların birikebileceği düz yüzeyleri ortadan kaldırır. Böylece yüksek basınçlı temizlik için hızlı ve etkili yıkama imkanı sağlar.

**Yüksek Kontrastlı Mavi Bant:** FDA onaylı mavi modüler bant, beyaz etli balık ürünleri için yüksek görsel kontrast sağlar. Bu da görsel kontrolü kolaylaştırır ve bant bakım maliyetlerini azaltır.

• **Sorunsuz Entegrasyon:** Modbus, RS232 ve Ethernet TCP/IP desteği ile ERP / MES sistemlerine doğrudan bağlanabilir.

### Uygunluk & Süreç Güvenliği

**Tuzlu Suya Dayanıklı Motor:** Paslanmaz çelik motor teknolojisi, boyasız tasarım ve harici soğutma kanatları sayesinde en zorlu tuzlu ortamlarda bile sıfır korozyon sağlar.

**Gerçek Zamanlı Üretim Raporu:** Vardiya sonunda sistem, her ağırlık kategorisi için kaç kilogram ve kaç adet ürün işlendiğini raporlar (örneğin Grade 1, 2, 3 vb.) ve verileri USB veya ağ üzerinden dışa aktarır.

# ERS