DINI ARGEO

A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

TE HYGIENX NEW

NUEVAS PLATAFORMAS MONOCÉLULAS SERIE TE HYGIENX®



HCV HACCP Compliance Verification EU

HACCP

C6 IP68 IP69K AISI 316 STAINLESS STEEL PRODUCTS MADE IN ITALY

Acero inoxidable AISI 316. Célula de carga de acero inoxidable. Grado de protección IP68 e IP69K.

Clase de precisión C3, C3MR, C3MI, C6, C6MR.

La nueva plataforma TE HYGIENX se ha diseñado para su uso en entornos húmedos, donde se requieren altos estándares higiénicos de acuerdo con los requisitos HACCP.

Ideal para el sector alimentario, químico y cosmético.

AMBIENTE: HIGIÉNICO, MOJADO, CORROSIVO

La solución ideal para
las aplicaciones indutriales
avanzadas

- Fabricada en Italia con acero inoxidable AISI 316, microgranallada y electropulida, esta plataforma se puede lavar para evitar el depósito de bacterias en los puntos más difíciles.
- Gracias a la protección IP68 y IP69K de la célula de carga, es posible higienizar toda la báscula con chorros de agua a temperatura y presión elevadas.

ASPECTOS DESTACADOS

- Producto con certificación HCV-EU (C0553035-0001) para entornos alimentarios, que respeta los requisitos de higiene previstos por el sistema HACCP.
- Protección IP68/IP69K, adecuada para el uso en entornos húmedos y para la completa higienización de la báscula con chorros de agua a temperatura y presión elevadas.
- Estructura de acero inoxidable AISI 316 inspeccionable, con juntas removibles para facilitar la higienización. Diseño estudiado para evitar la acumulación de agua y restos de suciedad.
- Burbuja de nivel integrada.
- Cuatro finales de recorrido de protección contra las sobrecargas.
- Pies antideslizantes para entornos en los que se requieren altos requisitos higiénicos, ideales para su uso sobre mostradores de acero inoxidable, incluso en presencia de agua.
- Juntas de goma de calidad alimentaria.
- 2 bloques de transporte para proteger la célula de carga.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura trefilada, parte mecánica, piezas pequeñas y superficie de carga de acero inoxidable AISI 316.
- Plataforma realizada mediante soldadura continua en todas sus partes.
- Célula de carga en acero inoxidable sellada herméticamente con protección IP68/IP69K, adecuada para el uso en entornos húmedos. Homologada OIML R60 en clase C6, con cable apantallado de 3 m. Nota: en combinación con la columna HGXCL-, la longitud del cable se reduce a 1 m.
- Conexión directa de la célula de carga al visor de peso, sin conectores, mediante prensacable.
- Sensibilidad: 2 mV/V ± 10%.
- Alimentación máx.: 15 Vcc.
- Acabado superficial para entornos alimentarios, electropolido y microgranallado.
- Marca HCV láser de identificación del producto.
- Superficie de carga certificada HCV-EU para el uso en contacto directo con alimentos.

PRINCIPALES OPCIONES

- Columna opcional para visor de peso Dini Argeo, para instalación junto a la plataforma; estructura diseñada para facilitar la limpieza, con cómodo pie de apoyo y manija ergonómica de transporte. Reducción del cable de la célula de 3 m a 1 m.
- Bastidores de elevación de acero inoxidable AISI 304.
- Carros de acero inoxidable AISI 304 para estaciones de pesaje móviles.
- Visor de peso DFWX-HGX con caja de acero inoxidable AISI 316.

Nota: Si la plataforma se combina con el visor de peso, se requiere la instalación por parte de personal cualificado. El sistema no se envía listo para su uso.



Versión multiintervalo "-MI"

- Las básculas de las series HGX están disponibles en versión homologada multiintervalo 2x3000e, la mejor combinación de precisión y facilidad de uso para un instrumento de pesaje homologado de clase C3.

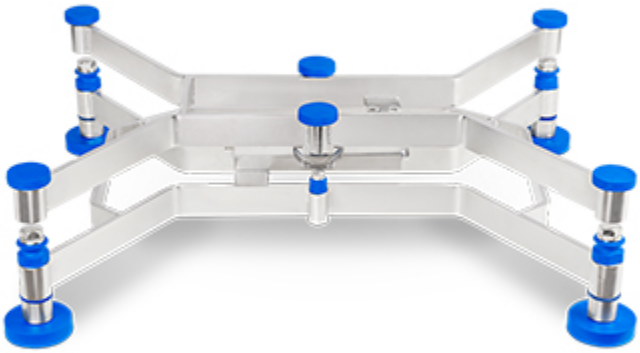
  En comparación con la homologación multi rango más común, la multiintervalo ofrece una resolución de medida ADAPTATIVA, que varía automáticamente en función del peso que se esté midiendo.

  NOTA: los modelos multiintervalo están marcados con la "-MI" final y requieren siempre la combinación con un visor Dini Argeo serie DFW o 3590, el servicio de calibración DiniCal y el servicio de homologación ECEM2MI.

PRODUCTO CONFORME A LAS GMP

- Este producto es un instrumento de pesaje de alta calidad y precisión, diseñado y fabricado para su uso en las industrias alimentaria, química y farmacéutica. Se fabrica conforme a las normas BPF (Buenas Prácticas de Fabricación – GMP en inglés), en acero inoxidable, con tratamiento superficial específico y otras características de construcción exigidas en entornos alimentarios, químicos y farmacéuticos.

DETALLE 1



DETALLE 2



DETALLE 3



DETALLE 4

Descubre la gama HYGIENX

VERSIONES

Versiones disponibles

Código	l x w x h (mm)	Max (kg)	d (g)	M (g)*	d HR (g)*
HGXS3	230x330x90	3	0,5	See table below	0,2
HGXS3-MI	230x330x90	3	--	0,5/1 (Multi interval)	--
HGXS6	230x330x90	6	1	See table below	0,5
HGXS6-MI	230x330x90	6	--	1/2 (Multi interval)	--
HGXS12-MI	230x330x90	12	--	2/5 (Multi interval)	--
HGXS15	230x330x90	15	2	See table below	1
HGXT6	330x330x90	6	1	See table below	0,5
HGXT6-MI	330x330x90	6	--	1/2 (Multi interval)	--
HGXT12-MI	330x330x90	12	--	2/5 (Multi interval)	--
HGXT15	330x330x90	15	2	See table below	1
HGXT30	330x330x90	30	5	See table below	2
HGXT30-MI	330x330x90	30	--	5/10 (Multi interval)	--
HGXQ12-MI	400x400x115	12	--	2/5 (Multi interval)	--
HGXQ15	400x400x115	15	2	See table below	1
HGXQ30	400x400x115	30	5	See table below	2
HGXQ30-MI	400x400x115	30	--	5/10 (Multi interval)	--
HGXQ60	400x400x115	60	10	See table below	5
HGXQ60-MI	400x400x115	60	--	10/20 (Multi interval)	--
HGXM30-1	400x500x115	30	5	See table below	2
HGXM30-MI-1	400x500x115	30	--	5/10 (Multi interval)	--
HGXM60-1	400x500x115	60	10	See table below	5
HGXM60-MI-1	400x500x115	60	--	10/20 (Multi interval)	--

www.diniargeo.com



DINI ARGEO FRANCE sarl	DINI ARGEO GMBH	DINI ARGEO UK Ltd	DINI ARGEO WEIGHING INSTRUMENTS Ltd	DINI ARGEO OCEANIA
France	Germany	United Kingdom	China	Australia

DINI ARGEO
A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

COMPANY HEADQUARTERS
Via Della Fisica, 20
41042 Spezzano di Fiorano Modena • Italy
Tel. +39.0536 843418

SERVICE ASSISTANCE
Via Dell'Elettronica, 15
41042 Spezzano di Fiorano Modena • Italy
Tel. +39.0536 921784

SALES AND TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE

Todas las especificaciones técnicas y las imagenes pueden estar sujetas a mejoras o modificaciones, sin aviso previo.