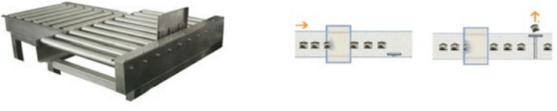
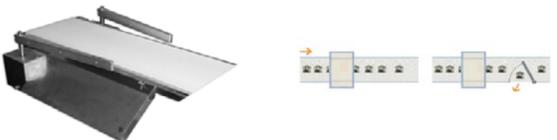


SISTEMAS DE REJEIÇÃO

<p>PISTÃO</p> <p>Apropriado para produtos de tamanho pequeno ou médio.</p>	
<p>PISTÃO GRANDE</p> <p>Apropriado para produtos grandes.</p>	
<p>FLIPPER</p> <p>Apropriado para rejeitar produtos em diferentes direcções. Produtos de tipo couvete ou saco.</p>	
<p>FLAP</p> <p>Apropriado para rejeitar produtos secos em grande quantidade através da aba.</p>	
<p>AR</p> <p>Apropriado para, em alta velocidade, rejeitar produtos por sopro. Produtos muito leves.</p>	
<p>PNEUMÁTICO C/ RETRACÇÃO</p> <p>Apropriado para pequenos produtos, embalados ou não.</p>	

Nota: Preços sob consulta.

Criada em 2011, a LxPack dedicou os primeiros anos da sua actividade comercial exclusivamente à distribuição de soluções de pesagem e etiquetagem, sendo a representante oficial da marca alemã ESPERA em Portugal.

Atenta ao mercado e às necessidades dos seus clientes, a LxPack decidiu lançar-se na comercialização de produtos próprios. Assim, a LxPack dispõe de alguns equipamentos relevantes para a indústria alimentar, nomeadamente Detectores de Metal, Verificadores de Peso e Calibradoras, que podem funcionar separadamente, em conjunto ou integradas com equipamentos de etiquetagem. São várias as vantagens competitivas em optar por estes produtos LxPack, desde logo o preço e a qualidade. Um sistema combinado destes equipamentos é um instrumento extremamente valioso nas linhas de produção da indústria alimentar, pois resulta num aumento dos parâmetros de controlo com menor investimento e menor espaço ocupado.

Pelo facto da LxPack fazer parte do Grupo José Pimenta Marques, que possui empresas de distribuição também em Espanha e França, estes equipamentos estão disponíveis igualmente para esses mercados.



CATÁLOGO
**PRODUTOS
LXPACK**

CALIBRADORAS
VERIFICADORES DE PESO
DETECTORES DE METAL
SISTEMAS DE REJEIÇÃO

As Calibradoras têm como função a separação dos produtos de acordo com o seu peso, podendo ter uma quantidade variável de classificadores de acordo com as necessidades.

Ideais para a indústria alimentar, estes equipamentos de enorme precisão permitem otimizar a linha de produção, aumentando a eficiência e diminuindo os custos.



CALIBRADORAS



	LXC230S	LXC230L	LXC300
Peso Mínimo / Peso Máximo [g]	20-5000g		
Escala da Balança	0.1g		0.2 g
Precisão(3o)	±0.2		±0.5-10g
Velocidade de Detecção Máxima	200 Peças	155 Peças	100 Peças
Velocidade Máxima de Tapete	70m/min		
Tamanho Máximo de Produto Pesado	Largura: 220mm Comprimento: 250mm	Largura: 220mm Comprimento: 300mm	Largura: 290mm Comprimento: 400mm
Tamanho Plataforma de Peso	Largura: 230mm Comprimento: 350mm	Largura: 230mm Comprimento: 450mm	Largura: 300mm Comprimento: 500mm
Écran de Operação	Écran 7" LCD Táctil		
Capacidade Armazenamento de Produtos	100 tipos		
Classificação	[Opcional]		
Alimentação Eléctrica	AC220V		
Sistema de Rejeição	Rejeição por Pistão [opcional]		
Grau de Protecção	IP66		
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI304		
Altura do chão ao Tapete de trabalho	750mm (+100mm) Depende da altura da linha de produção		

O equipamento pode ser personalizado de acordo com as dimensões e cadências pretendidas pelo cliente.

Nota: Preços sob consulta.

Os Verificadores de Peso têm como função garantir que os produtos embalados estão dentro dos parâmetros de peso definidos. A verificação do peso é feita instantaneamente, sendo rejeitadas as embalagens que não cumpram os requisitos.

Ideais para a indústria alimentar, estes equipamentos permitem otimizar a linha de produção, aumentando a eficiência e diminuindo os custos, garantindo, ainda, os padrões de qualidade.



VERIFICADORES DE PESO



	LXV160	LXV300	LXV400
Peso Mínimo / Peso Máximo [g]	10-600g	20-5000g	0,2-10kg
Escala da Balança	0,05g	0,2g	1g
Precisão(3o)	± 0,1g	± 0,5g	± 1g
Velocidade de Detecção Máxima	250 Peças	140 Peças	105 Peças
Velocidade Máxima de Tapete	70m/min		
Tamanho Máximo de Produto Pesado	Largura: 150mm Comprimento: 200mm	Largura: 290mm Comprimento: 400mm	Largura: 390mm Comprimento: 500mm
Tamanho Plataforma de Peso	Largura: 160mm Comprimento: 280mm	Largura: 300mm Comprimento: 500mm	Largura: 400mm Comprimento: 650mm
Écran de Operação	Écran 7" LCD Táctil		
Capacidade Armazenamento de Produtos	100 tipos		
Segmentos de classificação	2 ou 3 (ver Rejeitadores disponíveis)		
Alimentação Eléctrica	AC220V		
Sistema de Rejeição	(opcional) (ver Rejeitadores disponíveis)		
Grau de Protecção	IP66		
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI304		
Altura do chão ao Tapete de trabalho	750mm (+100mm) Depende da altura da linha de produção		

O equipamento pode ser personalizado de acordo com as dimensões e cadências pretendidas pelo cliente.

Nota: Preços sob consulta.

Os Detectores de Metais têm como função garantir que os produtos alimentares estejam completamente livres de contaminação metálica, detectando com precisão as mais pequenas partículas.

Ideais para a indústria alimentar, estes equipamentos detectam nos alimentos embalados ou não embalados todo o tipo de metais, através do cumprimento dos mais altos requisitos de segurança.



DETECTORES DE METAIS



	LXM3015*	LXM3018	LXM5015
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI304		
Sensibilidade (sem produto)	Fe>0.7mm AISI304>1.5mm	Fe>0.7mm AISI304>2.0mm	Fe>0.8mm AISI304>1.5mm
Largura Efectiva de Abertura	300mm		500mm
Altura Efectiva de Abertura	150mm	180mm	150mm
Comprimento do Tapete	1500mm	800, 900, 1000 ou 1500mm	1500mm
Largura da Banda	250mm	260mm	460mm
Velocidade da Banda	25m/min		
Altura do chão ao Tapete de trabalho	750mm (+100mm)		
Capacidade Armazenamento de Produtos	52 tipos		
Alimentação Eléctrica	AC220V		
Sistema de Rejeição	Rejeição por Pistão	Alarme toca, Tapete pára.	
Grau de Protecção	IP54		
Certificados	CE ISO9001		
Vantagens	<ol style="list-style-type: none"> 1. Detector de Metais Inteligente 2. Detecta todo o tipo de metais, tais como, ouro, ferro, prata, cobre, aço inoxidável, etc. 3. Alta sensibilidade e estabilidade 4. À prova de pó e de água 5. Ajustes automáticos. 6. Pode ser fabricado à medida do cliente. 		

* Rejeitador incluído.

O equipamento pode ser personalizado de acordo com as dimensões e cadências pretendidas pelo cliente.

Nota: Preços sob consulta.