

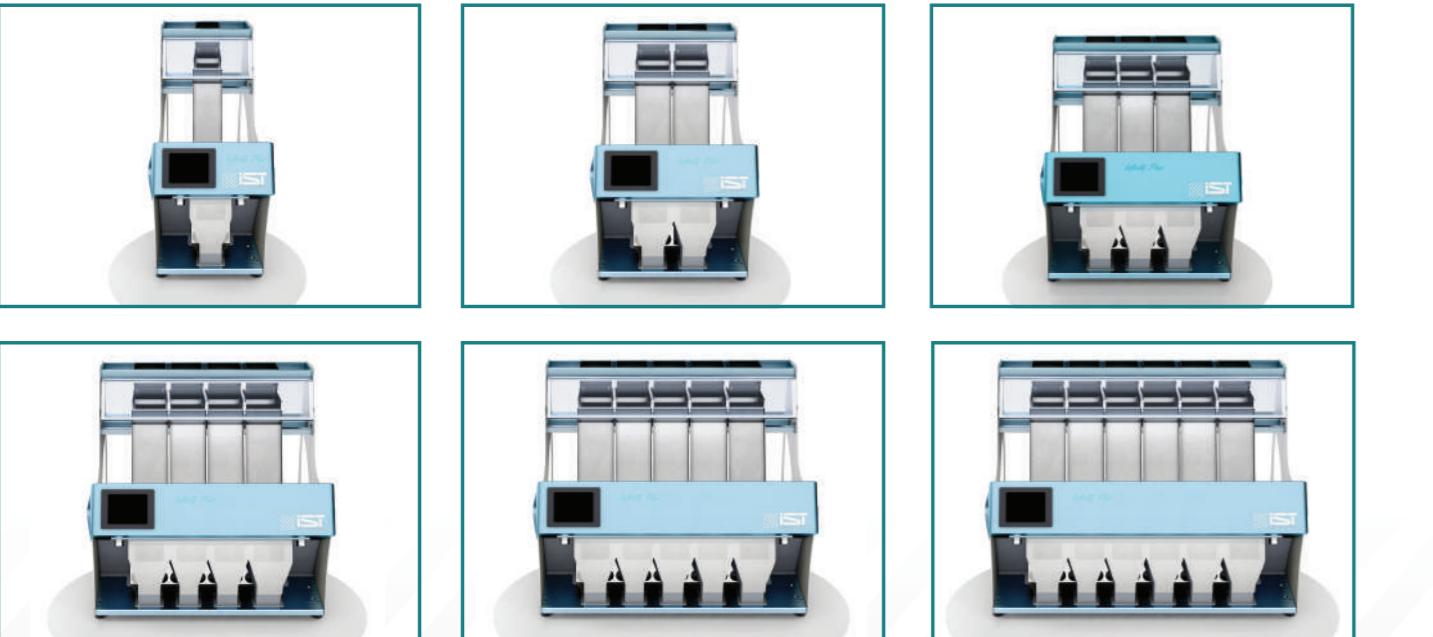


nuova
SERIE
INFINITY
plus

Datos Técnicos - Fiche techniques

	Ancho LARGEUR	Profundo PROFONDEUR	Alto HAUTEUR	Consumo de Aire Consommation d'Air	Consumo de Energia Consommation d'Energie
	mm	mm	mm	l/s	kW
Infinity 1 Plus	940	1800	1850	8	2,3
Infinity 2 Plus	1300	1800	1850	16	2,8
Infinity 3 Plus	1650	1800	1850	24	3,5
Infinity 4 Plus	1980	1800	1850	32	4,2
Infinity 5 Plus	2350	1800	1850	40	4,6
Infinity 6 Plus	2700	1800	1850	48	4,9

Nuestros modelos - Nos modèles



Infinity Plus



IST 2000 Srl
Via Corazza, 22 | Ferrara - ITALY
Tel. 0532099536
info@istsort.com | www.istsort.com

proudly made in Italy

*Nuevas
Clasificadoras
Nouveau
Trieuses*

nuova
SERIE
INFINITY
plus

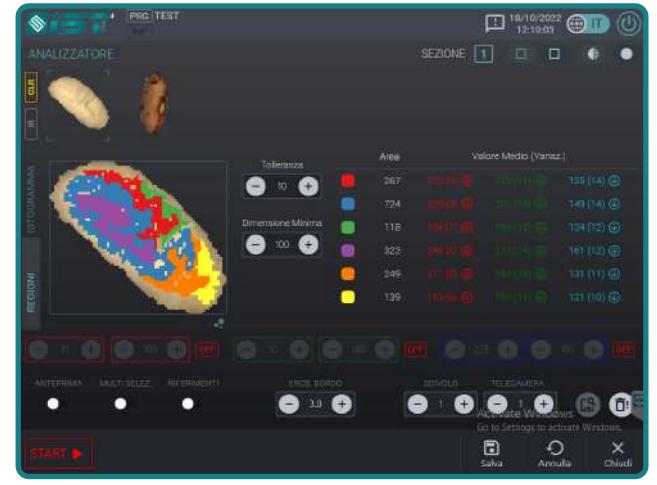
ist
2000

NUEVAS CLASIFICADORAS INFINITY PLUS

Es la nueva serie de clasificadoras ópticas producidas por I.S.T. y, en la actualidad, representa la clasificadora óptica más avanzada disponible en el mercado. La tecnología FULL COLOR permite identificar todos los defectos presentes en el producto, gracias al uso de cámaras digitales de alta resolución, capaces de distinguir hasta 16 millones de colores, como el ojo humano.

NOUVELLES TRIEUSES INFINITY PLUS

Il s'agit de la nouvelle série de trieuses optiques produites par I.S.T., et elle représente aujourd'hui la trieuse optique la plus évoluée disponible sur le marché. La technologie FULL COLOR permet l'identification de tous les défauts présents sur le produit à inspecter grâce à l'utilisation de caméras numériques haute résolution capables de distinguer jusqu'à 16 millions de couleurs, comme l'œil humain.



Software **desarrollado internamente**, con el objetivo de permitir al operador la gestión total de los programas con total autonomía. Gracias a un sistema de **autoaprendizaje**, será posible crear un programa en pocos minutos a través de la adquisición automática de las imágenes de los productos conformes y de todos los defectos que hay que rechazar.

Asistencia remota, para la creación o modificación de programas, con el fin de poder intervenir a distancia y en tiempo real.



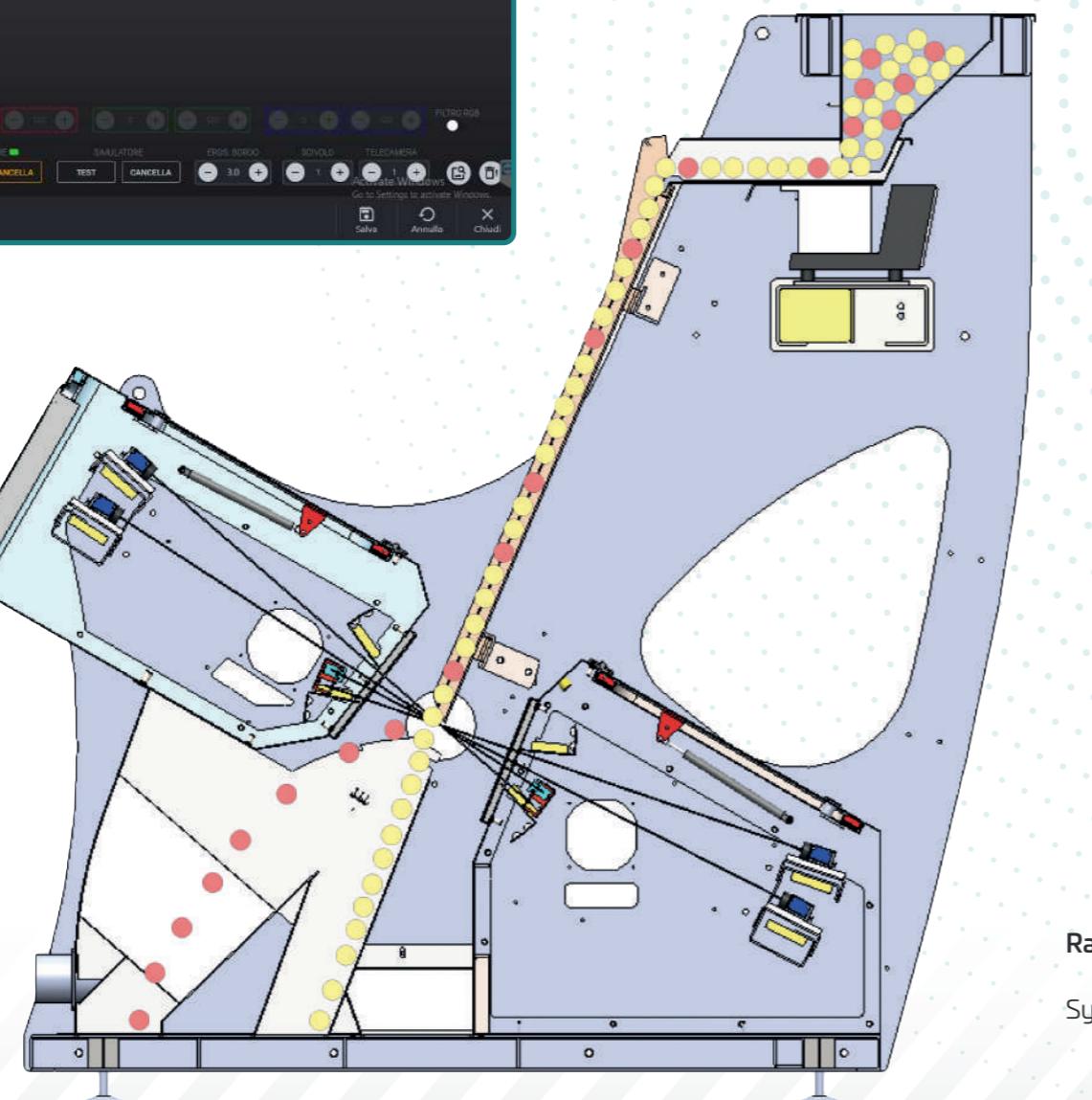
Logiciel **développé en interne**, ayant pour objectif de permettre à l'opérateur de gérer totalement les programmes en toute autonomie. Grâce à un système d'**Auto-apprentissage**, il est possible de créer un programme en quelques minutes à travers la collecte automatique des images des produits conformes et de tous les défauts à éliminer.

Assistance à distance, pour la création ou la modification de programmes, de manière à pouvoir intervenir à distance et en temps réel.

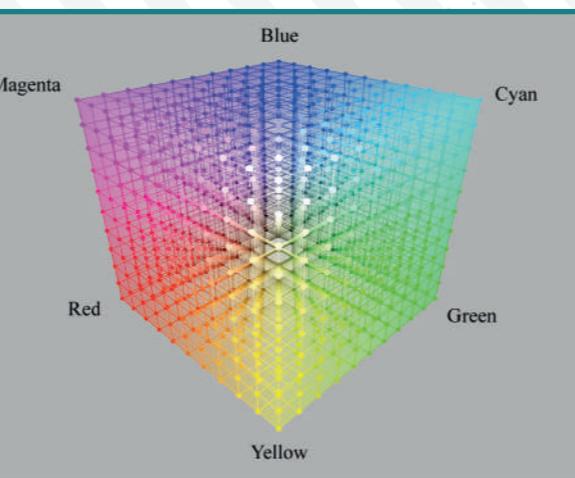


Sistema de expulsión con tecnología **Smart-Delay**, gracias a la cual los expulsores se activan dinámicamente en función del producto para eliminar, y obtener la máxima precisión en el rechazo limitando así al mínimo los falsos rechazos y la pérdida de producto bueno.

Système d'expulsion avec technologie **Smart-Delay**, grâce auquel les électeurs s'activent dynamiquement en fonction du produit à éliminer, afin d'obtenir la précision maximale du rejet, limitant ainsi au minimum les faux rejets et la perte de produits bons.



Plaques vibrantes à chute frontale, pour un meilleur contrôle du produit en entrée. Ramps avec traitement d'anodisation pour usage alimentaire, afin de prévenir tout type d'usure dans le temps, et conçues pour maintenir un flux constant sur toute la surface. Système propriétaire d'éclairage uniforme à LED, afin de permettre une vision parfaite et complète des produits à inspecter, sans perte de qualité et sans surchauffes.



El sistema de visión **multiespectral** permite el uso combinado de diferentes longitudes de onda para obtener los mejores resultados: Cámaras **RGB** de alta resolución, con tecnología **FULL COLOR**, capaces de distinguir hasta 16 millones de colores y reconocer defectos de hasta 0,09 mm.

Cámaras **NIR** (*near Infrared*, infrarrojo cercano) con sensor IR, para el reconocimiento de piedras, tierra, vidrio y otros cuerpos extraños.

Cámaras **SWIR** (*Short-wave Infrared*, infrarrojos de onda corta) con sensor InGaAs, para el reconocimiento y separación de productos con defectos indistinguibles visualmente, como las cáscaras de frutos secos o la selección de diferentes polímeros en el sector del plástico.

Reconocimiento dimensional y geométrico del producto que, combinado con el sistema de visión de color, permite una gran flexibilidad en el control de los productos para descartar.



Système de vision **multispectral** qui permet l'utilisation combinée de différentes longueurs d'onde pour avoir le résultat maximal:

Caméras **RGB** haute résolution, avec technologie **FULLCOLOR**, capables de distinguer jusqu'à 16 millions de couleurs et de reconnaître des défauts jusqu'à 0,09 mm.

Caméras **NIR** (*near Infrared - proche infrarouge*) avec capteur infrarouge, pour la reconnaissance de cailloux, de terre, de verre, et d'autres corps étrangers.

Caméras **SWIR** (*Short-wave Infrared - infrarouge à ondes courtes*) avec capteur InGaAs, pour la reconnaissance et la séparation de produits avec des défauts ne pouvant pas être distingués visuellement, tels que les coques des fruits secs ou le tri des différents polymères dans le secteur du plastique.

Reconnaissance dimensionnelle et géométrique du produit qui, combinée au système de vision par couleur, permet une grande flexibilité dans le contrôle des produits à éliminer.

Planchas vibratorias con caída frontal, para un mejor control del producto entrante. Ramps con tratamiento de anodizado para uso alimentario, para evitar cualquier tipo de desgaste con el paso del tiempo y diseñadas para mantener un flujo constante en toda la superficie.

Sistema propio de **iluminación uniforme LED**, para permitir una visión perfecta y completa de los productos para inspeccionar, sin pérdida de calidad y sin sobrecalentamiento.

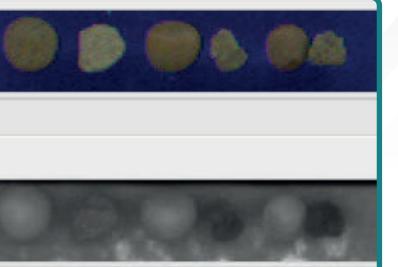


CÁMARA NIR

Esta tecnología aumenta significativamente los niveles de seguridad en los productos alimentarios, gracias al sistema de cámaras e iluminación NIR (Nir infrarrojo) para el reconocimiento de piedras, cuerpos extraños y alteraciones del producto.

CAMÉRA NIR

Cette technologie augmente considérablement les niveaux de sécurité dans les produits alimentaires, grâce au système de caméras et éclairage NIR (proche infrarouge) pour reconnaître cailloux, corps étrangers et altérations du produit



CÁMARA SWIR

Las cámaras **SWIR** (*Short-wave Infrared*, infrarrojos de onda corta) con sensor InGaAs, permiten el reconocimiento y la separación de productos con defectos indistinguibles visualmente, como las cáscaras de frutos secos, la cebada del trigo, los granos decorticados y no decorticados. También es posible reconocer y separar diferentes tipos de polímeros plásticos, para un correcto reciclaje de los materiales.

CAMÉRA SWIR

Les caméras **SWIR** (infrarouge à ondes courtes), avec capteur InGaAs, permettent la reconnaissance et la séparation de produits avec des défauts ne pouvant pas être distingués visuellement, tels que les coques des fruits secs, l'orge du blé, les grains décortiqués et non décortiqués. Il est également possible de reconnaître et séparer différents types de polymères plastiques, pour un bon recyclage des matériaux.

Esquema Operativo Schéma de Fonctionnement

