

BCS243 Serisi Endüstriyel Teraziler

Zorlu koşullar için dayanıklı ve hassas teraziler



Tipik Uygulamalar

- Gıda ve kimya endüstrisinde tartı prosesleri
- Gıda endüstrisi ve yiyecek içecek hazırlama tesisleri için porsiyon terazisi
- Islak ve hijyenik ortamlarda paketleme öncesi net ağırlık kontrolü



Önemli Özellikler

- IP68 özelliğe çıkabilen paslanmaz çelik tartı platformları
- Paslanmaz çelik, IP66 tartı göstergesi
- Renk değiştirebilen LCD ekran
- Kontrol tartımı ve parça sayma prosesleri için 100 ürün hafızası
- Dahili Li-ion batarya ile seyyar kullanım



Gelişmiş modeller, kolay operasyon

- SmartAPP fonksiyonu ve temassız tuş fonksiyonu
- Barkod okuyucu veya etiket yazıcıya direkt bağlanabilme
- Kullanıcı tarafından kolayca konfigürasyonu yapılabilen barkotlu etiket
- Ethernet ve fieldbus bağlantıları ile data aktarım ve işleme



Hassas ve onaylı BCS 243 serisi masa tipi teraziler, özellikle gıda tesislerinde et, balık, dondurulmuş gıda, yiyecek-içecek hazırlama, meyve-sebze işleme-paketleme hatlarında kullanım için dizayn edilmiş olup, kimya endüstrisi ya da zorlu ortam şartlarına sahip farklı endüstrilerde de rahatlıkla kullanılabilir.

Komple paslanmaz çelik yapıda ve IP66 koruma sınıfındaki BX21S tartı göstergesi kullanılan temel terazi modelinde, sınıflandırma, kontrol tartımı ve parça sayma fonksiyonlarında görsel operasyon kolaylığı sağlayan renk değiştirebilen LCD ekran ile 100 adet ürün hafızası ve bataryalı çalışma standarttır.

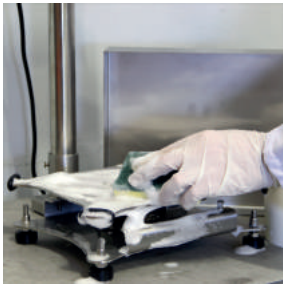
Opsiyonel diğer gösterge modellerindeki, kızılötesi algılayıcılar ile gerçekleşen tuşlardan bağımsız temassız operasyon özelliği, özellikle hijyenik ya da kimyasal ortamlardaki tartım proseslerinde hızlı operasyon kolaylığı sağlar.

Ayrıca ağırlık durumunun çubuk grafik olarak gösterildiği SmartAPP fonksiyonu ve tartım sonucuna göre renk değiştirebilen ekran ile tolerans dışındaki tartımları ikaz amaçlı, programlanabilen sesli uyarı özelliği ise zihinsel hesaplamalar gibi sıkıcı işlemleri ortadan kaldırır, hızlı ve güvenilir operasyon imkânı sağlar.

Teknik Özellikler

Model	BCS243- 6 kg	BCS243- 15 kg	BCS243- 30 kg		
Kapasite x taksimat (Ticari Kullanım)	0 3 kg x 1 g 3 6 kg x 2 g	0 6 kg x 2 g 6 15 kg x 5 g	0 ... 15 kg x 5 gr 15 ... 30 kg x 10 gr		
Kapasite x taksimat (Endüstriyel Kullanım)	6 kg x 1 g opsiyonel 6 kg x 0,5 g	15 kg x 1 g opsiyonel 15 kg x 0,5 g	30 kg x 2 g opsiyonel 30 kg x 1g		
Doğrusallık		% 0,017 FS			
Tekrarlanabilirlik		% 0,017 FS			
Eksantriklik (%30 FR)		% 0,025 FS			
Toplam hata		% 0,03 FS			
Kararlılık süresi		0,7 saniyeden daha az			
Çalışma sıcaklık aralığı (Ticari kullanım)		-10°C ... + 40°C			
Çalışma sıcaklık aralığı (Endüstriyel kullanım)		-15°C ... + 50°C			
Kefe ebadı		240 x 300 mm			
Seçilebilir Göstergeler & Özellikler					
					
Tipler	BX21S	BX23S	BX24S	BX25S	BX26S
Temassız tuş fonksiyonu	-	-	-	●	●
Kontrol tartımında renk değiştirebilen ekran	●	●	●	●	●
Gösterge	Arkadan aydınlatma LCD	Arkadan aydınlatma LCD	Arkadan aydınlatma LCD	Arkadan aydınlatma LCD	Arkadan aydınlatma LCD
SmartAPP fonksiyonu	●	-	●	●	●
Sınıflandırma	-	-	●	●	●
Kontrol tartımı	●	-	●	●	●
Dolum	-	-	●	●	●
İşlem fonksiyonu	-	-	-	-	●
Yazıcı çıktısı	Basit tartım etiketi	Logo ve barkod içeren detaylı etiket			
Arayüzler (Standart)	RS232C	RS232C, RS485, USB	RS232C, RS485, USB	RS232C, RS485, Ethernet	RS232C, RS485, Ethernet
Arayüzler (Opsiyonel)		Ethernet, Fieldbus, Dijital IO	Dijital IO	Fieldbus, Dijital IO	
Kutu	Paslanmaz çelik, IP66	Paslanmaz çelik, IP67			
Güç		100-240 VAC, 50/60 Hz			
Şarj edilebilir akü, dahili	●	-	-	-	-

Tipik Uygulamalar



Su geçirmez terazi

Islak ve hijyenik sahalarda güvenli kullanım.



Etiketleme terazisi

Gıda işleme ve tavukçuluk endüstrisi gibi ıslak sahalar için ideal kullanım.



Porsiyon terazisi

Gıda ve yiyecek-içecek endüstrisi için.



Temassız operasyon

Zorlu koşullarda kızılötesi algılayıcılarla temassız kullanım.

(Değişiklik hakkı saklıdır. 03- 01 / 2018)

BAYKON
Endüstriyel Tartım Sistemleri

Kimya Sanayicileri O.S.B Organik Cad. No:31
Tepeören 34956 Tuzla / İstanbul / TÜRKİYE
☎ +90 216 593 26 30 📠 +90 216 593 26 38
✉ info@baykon.com 🌐 baykon.com