

RoughDeck® QC-X

BÁSCULA DE PISO PARA LAVADO A PRESIÓN



RICE LAKE[®]
WEIGHING SYSTEMS

800-472-6703

www.ricelake.com

Proteger contra la contaminación

Lo que no se puede ver puede tener consecuencias devastadoras, tanto para los centros de producción como para los consumidores. La báscula de piso para lavado a presión RoughDeck QC-X de Rice Lake está diseñada para cumplir con estrictos principios de diseño sanitario para proteger contra patógenos microscópicos y contaminantes en el procesamiento de alimentos, aplicaciones farmacéuticas y químicas.

Con las medidas de seguridad alimentaria cada vez más estrictas, un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos a menudo se origina en la contaminación interna de la planta. La báscula RoughDeck QC-X es el complemento ideal para un estricto control de higiene y programas de limpieza in situ como parte de un sistema de protección de múltiples barreras para evitar la contaminación y la posibilidad de retiros del mercado. Cuando se trata de equipos de procesamiento de alimentos, lo que se encuentra debajo de la superficie de contacto inmediato con los alimentos no solo debe limpiarse, sino que debe eliminarse por completo.

La base de la RoughDeck QC-X está compuesta de placas verticales sólidas de acero inoxidable, que brindan una protección

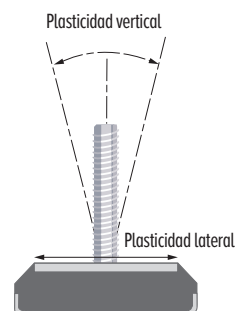
superior contra la acumulación de líquidos, productos y microbacterias. Este diseño exclusivo también incluye soldaduras continuas, lo que garantiza que durante el proceso de lavado no queden contaminantes. El diseño resistente incorpora una construcción en acero inoxidable 304 y cuatro celdas de carga IP69K con cable de PTFE para entornos de lavado a presión y limpieza a vapor.

La báscula de piso para lavado a presión rápido se abre a 75 grados, es la más ancha de la industria, para una limpieza e higienización óptimas. La placa superior incluye bloqueos sin herramientas y mantiene la resistencia robusta por la que son conocidas las básculas de piso RoughDeck, al mismo tiempo que tiene en cuenta la eficiencia y la seguridad.



LA CAJA DE UNIÓN TUFFSEAL PROTEGE LOS CIRCUITOS

La robusta caja de unión TuffSeal de acero inoxidable está especialmente diseñada para proteger los circuitos delicados. Su diseño de cierre exclusivo evita la penetración de humedad, y un respiradero Gore™ facilita igualar la presión dentro del alojamiento que pudiera ser generada por cambios bruscos de temperatura o ambientales.



PRECISIÓN CON SUREFOOT™

SUREFOOT reduce las fuerzas externas sobre la celda de carga para ofrecer una mayor precisión y repetibilidad. Una copa de acero inoxidable se apoya sobre el piso, unida mediante una almohadilla flexible de neopreno a una placa superior de acero inoxidable con un espárrago enroscado fijado, lo que permite el movimiento lateral y la inclinación del espárrago y de la placa superior independientemente de la copa de acero inoxidable inferior.



CUANDO LA PROTECCIÓN ES LO MÁS IMPORTANTE, LA QC-X DE RICE LAKE ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA ENTORNOS DE LAVADO SANITARIO ESTRUCTOS.

DISEÑO HIGIÉNICO EXTREMO

Cumple con los principios de diseño sanitario AMI

Diseño higiénico de limpieza in situ (CIP)

Satisface los requisitos HACCP

Equipo de procesamiento de alimentos compatible

Totalmente conforme con las normas de NSF International



PROTECCIÓN EXTREMA

Las celdas de carga IP69K brindan una protección ambiental inigualable.

La placa superior se abre a 75 grados, lo que permite inspeccionar y lavar todo el interior de la báscula.



RESISTENCIA EXTREMA

La base de la báscula está construida de sólidas placas de acero inoxidable. La ausencia de tubos o conductos ofrece seguridad al limpiar la báscula.

Las soldaduras continuas en las sólidas placas de la base siguen estrictos principios de diseño sanitario.



RESISTENCIA EXTREMA

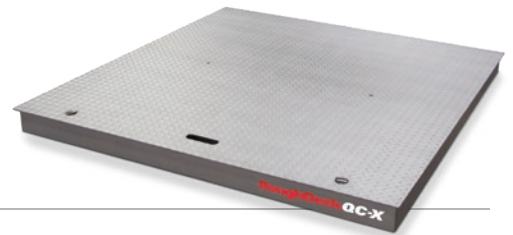
La construcción en acero inoxidable 304 proporciona integridad estructural para minimizar la deflexión en los entornos higiénicos más exigentes.



75°

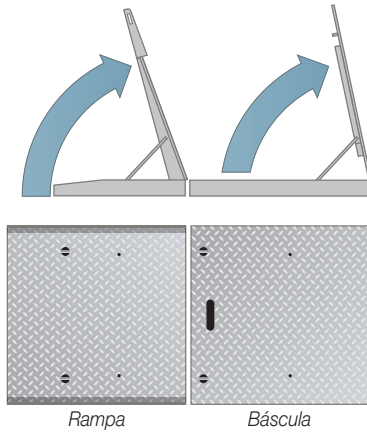
RoughDeck[®] QC-X

BÁSCULA DE PISO PARA LAVADO A PRESIÓN



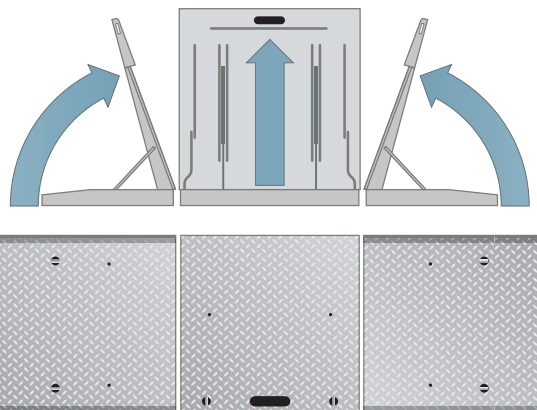
Rampas extremas de limpieza rápida

Las posibles configuraciones de la RoughDeck QC-X se muestran a continuación.



Rampa

Báscula



La RoughDeck QC-X está disponible en tamaños estándar de 4 x 4 pies y 5 x 5 pies con capacidades de 5.000 lb/2500 kg y de 10.000 lb/5.000 kg.

¿Necesita un tamaño o capacidad personalizados? Rice Lake puede crear diseños personalizados de la RoughDeck QC-X para su solicitud.

Rampas extremas de limpieza rápida

La RoughDeck QC-X dispone de rampas opcionales que se abren de forma similar a la placa superior de las básculas, lo que facilita su limpieza. Los soportes de la rampa están festoneados para garantizar que el agua fluya libremente durante los procesos de limpieza.

CARACTERÍSTICAS DE SERIE

- Diseño de lavado a presión resistente con construcción rígida en acero inoxidable 304 que incluye soldaduras continuas
- Satisface los requisitos HACCP
- Barras de seguridad manuales empotrables
- Cuatro celdas de carga de haz de corte en acero inoxidable, con selladura soldada IP69K
- 20 pies de cable SURVIVOR[®] EL147HE para entornos hostiles para conectar la caja de unión al indicador
- La caja de unión remota TuffSeal[™] JB4SS de acero inoxidable, NEMA tipo 4X se puede montar a una distancia de hasta 15 pies/4,5 m
- Cuatro patas de apoyo ajustables SUREFOOT[®] de acero inoxidable
- Placa superior resistente para evitar la deflexión
- La placa superior se abre 75 grados
- Bloqueos de la placa superior sin herramientas
- Dos huecos enroscados para cáncamo de 1/2-20NF para levantar la báscula en el marco de fosa

OPCIONES

- Marcos de fosa
- Rampas
- Placas de anclaje en piso de acero inoxidable
- Soporte de piso RoughDeck en acero inoxidable para indicador

ESPECIFICACIONES

CAPACIDAD

DE CARGA FINAL: 100% escala completa a 5.000 lb
80% de escala completa a 10.000 lb

GARANTÍA:

RoughDeck QC-X: cinco años para soldaduras, dos años para celdas de carga, un año para los demás componentes

APROBACIONES

En nuestro compromiso con la industria de procesamiento de alimentos, la RoughDeck QC-X cumple plenamente las normas NSF. NSF International proporciona servicios de certificación* para equipos utilizados en el procesamiento de carnes y aves. Estas normas están especificadas por la USDA para asegurarse de que se utilice equipo de la más alta calidad para fines de fabricación de alimentos.

