

# Sortierer für frisch geschnittene Blattpflanzen - Übersicht

Als Verarbeiter von frisch geschnittenen Blattpflanzen ist es Ihr Ziel, ein hochwertiges Produkt zu verpacken, das frei von Mängeln und Fremdstoffen ist. Die Folgen von Schmutz vom Feld, Insekten, tierischen Teilen oder Verpackungsmaterialien in einer Salattüte wirken sich unmittelbar und schädlich auf Ihre Marke aus.

Vorbeugung ist das Schlüsselwort... und Key möchte Sie darüber informieren, dass diese Vorbeugung bereits in unsere Manta<sup>®</sup>- und Optyx<sup>®</sup>-Sortiersysteme integriert ist. Mit unserer optischen Sortiertechnik können Sie Objekte erkennen und entfernen, die unsicher sein können, auf die Kunden abstoßend wirken oder als Bakterienträger gelten. Seit mehr als drei Jahrzehnten sind Sortierer von Key weltweit im Einsatz und nutzen dabei hoch entwickelte Technologien, um Mängel und Fremdstoffe zu erkennen und zu beseitigen.

Das integrierte Ausstechsystem onCore von Key revolutioniert die Verarbeitung von Eisberg- und Romana-Salat für in Tüten abgefüllte Salate. Dieses patentierte System kombiniert die Vorteile der Smart Shaker<sup>®</sup>-Vibrationsförderer mit einer hoch modernen Kamera-/Laser-Sortierung und ermöglicht den Verarbeitern:

- die Vermeidung des manuellen Ausstechens
- die Senkung der Arbeitskosten
- die Steigerung des Ertrags
- die Verbesserung des Aussehens, der Haltbarkeit und der Sicherheit

Das manuelle Ausstechen und das Entfernen der äußeren Blätter erfordert kostspielige Handarbeit und führt zu Ertragsverlusten. Darüber hinaus beginnt mit dem Ausstechen unaufhaltsam der Countdown der Haltbarkeitsdauer, und die äußerst nahrhaften äußeren Blätter gehen verloren.

Jetzt können Sie nicht ausgestochenen Salat in die Produktion einführen und ihn mittels derselben Schneidtechnik in mundgerechte Stücke teilen, die sie zuvor an dem ausgestochenen Produkt angewandt haben. Dann stechen den Salat mit der leistungsfähigen dualen Technologie onCore nicht nur automatisch aus, sondern entfernen zusätzlich Blattmängel, tierische Teile, Insekten, Steine, Zweige und Schmutz - sprich alles, was Ihr Kunde nicht in der Salattüte sehen möchte.

## Ihre Vorteile

**Ertrag** - Durch die Vermeidung des manuellen Ausstechens und den Erhalt der dunkleren Umblätter wird eine geringere Menge des guten Produkts entfernt, was den Ertrag steigert.

**Haltbarkeit** - Die Kontaminationsgefahr ist verringert, die Degradation des Produkts wird verlangsamt und die Haltbarkeit erhöht sich somit.

**Einheitlichkeit** - Beim Zerteilen von Romana-Salatköpfen wird ein einheitlicherer Schnitt erreicht, was die Attraktivität des Produkts steigert.

**Sicherheit** - Der Kamera-/Laser-Sortierer entfernt gefährliche Fremdkörper und störende Blattmängel zusammen mit dem verbleibenden Kern.

## Kapazität je Stunde für eine optimale Sortierleistung



Optyx<sup>®</sup> und Manta<sup>®</sup>  
Vis/IR- oder Farbkameras  
Raptor- oder  
FluoRaptor<sup>™</sup>-Laser



Eisberg

2.275 bis  
7.275 kg  
(mit onCore)



Romana

1.820 bis  
6.000 kg  
(mit onCore)



Baby-Spinat

2.950 bis  
3.285 kg  
(Ohne onCore)



Frühlings-Mix

2.270 kg  
(nur Optyx<sup>®</sup>)

# Fremdkörper und Produktmängel werden erkannt und entfernt



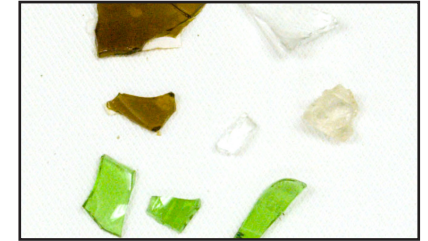
*Metall*



*Steine u. Knochen*



*Welke*



*Glas*



*Pappe & Holz*



*Tierische Teile*



*Fäule*



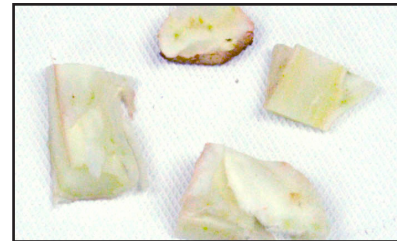
*Verätzungen*



*Federn*



*Insekten*



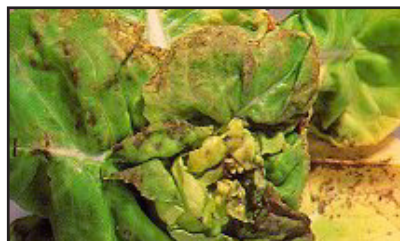
*Kern*



*Rosafärbung*



*Kunststoffe*



*Braune Blätter*



*Umblätter*