

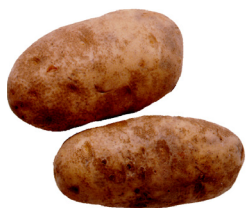
Innovationen für die Kartoffelchips-Verarbeitung

Wir bringen Sie und die Branche nach vorn



Für Produkte wie etwa Kartoffelchips bietet Key Technology Innovationen, die es den Kartoffelverarbeitungsbetrieben ermöglichen:

- Nahrungsmittel effizient und sicher zu fördern, zu beschicken, auszurichten, anzuheben, zu sortieren und zu verteilen
- sich bewegende Produkte nach Farbe, Form und Größe zu sortieren
- Mängel zu beseitigen und die Länge zu optimieren



Zusammen mit dieser Branchenausrichtung können Sie Folgendes erwarten:

- schnelle, fundierte Reaktion
- individuell angepasste, kostengünstige Lösungen
- optimierte Produktqualität/Sicherheit/Ertrag
- maximale Produktivität/minimale Stillstandszeiten
- mehrsprachige technische Dokumentation
- direkten Vertriebsservice und lokalen/regionalen Kundendienst

Die hoch modernen Einrichtungen von Key Technology umfassen eine computerintegrierte Fertigung (CIM), ein erweitertes Engineering Center und ein vollständig ausgerüstetes Kundenanwendungslabor. Schlussendlich aber messen wir den Wert unserer Innovationen anhand Ihrer wirtschaftlichen Erfolge.

Die Kartoffelindustrie ist bestens vertraut mit den Iso-Flo® Vibrationsfördersystemen von Key Technology, die die Vibration nur an das Förderbett und nicht an den Rahmen oder Boden übertragen.

Automatisierte Inspektionssysteme ermöglichen den Verarbeitern, die Qualität zu verbessern und die Produktivität zu steigern. Manta® und Optyx® sortieren nach Farbe, Größe und Form mit einer Rate von bis zu einer Millionen Objekte pro Minute.



Ausrüstungen von Key Technology für die Kartoffelchips-Verarbeitung

Spezielle Förder- und Verarbeitungssysteme

Iso-Flo®

- Vibrationsförderer für die Ausrichtung, Entwässerung/Entfettung, Verteilung, Beschickung, Feinteilentfernung, Glasur, Sortierung und Schockkühlung
- Der Cutter Feed Shaker misst und verteilt ganze Kartoffeln an Schneidsysteme.

Durchmesser-Sortiermaschine

- Verliert das Produkt nach Durchmesser
- Entfernt Schmutz, Steine und andere unerwünschte Materialien

Flite Roller Table

- Entfernt kleine Produkte, Schmutz und Staub sowie Ranken
- Führt eine grobe Sortierung nach Durchmesser durch
- Vereinzelt das Produkt während dessen Förderung

Automatisierte Prüfsysteme

Optyx® 6000 3-Wege-Sortiersystem für ganze Kartoffeln

- Trennt in der groben Eingangsstufe Fremdkörper und mangelbehaftete Produkte von guten, ganzen Kartoffeln
- Schützt die Schneidwerkzeuge vor Schäden

Optyx®

- Kamera-/Laser-Prüfsysteme, Auf-Band-Prüfung
- Optyx® 3000
 - Niedriges Volumen: bis zu 2750 kg pro Stunde
 - Geringer Platzbedarf
- Optyx® 6000
 - Mittleres Volumen: bis zu 5500 kg pro Stunde

Manta®

- Kamera-/Laser-Prüfsystem
- Hohes Volumen: 2 m breites Band, bis zu 9000 kg pro Stunde

