

# Descripción General de la Selección de Vegetales de Hoja Frescos

Como procesador de productos frescos, su objetivo es empaquetar un producto de alta calidad, libre de defectos y sin materiales extraños. Los restos de los desechos del campo, partes de animales o insectos o material de empaque dentro de una bolsa de ensalada representan un daño inmediato para su marca.

La prevención es la clave, y Key desea que usted sepa que la incorporamos en nuestros sistemas de selección Manta® y Optyx®. Gracias a nuestra tecnología óptica de selección, usted puede detectar y eliminar objetos que pueden ser inseguros o que alejan a los consumidores, así como materiales que contengan bacterias. Durante más de tres décadas, los seleccionadores Key han funcionado alrededor del mundo con tecnologías avanzadas, con el objetivo de eliminar defectos y materiales extraños.

El sistema de eliminación de centros integrado de Key, onCore, revoluciona el procesamiento de la lechuga arrepollada y criolla para las ensaladas en bolsa. Este sistema patentado combina la fortaleza de las bandas transportadoras vibratorias Smart Shaker® con la selección con cámara/láser de vanguardia, lo que posibilita a los procesadores realizar lo siguiente:

- Eliminar el centro de forma manual
- Reducir los costos de mano de obra
- Incrementar el rendimiento
- Mejorar la apariencia / vida en el estante / seguridad

Eliminar las hojas externas y el centro manualmente requiere un trabajo manual costoso, y causa pérdidas de rendimiento. Además, la vida útil en estante comienza a disminuir una vez que se le extrae el centro, y los altos valores nutritivos de las hojas externas se pierden.

Ahora puede llevar lechuga sin centro a la planta, y rebanarlas con la misma tecnología de corte que se utiliza tradicionalmente en productos con centro. Entonces, con la poderosa tecnología dual onCore, usted no solo elimina el centro de manera automática, sino que también elimina defectos en las hojas, materia animal, insectos, piedras, palos y suciedad, todo lo que el consumidor no quiere ver dentro de la bolsa.

## Cómo se beneficia usted

**Rendimiento:** al extraer el centro manualmente y conservar las hojas externas más oscuras, se elimina menos cantidad de producto bueno y el rendimiento aumenta.

**Vida útil en estante:** se reduce el potencial de contaminación, la degradación del producto es más lenta y la vida útil en estante aumenta.

**Consistencia:** al rebanar las cabezas enteras de la lechuga criolla, se logra un corte más uniforme y el producto se ve más atractivo.

**Seguridad:** el seleccionador con cámara/láser elimina material extraño peligroso y defectos objetables sobre las hojas junto con el resto del centro.

## Capacidad por hora para un desempeño de selección óptimo



Optyx® y Manta®  
Cámaras Vis/IR o a color  
Láser Raptor o Fluoraptor™



Arrepollada

5000 a 16.000 libras  
2275 a 7275 kilogramos  
(con onCore)



Criolla

4000 a 13.200 libras  
1820 a 6000 kilogramos  
(con onCore)



Hojas de espinaca

6500 a 7275 libras  
2950 a 3285 kilogramos  
(sin onCore)



Mezcla primavera

5000 libras  
2270 kilogramos  
(Optyx® solamente)

# El material extraño y defectos de los productos se detectan y eliminan



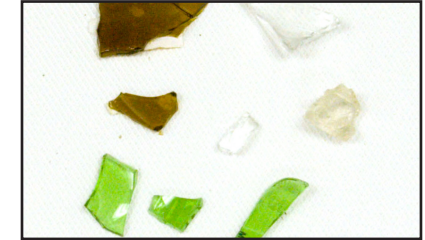
*Metal*



*Rocas y huesos*



*Hojas marchitas*



*Vidrio*



*Cartón y madera*



*Materia animal*



*Hojas podridas*



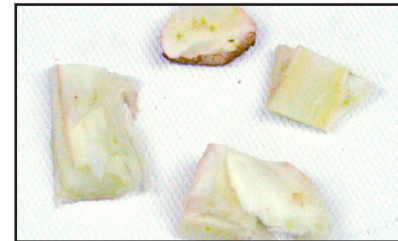
*Quemaduras químicas*



*Plumas*



*Insectos*



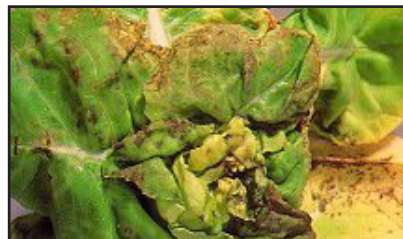
*Centro*



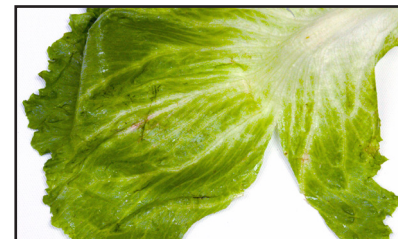
*Partes rosadas*



*Plástico*



*Hojas marrones*



*Envoltorio exterior*