

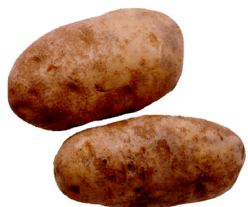
# Innovaciones para el Procesamiento de Papas Fritas

## Un avance para usted y para la industria



Para productos como las papas fritas, Key Technology proporciona innovaciones que permiten a los procesadores de papas lo siguiente:

- Transportar, colocar, alinear, elevar, clasificar y distribuir alimentos de manera eficiente y segura.
- Clasificar los productos en movimiento por color, forma y tamaño.
- Eliminar defectos y optimizar el largo.



Junto con el enfoque en la industria, usted puede esperar:

- Respuestas rápidas e informadas
- Soluciones personalizadas y de bajo costo
- Calidad, seguridad y rendimiento de producto optimizados
- Máxima productividad y mínima pérdida de tiempo
- Documentación técnica multilingüe
- Ventas directas y servicio local y regional

Las instalaciones de vanguardia de Key Technology cuentan con fabricación integrada por computadora (CIM), un amplio centro de ingeniería y un laboratorio de aplicaciones para el cliente totalmente equipado. Sin embargo, medimos el valor de nuestras innovaciones por el éxito final de su línea.

La industria de la papa ya conoce bien los sistemas de transportación vibratorio Iso-Flo®, los cuales transmiten vibración solo a la plataforma de vibración, pero no a la estructura ni al suelo.

Los sistemas de inspección automatizada permiten a los procesadores mejorar la calidad y aumentar la productividad. Manta® y Optyx® seleccionan por color, tamaño y forma a un índice de hasta un millón de objetos por minuto.



# Equipos Key para el Procesamiento de Papas Fritas

## Sistemas Especializados de Proceso y Transportadores

### Iso-Flo®

- Transportadoras vibratorias para alineamiento, desaguado/desgrasado, distribución, alimentación, eliminación de partículas, recubrimiento, clasificación y enfriamiento
- El vibrador alimentador de cortadora mide y distribuye las papas enteras hacia los sistemas de corte

### Medidor de Diámetro

- Clasifica los productos por diámetro
- Elimina la suciedad, las piedras y otros materiales no deseados

### Mesa de Rodillos Flite

- Elimina los productos pequeños, la suciedad, los restos y las hojas
- Realiza una clasificación de diámetro grueso
- Distribuye el producto a medida que lo transporta

## Sistemas de Inspección Automatizada

### Sistema de Selección de 3 Vías para Papas Enteras Optyx® 6000

- Separa el material extraño y los productos defectuosos de las papas buenas y enteras durante la primera etapa de ingreso
- Protege las cuchillas de daños

### Manta®

- Sistema de inspección de cámara/láser
- Volumen alto: banda de 2 m de ancho, hasta 9000 kg por hora

### Optyx®

- Sistema de inspección de cámara/láser, vista sobre la banda
- Optyx® 3000
  - Volumen bajo: hasta 2750 kg por hora
  - Ocupa poco espacio
- Optyx® 6000
  - Volumen medio: hasta 5500 kg por hora



Mesa de Rodillos Flite



Vibrador de Alimentación con Cuchilla



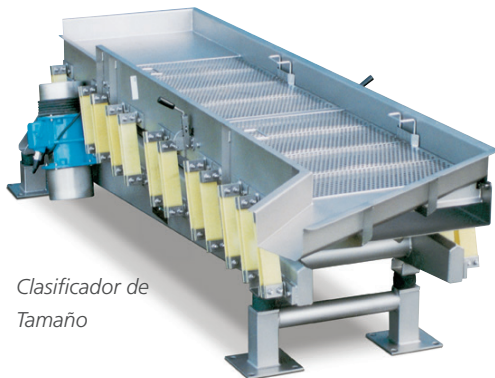
Manta®



Optyx® 3000



Optyx® 6000



Clasificador de Tamaño