

ADR EXOS™

Systèmes d'élimination automatique des défauts

ADR EXOS™ représente la toute dernière avancée dans l'histoire de presque 40 années dont jouit Key dans le domaine de la technologie d'élimination automatique de défauts pour l'industrie de la pomme de terre. Seul système de visualisation disponible sur le marché spécialement conçu pour éliminer les défauts des pommes frites, ADR récupère les frites défectueuses et les transforme en « bon » produit, augmentant directement le rendement. Doté d'une nouvelle conception de roue de coupe et d'un logiciel intelligent, le module ADR EXOS de nouvelle génération aide à mieux gérer la qualité et la longueur des frites tout en améliorant la récupération de produit afin d'optimiser la rentabilité du process. ADR EXOS améliore vos résultats grâce à davantage de récupération, un meilleur rendement, une meilleure précision de coupe, une meilleure fiabilité, des coûts de maintenance inférieurs et davantage de disponibilité.

Réalisez d'IMPORTANTES économies d'entretien

Échangez du temps hors chaîne contre davantage de temps d'exploitation consacré une production de meilleure qualité :

- **Performance optimale** en réduisant parallèlement les coûts d'entretien grâce au système NEP CleanBelt
- **Couteaux pneumatiques** multipliant la durée de service des vanes
- **Diminuez la fréquence de révision de la roue de coupe**
- **Sans accrochage** avec le carrousel fixé
- **Éclairage LED à semi-conducteur durable** ; aucune ampoule à changer, l'étalonnage est pratiquement éliminé
- **Composants électroniques protégés** ; le logement parfaitement étanche de la caméra/lampe évite les mauvais alignements ou les dégâts accidentels
- **Interface utilisateur simplifiée sur écran tactile** ; permet de former aisément les opérateurs
- **Mises à niveau faciles/économiques ininterrompues** avec plate-forme de visualisation modulaire



Profitez d'une excellente maîtrise de la qualité

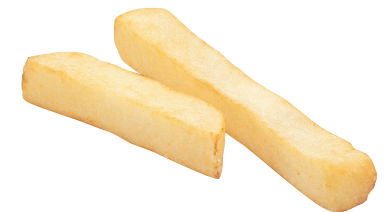
La technologie de visualisation G6 permet de commercialiser uniquement le meilleur de votre produit :

- **Éliminez jusqu'au plus petit défaut** - les caméras trichromatiques Vis/IR G6 assurent une visualisation en haute résolution 1 024 pixels
- **Assurez la qualité plus vite** - identifiez les pelures, la chair de qualité et les défauts simultanément au rythme de 4 000 scans par seconde... une performance inégalée à ce jour
- **Éliminez les parties vertes** grâce à la technologie Vis/IR, qui fonctionne tout aussi efficacement sur les produits non pelés
- **L'agression variable de la coupe (VAC)** permet de gérer dynamiquement l'emplacement de coupe ADR par rapport à la position du défaut sur la frite, offrant la possibilité d'améliorer encore la récupération du produit.

Augmentez la capacité

Constatez des débits plus élevés par rapports aux autres systèmes :

- **Accélérez le débit du produit** - traitez jusqu'à 17 000 lbs (7,7 tonnes) par heure
- **Contrôlez la qualité** sans surcharger les ADR, même au cours du process en fin de saison de stockage



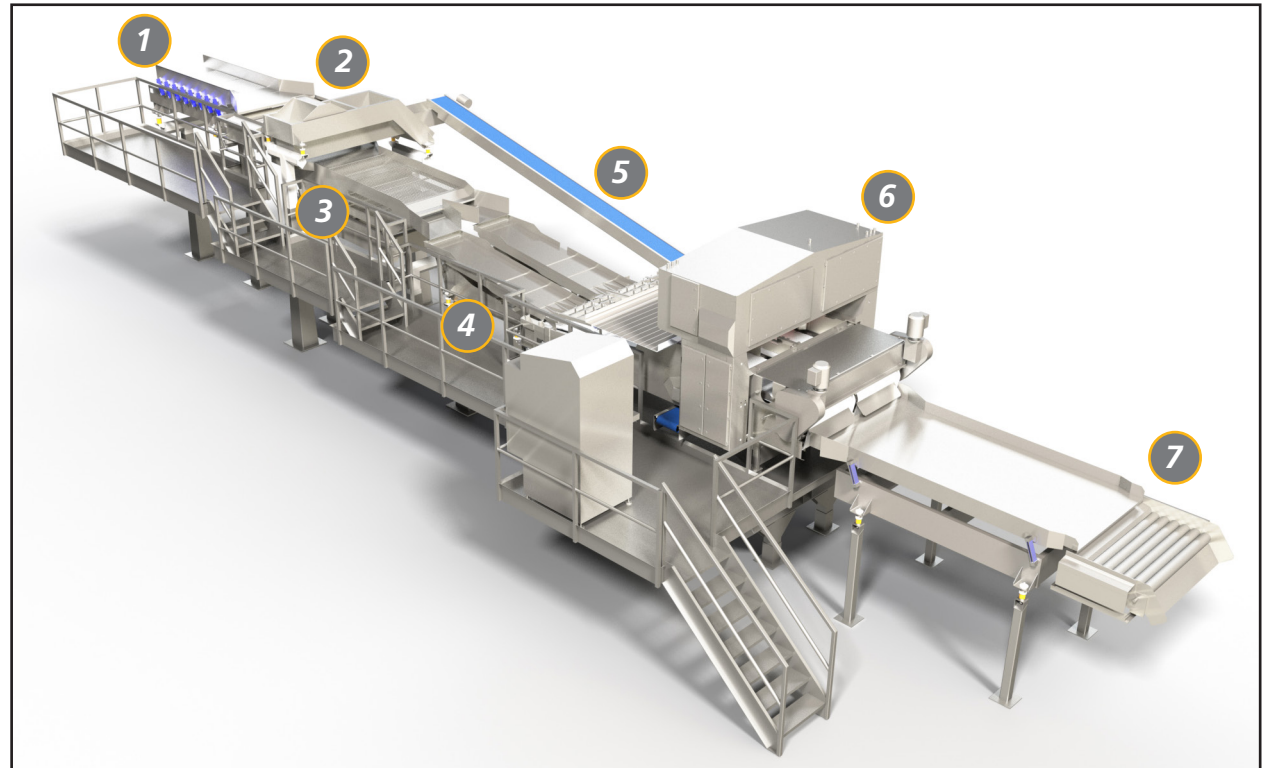
Améliorez le rendement avec la fonction « SmartCutting »

La précision et l'exactitude du couteau unique vous permettent d'épargner (et de vendre) davantage de produit de qualité :

- **Éliminez les déchets** - éjectez un seul couteau pour supprimer les défauts d'extrémité et pour couper sélectivement les bonnes frites en deux sans déchet*
- **Réduisez le taux de coupes à vide** - jusqu'à 50 % de diminution des cubes blancs
- **Réduisez les ruptures en aval** des frites trop longues
- **Éliminez les coupes épaisses abîmées** - ADR®5 utilise deux lames côte à côte si nécessaire

CleanBelt réduit les tâches d'assainissement et d'entretien du système

- L'intervalle entre les reconstructions de roue de coupe est doublé
- Supprime l'élimination manuelle de l'amidon entre les voies du tapis
- Réduisez les besoins de recalibrage de l'ADR dus aux variations d'arrière-plan provoquées par un tapis sale
- Coûts d'entretien de la roue de coupe réduits - une économie entre 125 et 200 heures par an
- Économisez sur les pièces de rechange - moins de couteaux endommagés
- Performance opérationnelle - moins de normalisations nécessaires
- Produit de plus haute qualité - un tapis plus propre assure un contraste élevé du produit, autorisant une détection optimale



Un système logique

Key sait très bien qu'au fond, vous mesurez la valeur de vos investissements par votre résultat d'exploitation. Le système ADR renforce votre rentabilité à travers les gains de productivité, une qualité plus homogène, un meilleur rendement et des coûts réduits. Avez-vous les moyens de vous priver d'un équipement ADR ?

- 1: Convoyeur vibrant d'égouttage** - séparez et récupérez l'eau des frites
- 2: Suppresseur de débris** - séparez précisément les débris et calibrez par diamètre
- 3: Convoyeur vibrant de calibrage** - calibrez les frites par longueur en retirant les courtes
- 4: Convoyeur vibrant d'alignement** - séparez et alignez les frites pour une détection et une coupe optimales
- 5: Tapis de recirculation des rejets ADR** - l'ADR rejette les frites mal alignées pour recirculation
- 6: ADR EXOS™** - Capacité maximum de 7,7 tonnes par heure (17 000 lbs/h)
- 7: Calibreur dimensionnel et supprimeur rotatif de pièces atrophiées** - fonctionnent en tandem pour optimiser l'élimination des pièces atrophiées et la récupération du bon produit