

Présentation du tri des légumes frais

Comme processeur de salade fraîche, votre objectif consiste à conditionner un produit de haute qualité, sans défauts ni corps étrangers. Les conséquences des débris agricoles, insectes, matière animale ou matériau d'emballage dans un sachet de salade sont immédiates et dommageables pour votre marque.

La prévention est fondamentale... et Key souhaite vous informer qu'elle est intégrée à nos systèmes de tri Manta® et Optyx®. Notre technologie de tri optique permet de détecter et d'éliminer les objets potentiellement dangereux ou perçus comme repoussants par les consommateurs, ainsi que les matières porteuses de bactéries. Les trieuses Key sont à l'œuvre partout dans le monde depuis plus de trois décennies et font appel à des technologies perfectionnées pour cibler et éliminer les défauts et les corps étrangers.

Le système intégré de parage de cœur de Key, onCore, révolutionne le process des variétés de salade iceberg et romaine conditionnées en sachet. Ce système breveté associe la robustesse d'un transporteur vibrant Smart Shaker® au tri de pointe par caméra/laser, permettant aux processeurs de :

- Supprimer le parage manuel du cœur
- Diminuer les coûts de main d'œuvre
- Augmenter les rendements
- Améliorer l'aspect / la durée de conservation / la sécurité

Le parage manuel du cœur et des feuilles externes nécessite une main d'œuvre onéreuse et entraîne des pertes de rendement. En outre, l'horloge de la durée de conservation commence à tourner une fois le cœur paré et les feuilles externes très nutritives sont perdues.

Vous pouvez désormais introduire des salades entières dans les installations et les couper selon la même technologie que le produit paré. Ensuite, grâce à la puissante double technologie onCore, vous parez automatiquement le cœur, ainsi que les défauts des feuilles, les matières animales, les insectes, cailloux, brindilles et saletés - tout ce que le consommateur ne souhaite pas voir dans le sachet.

Vos avantages

Rendement - en éliminant le parage manuel et en conservant les feuilles externes foncées, une moindre quantité de bon produit est éliminée et le rendement augmente.

Durée de conservation - le risque de contamination est réduit, la dégradation du produit est ralentie et la durée de conservation augmente.

Homogénéité - une coupe plus uniforme des romaines est obtenue et augmente l'attrait du produit.

Sécurité - la trieuse à caméra/laser élimine les corps étrangers dangereux et les défauts désagréables des feuilles avec le reste du cœur.

Capacité horaire pour un tri optimal



Optyx® et Manta®

Caméras Vis/IR ou couleur
Lasers Raptor ou FluoRaptor™

Iceberg



5 000 à 16 000 livres
2 275 à 7 275 kilogrammes
(avec onCore)

Romaine



4 000 à 13 200 livres
1 820 à 6 000 kilogrammes
(avec onCore)

Pousses d'épinard



6 500 à 7 275 livres
2 950 à 3 285 kilogrammes
(sans onCore)

Mélange printanier



5 000 livres
2 270 kilogrammes
(Optyx® uniquement)

Les corps étrangers et les défauts du produit sont détectés et éliminés



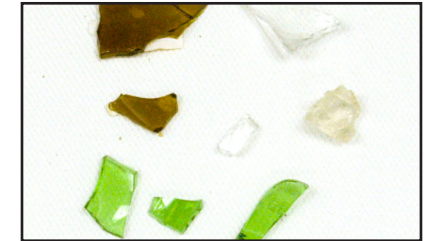
Métal



Cailloux et os



Flétrissures



Verre



Carton et bois



Matière animale



Pourriture



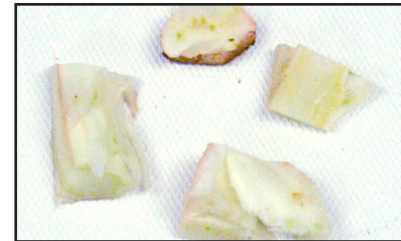
Brûlure chimique



Plumes



Insectes



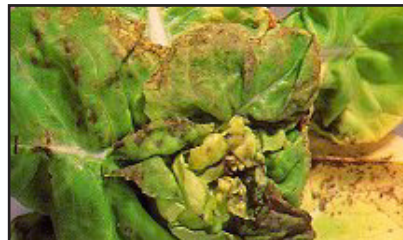
Cœur



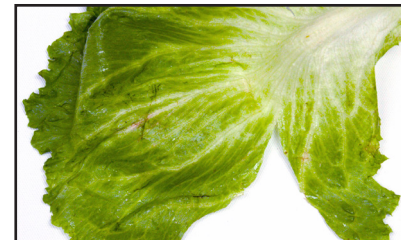
Feuilles rosies



Plastique



Feuilles brunies



Enveloppe extérieure