

# Innovations pour les lignes de préparation des petits pois et du maïs

## Avançant pour vous et votre industrie

### Tri optique

Les trieuses Key équipées de la technologie FluoRaptor™ associent la précision du balayage laser à l'imagerie perfectionnée de la fluorescence du produit. Éprouvée en pratique avec les haricots verts, la technologie FluoRaptor™ démontre systématiquement son avantage par rapport aux systèmes de laser standard, de couleur et d'imagerie Vis/IR.

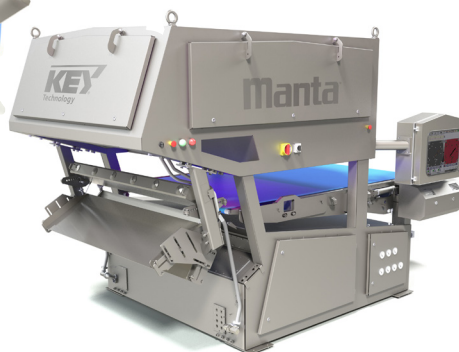
- Suppression des défauts et des corps étrangers indétectables avec la seule imagerie RVB
- Élimination de plus de 98 % des produits défectueux
- Identification des produits de qualité et des défauts par couleur, fluorescence, taille et forme simultanément



Optyx® 6000



Optyx® 3000

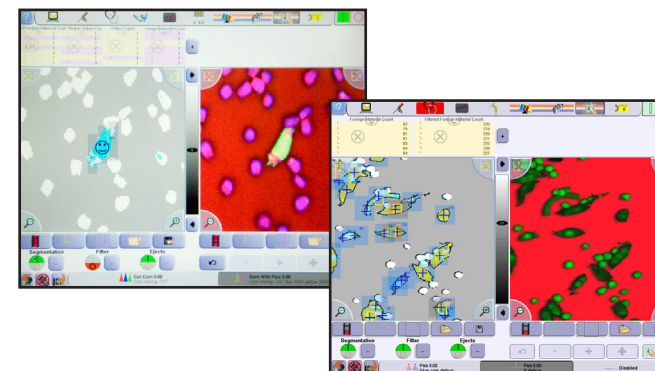


Manta®

### Logiciel

L'interface utilisateur spécifique à l'application KeyWare® est individualisée pour produire les capacités de tri homogène nécessaires à votre exploitation.

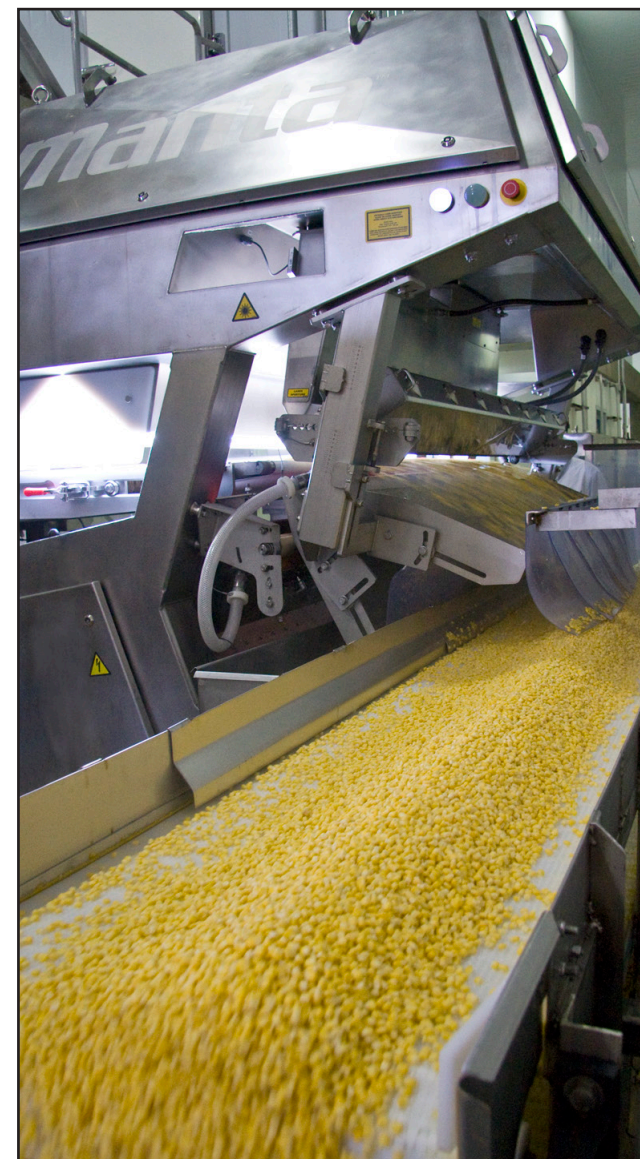
- Utilisation aisée, facilement apprise ; défauts classés selon une terminologie familière telle que « la moisissure », « tavelure » et « tige ».
- Adaptable - réglage des algorithmes de tri par forme adaptés aux besoins de votre produit.
- Souple - chacun des capteurs peut avoir son propre KeyWare® et/ou sa propre configuration.
- Changement facile -réglage immédiat pour un autre produit via l'écran tactile.
- Personnalisé - KeyWare® est paramétré pour vos applications spécifiques avant l'installation.



Les solutions de tri alimentées  
par toboggan de Key  
conviennent idéalement  
au contrôle final des corps  
étrangers et de la qualité  
des légumes surgelés avant  
conditionnement.



*Souffleuse à débris et pièces légères Hi-Flo*



*Manta® avec FluoRaptor™*