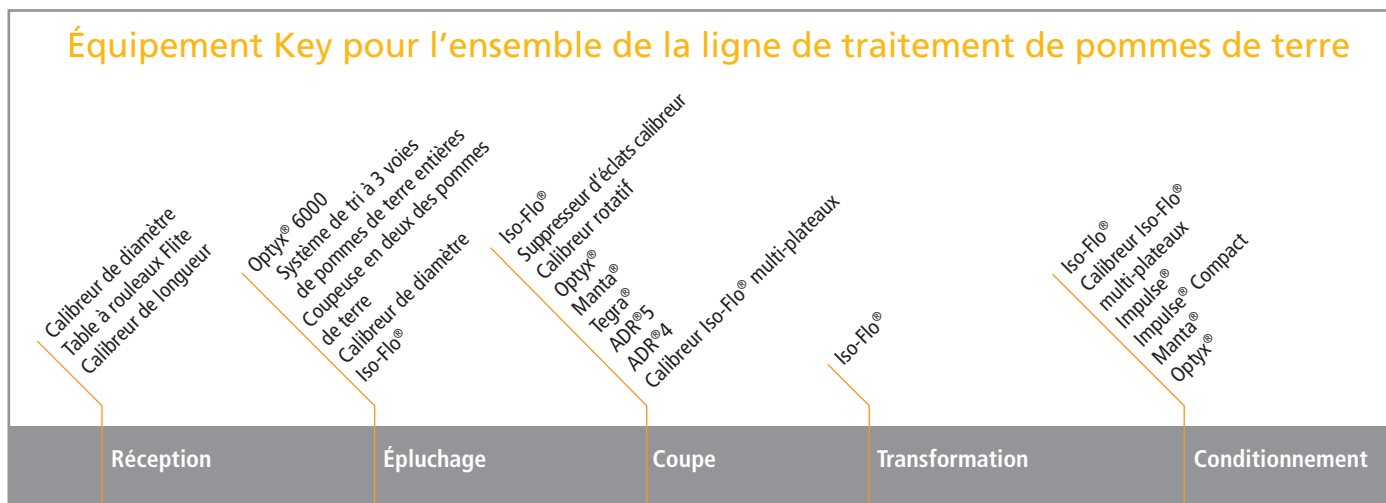


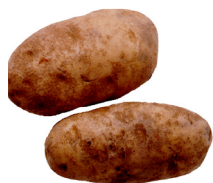
Innovations pour le process des pommes de terre

Avançant pour vous et votre industrie



Pour des produits aussi divers que les frites et les autres coupes et chips, Key Technology apporte des innovations qui permettent aux processeurs de pommes de terre de :

- Transporter, alimenter, aligner, élever, calibrer et distribuer les aliments efficacement et en toute sécurité
- Trier les produits en mouvement par couleur, forme et taille
- Éliminer les défauts et optimiser la longueur



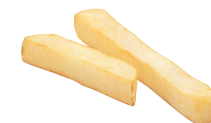
Dans cette vision de l'industrie, vous pouvez attendre :

- Une réaction rapide et informée
- Des solutions personnalisées et économiques
- L'optimisation de la qualité/de la sécurité/ du rendement du produit
- Une productivité maximale / des temps d'arrêt réduits au minimum
- Une documentation technique multilingue
- Un service commercial direct local/régional

Les installations de pointe de Key Technology comportent la fabrication intégrée par ordinateur (CIM), un centre technique étendu et un laboratoire d'applications client entièrement équipé. Au final, toutefois, nous mesurons la valeur de nos innovations à l'aune de votre réussite finale.

L'industrie de la pomme de terre connaît bien les systèmes de transport vibrants Iso-Flo® et Impulse® de Key Technology, qui ne transmettent la vibration qu'à la base du convoyeur, jamais au châssis ou au sol.

Les systèmes d'inspection automatisés permettent aux processeurs d'améliorer la qualité et d'augmenter la productivité. Les équipements Manta®, Tegra® et Optyx® trient par couleur, par taille et par forme jusqu'à un million d'objets par minute. L'équipement ADR®5 enlève les défauts des frites (pelées et non pelées) et coupe à des longueurs optimisées grâce à la précision d'Intellicut™.



Équipement et systèmes Key Technology pour la transformation des pommes de terre

Systèmes de transport et de process spécialisés

Iso-Flo®

- Convoyeurs vibrants pour l'alignement, l'égouttage/le déshuilage, la répartition, l'alimentation, l'élimination des fines particules, le glaçage, le calibrage et le refroidissement ultra rapide

Impulse®

- Convoyeurs vibrants électromagnétiques
- Démarrage et arrêt en douceur

Calibreur de diamètre

- Calibre les produit en fonction de leur diamètre
- Élimine la saleté, les cailloux et autres matières indésirables

Table à rouleaux Flite

- Élimine les petits produits, les saletés, les débris et les pièces fines
- Effectue le calibrage de diamètre brut
- Répartit les produits en les transportant

Calibreur de longueur

- Récupère les pommes de terre plus longues dans un flux de pommes de terre grelot ou un flux d'élimination
- Calibrage précis en longueur pour des coupes de pommes de terre spéciales

Système de coupe en deux des pommes de terre

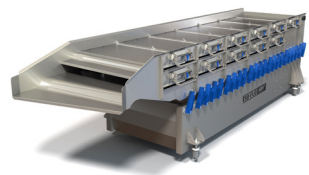
- Coupe en deux dans le sens transversal les pommes de terre trop longues
- Évite de briser le produit

Calibreur et supprimeur des pièces fines

- Transfère le produit et sépare/supprime les matières ciblées à l'aide d'une suite de rouleaux en acier inoxydable usinés avec précision
- Utilisation immédiatement après coupe à l'eau ou coupe mécanique

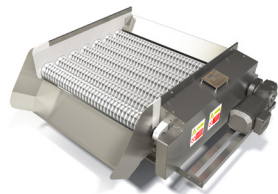
Calibreur rotatif

- Élimine les morceaux courts et les produits atrophiés en transportant les produits acceptables vers l'équipement en aval

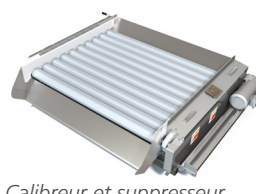


Calibreur

RÉV. 161109



Calibreur rotatif



Calibreur et supprimeur des pièces fines



Optyx® 6000



Tegra®



Manta®

Systèmes d'inspection automatisés

Système de tri de pommes de terre entières à 3 voies Optyx® 6000

- Sépare les corps étrangers et les produits défectueux des pommes de terre entières de bonne qualité au stade de l'arrivée à l'état cru
- Protège les coupeuses des détériorations

Optyx®

- Systèmes d'inspection à caméra/laser, visualisation sur tapis
- Optyx® 3000
 - Petit volume : jusqu'à 7 tonnes par heure
 - Compact
- Optyx® 6000
 - Volume moyen : jusqu'à 14 tonnes par heure

Tegra®

- Système d'inspection dans l'air de moyenne capacité
- Caténaire ou tapis plat

Manta®

- Système d'inspection à caméra/laser
- Grand volume : Tapis de 2 m de largeur, jusqu'à 23 tonnes par heure

ADR® 5

- Système d'élimination automatique des défauts
 - Élimination des petits défauts et coupe réglable
 - 8 tonnes par heure

ADR® 4

- Système d'élimination automatique des défauts
 - Format plus compact que le modèle ADR® 5
 - Concept unitaire
 - 6 tonnes par heure



ADR®5