

Manta[®]

pour produits de pommes de terre

Nouvelle technologie pour un produit parfait

Équipée de caméras Vis/IR et de la technologie laser Raptor ainsi que du nouvel éclairage à LED haute intensité exclusif, d'unités d'éjection haut débit et d'une capacité d'éjection à trois voies, cette trieuse de grande capacité garantit un produit final exempt de corps étrangers et de matières indésirables générées par le process. Les processeurs de pommes de terre peuvent désormais automatiser l'inspection des produits surgelés à la fin de la ligne de production, pour améliorer la sécurité et la qualité alimentaire en diminuant les coûts de main d'œuvre. Situer l'équipement Manta à la fin de la ligne de process de pommes de terre contribue à la sécurité et à la qualité du produit final et améliore parallèlement le contrôle du process et de la longueur.



Une technologie parfaitement adaptée à votre produit

L'équipement Manta reconnaît la taille et la forme de chaque objet, ainsi que des millions de nuances subtiles de couleur. Les capteurs à infrarouge différencient la peau de pomme de terre des défauts bruns comme les marques et la pourriture, permettant à la trieuse de détecter et d'éliminer un large éventail de défauts, sur les pommes de terre pelées et non pelées. La technologie laser Raptor permet à l'équipement Manta d'inspecter les propriétés structurelles des objets, optimisant l'élimination des corps étrangers. Lorsqu'il est situé à l'extrémité de la ligne de production, l'équipement Manta élimine les matières problématiques générées par le process comme les frites brûlées et les blocs d'amidon, optimisant la qualité de votre produit final.

Fondé sur la puissante plate-forme électro-optique G6 de Key, l'équipement Manta offre le traitement d'image le plus perfectionné de l'industrie doté d'une logique orientée objet et capable de prendre des décisions associant les données de plusieurs capteurs. Doté d'un concept modulaire et de normes de connectivité éprouvées et de haute performance comme Camera Link™, FireWire® et Ethernet, l'équipement Manta assure la compatibilité à venir pour optimiser votre retour sur investissement à long terme.



Option de tri à 3 voies Manta

Caractéristiques

- Connexion réseau. Utilisation des données recueillies pour contrôler l'équipement Manta et les process en amont. Augmentation des rendements, réduction des coûts, contrôle de qualité.
- Surveillance de la taille, de la forme et de la couleur. L'équipement Manta peut déclencher une alarme ou un réglage du process lorsqu'il détecte des conditions hors tolérances.
- Option de tri à trois voies. Production d'un produit de plus haute qualité sans perte de déchets ni nouveau tri de produits à retraiter.

- Contrôle de la longueur. L'équipement Manta doté d'un tri à trois voies à l'extrémité de la ligne permet de régler et de changer les seuils de longueur en quelques secondes.
- Grand volume. La zone de balayage large de deux mètres de l'équipement Manta gère jusqu'à 23 tonnes (50 700 livres) de produit surgelé par heure.
- Extrême souplesse. L'équipement Manta convient idéalement au tri de tous types de produits à base de pommes de terre sur les lignes de process des produits surgelés et réfrigérés, notamment : frites, coupes épaisses, quartiers, spirales, ondulées et petites pommes de terre entières.

Avantages

- Élimination des corps étrangers du produit fini
- Garantie de qualité du produit. Correspondance aux spécifications en termes de défauts et de taille/forme.
- Réduction des coûts de main d'œuvre grâce à l'automatisation des mesures de qualité.