

Systeme de triage des épinards

Le système intégré inclut un convoyeur vibrant pour l'élimination des particules fines ou l'égouttage Iso-Flo[®] avec tapis d'accélération et une trieuse numérique Manta[®] pour inspecter les épinards frais ou lavés et autres légumes verts à feuilles comme le chou coupé, les salades romaine ou iceberg. Il convient idéalement au tri des produits frais à la réception, après coupe ou lavage et séchage. Ce système intégré améliore la précision d'élimination des corps étrangers et des défauts pour renforcer la qualité du produit et la sécurité alimentaire en augmentant le débit et en optimisant le rendement.

Équipé d'une trieuse Manta série 2000, ce système de triage des épinards inspecte jusqu'à 5,9 tonnes d'épinards par heure. Lorsqu'il inspecte de la salade romaine ou iceberg coupée, le système atteint 5,5 tonnes par heure. Il est capable de traiter jusqu'à 22,7 tonnes par heure de chou coupé.

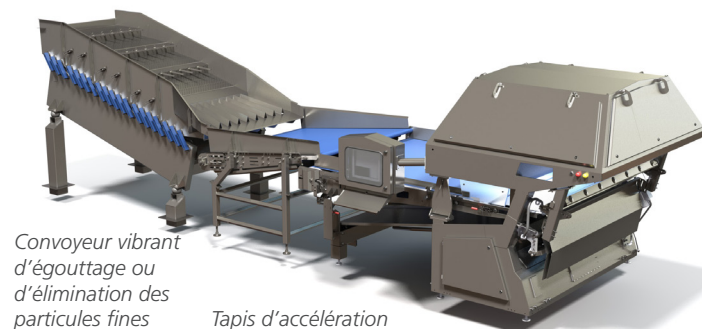


Épinard boueux

Mode de fonctionnement

Lorsqu'il est situé à la réception ou après la coupe, la première étape du process est un tamis d'élimination des particules fines Iso-Flo à trois plateaux qui élimine les petits objets comme les mottes de terre, les insectes, les brindilles, les petits cailloux et les cotylédons pour réduire la charge de la trieuse numérique. Lorsque le système est situé après le lavage et le séchage, un convoyeur vibrant Iso-Flo constitue la première des trois étapes intégrées.

Ensuite, un tapis d'accélération spécialisé répartit, sépare et stabilise le produit pour une présentation optimale à la trieuse. En assurant une vision idéale de chaque objet au système de visualisation de la trieuse et en améliorant la régularité de trajectoire de chacun des objets entre l'inspection et l'éjection, la précision de l'élimination des corps étrangers et des défauts est améliorée et la qualité ainsi que le rendement du produit s'en trouvent améliorés.



Convoyeur vibrant
d'égouttage ou
d'élimination des
particules fines

Tapis d'accélération

Trieuse numérique Manta[®]

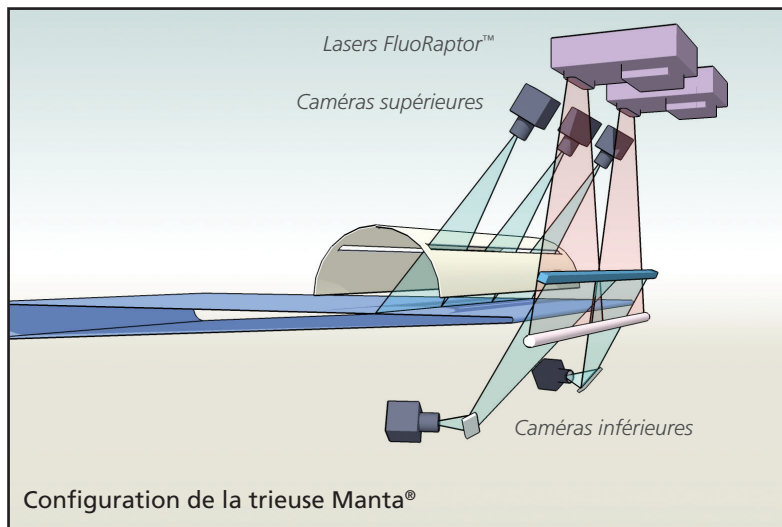
Rendement - la stabilité du produit constitue le principal facteur d'efficacité du tri. Le tamis est conçu pour éliminer les corps étrangers tout en désagrégeant les amas et en séparant les feuilles. La séparation et la stabilisation sont encore renforcées par le tapis d'accélération et le tapis d'alimentation pour une visualisation optimale par les caméras et le laser. Le système d'éjection de précision est aidé par la trajectoire régulière de l'épinard. À l'essai, le système de tri a éliminé 100 pour cent des corps étrangers en réalisant un taux de faux rejets de seulement 0,5 pour cent.

Régularité - les trieuses numériques de haute qualité produisent des résultats plus réguliers que le tri manuel avec des opérateurs humains. La trieuse numérique est capable de visualiser les longueurs d'ondes de la lumière invisibles à l'œil humain et utilise des lasers et une visualisation par-dessus et par-dessous de chaque aspect et angle de l'épinard pour éliminer les corps étrangers et les défauts. La répétabilité systématique de l'ordinateur assure un résultat de tri plus régulier et de meilleure qualité.

Sécurité - les corps étrangers et les défauts des feuilles indésirables sont éliminés de la ligne de transformation et ne parviennent jamais au consommateur final. Il en résulte des épinards de meilleure qualité qui renforcent la valeur de la marque et diminuent les coûts associés aux réclamations des clients.

Vues au-dessous et au-dessus

Ce système intégré de tri d'épinards frais est équipé de la trieuse Manta série 2000 de Key, dotée de trois caméras Vis/IR (infrarouge visible) montées en haut, deux montées en-dessous et deux lasers à détection de fluorescence. Les caméras de haute définition reconnaissent la couleur, la taille et la forme pour détecter un large éventail de défauts des feuilles, notamment les détériorations mécaniques comme les marques, la dégradation comme le pourrissement léger et le flétrissement, les défauts de couleur comme le jaune provoqué par la brûlure du soleil, etc. Les lasers identifient les différents niveaux de chlorophylle pour détecter des corps étrangers comme les insectes, les larves, les mauvaises herbes, le feuilles d'arbre, etc. Pour le tri du chou, de la romaine ou de l'iceberg coupés, le laser est également configuré pour détecter et rejeter le cœur. La capacité de visualisation des deux côtés de l'équipement Manta 2000 de Key est essentielle pour s'assurer que des corps étrangers ou des défauts ne sont pas masqués.



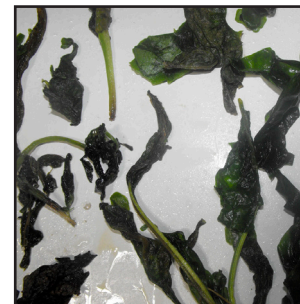
Appelez Key pour des informations de prix et de livraison

Capacité pour lignes de tri

	Iceberg/Romaine	Épinards
Capacité maxi. (produit fini)*	5 500 kg/h	5 900 kg/h

* Variable selon la charge de défauts

Défauts et corps étrangers typiques :



Pourriture



Insectes



Corps étrangers



Brindilles



Mauvaises herbes



Feuilles d'arbre