



**Mariani s'appuie sur la solution Optyx[®]
avec Raptor pour l'assurance qualité
du produit final**

Mariani Packing Company

Mariani Packing Company, le plus important processeur de fruits secs indépendant des États-Unis, s'appuie sur une technologie innovante pour améliorer son exploitation. Dans sa volonté d'assurer systématiquement la meilleure qualité à ses clients, Mariani a installé des trieuses Optyx® série 6000 équipées de la technologie laser Raptor de Key Technology, pour identifier et éliminer les défauts et les corps étrangers du flux de produit à pleine vitesse de production.

« Nous obtenons la qualité de produit la plus constante car la solution Optyx avec Raptor associe deux procédés supérieurs : les caméras couleur et la technologie laser, au sein d'une seule trieuse », a expliqué Mark Krause, responsable d'exploitation de l'usine de Marysville, Californie chez Mariani. « Le laser convient idéalement à l'élimination des corps étrangers comme les brindilles, les cailloux et les feuilles. Les caméras sont parfaites pour éliminer les défauts comme les fissures de croissance, les imperfections de la peau et la moisissure en fonction de la taille, de la forme et de la couleur de l'objet ».

La zone de balayage de 48 pouces d'une solution Optyx 6000 avec Raptor permet d'inspecter jusqu'à neuf tonnes de prunes séchées Mariani par heure. L'électronique de pointe offre la même ultra haute résolution que l'Optyx 3000 de 24 pouces avec Raptor de Key pour détecter les plus infimes défauts et corps étrangers.

« Nous mesurons la réussite du Raptor par rapport aux corps étrangers éliminés. Avec notre ancienne trieuse, nous éliminions entre 60 et 70 pour cent de corps étrangers et le tri manuel supprimait le reste. Avec la technologie Raptor, nous atteignons 90 pour cent d'élimination des corps étrangers, ce qui nous a permis de diminuer le nombre de personnes au tri manuel. La performance du Raptor sur la ligne de prunes séchées étant si bonne, nous avons décidé d'installer une autre trieuse Raptor sur notre ligne de raisins secs ».



La solution Optyx avec Raptor est une plate-forme polyvalente qui peut être configurée pour le balayage latéral unique ou en haut et en bas au moyen de plusieurs capteurs, notamment chromatique, Vis/IR (infrarouge visible) et de caméras monochromes ainsi que de la technologie laser Raptor et de la toute dernière technologie laser à détection de fluorescence de Key : FluoRaptor™. Pour trier efficacement



les produits de Mariani, les trieuses sont équipées d'une caméra couleur montée en haut et d'une autre montée en bas, ainsi que d'un laser Raptor monté en haut.

« Avant de choisir l'équipement Raptor, nous avons étudié d'autres technologies. Nous avons choisi la technologie Raptor car l'association du laser et des caméras était supérieure à toutes les autres solutions. Le service client de Key a également constitué un facteur commercial déterminant. Nous travaillons avec la même personne chez Key depuis 12 ans. Ils comprennent nos problèmes. La courbe d'apprentissage de Key a été plus rapide que celle d'autres fournisseurs. En outre, l'équipement Raptor était beaucoup plus facile d'emploi que les autres trieuses envisagées ».

Depuis quatre générations, la famille Mariani cultive, sèche, transforme et conditionne les meilleurs et les plus frais des fruits issus des principales régions de production dans le monde. À l'heure actuelle, avec des installations en Californie et en Thaïlande, Mariani traite plus de 5 670 tonnes de fruits sec par an.

« La qualité est la raison principale de notre choix du système Raptor. L'élimination des corps étrangers est extrêmement importante pour la sécurité alimentaire. Le nom de la famille Mariani est inscrit sur le produit et nous voulons que le client ouvre le paquet et se régale. Lorsque vous concentrez vos efforts sur la plus haute qualité de produit, vous devez disposer de la plus haute qualité en termes de technologie » a conclu M. Krause.

Publié par :

© Key Technology, Inc.
150 Avery Street
Walla Walla, WA 99362

☎ 509.529.2161
✉ product.info@key.net
www.key.net