



# Les trieuses Optyx<sup>®</sup> optimisent la qualité du produit chez Tayto

Tayto est le plus important fabricant britannique de chips et la marque de chips la plus vendue en Irlande du Nord. Sa mission consiste à fabriquer des produits de qualité supérieure grâce à une technologie de pointe. L'entreprise a fait appel à Key Technology en 2014 et installé quatre nouvelles trieuses optiques Optyx® pour mieux contrôler l'élimination des défauts et des corps étrangers (CE) et produire la plus haute qualité de chips cuites par lot et en continu.

« Nous avons envisagé les trieuses de deux fournisseurs. Nous avons comparé les capacités des technologies en termes de tri à nos vitesses et de détection des amas et des décolorations. La réputation des fournisseurs sur le tri des chips cuites à la main et des chips cuites en continu a également influencé notre décision. Key avait beaucoup plus fait ses preuves sur le terrain dans ces applications, » a déclaré Philip Hoden, responsable technique du groupe chez Tayto. « Nous utilisons la technologie la plus performante afin que seuls les meilleurs produits parviennent à nos clients. La trieuse Optyx de Key est la solution ultime ».



Alors que la plupart des fabricants de chips utilisent des trieuses équipées uniquement de caméras, Tayto a dépassé la norme de l'industrie en sélectionnant des trieuses combinées caméra/laser pour mieux identifier et éliminer le plus large éventail de CE. Les caméras reconnaissent la couleur, la taille et la forme pour détecter des défauts comme les zones vertes, les marques et les zones noires trop cuites. À l'aide du logiciel intelligent et des algorithmes spécifiquement développés par Key pour cette application, les lasers de la trieuse détectent les défauts courants de cuisson par lot comme les produits doubles et les amas de chips collées les unes aux autres, ainsi que les chips imprégnées d'huile et soufflées en plus des CE.

Un autre aspect inhabituel du tri sur les lignes de cuisson par lot chez Tayto réside dans son utilisation de la configuration de trieuse fractionnée, qui divise en deux voies de 600 mm la zone de balayage de 1 200 mm de la trieuse Optyx de la série 6000. Ainsi, Tayto peut trier simultanément deux produits sur chacune des trieuses, grâce au logiciel qui permet de définir différents défauts et seuils de rejet pour chaque voie de tri.

« Les trieuses fractionnées nous offrent une grande souplesse de production. Nous pouvons passer simultanément des chips ondulées d'un côté et des chips plates ou allégées en matière grasse de l'autre côté », a déclaré Paul McDonald, ingénieur de projet chez Tayto. « Cette polyvalence nous permet d'affecter les huit friteuses par lot qui alimentent chaque trieuse à deux produits différents pour répondre aux exigences de production ».



En plus d'optimiser la qualité du produit, la fiabilité indéfectible de la trieuse Optyx a permis à Tayto de diminuer la main d'œuvre. Les économies les plus remarquables sont constatées sur les lignes de cuisson continue, où 2,2 tonnes de chips sont triées par heure. « Avant d'installer la trieuse Optyx sur nos lignes ultra rapides, trois ou quatre personnes inspectaient manuellement le produit après la trieuse. Désormais, grâce à l'Optyx, un seul opérateur est nécessaire sur la ligne pour assurer une sécurité supplémentaire »,



a indiqué M. Hoden. « Nous avons pu réaffecter deux ou trois personnes à d'autres postes dans l'usine ».

Les lignes de production de Tayto fonctionnent la plupart du temps 24 heures sur 24, six jours par semaine, le septième étant consacré au nettoyage. « La trieuse Optyx est bien conçue en termes d'hygiène », a rajouté M. Hoden. « Il faut environ deux minutes à une personne pour déposer le tapis, qui est ensuite lavé. Nous essayons le reste de la machine. Le tout est très facile ».

« Lors de l'installation, Key a formé nos super utilisateurs, qui ont pu ensuite former les autres. Nous avons également utilisé le programme de formation en ligne de Key, qui est très, très bien », a noté M. Hoden. Grâce à ses modules conçus pour les opérateurs, le personnel de maintenance, les équipes d'hygiène, les superviseurs et les autres membres du personnel, les cours multimédia interactifs au rythme de chacun de Key aident les employés de Tayto à exploiter la trieuse Optyx au mieux de sa performance en réduisant parallèlement les coûts de formation. Cette formation fait partie de l'enveloppe de services standards PROliance™ de Key, qui inclut également RemoteMD™, un outil d'analyse en temps réel qui contribue aussi à optimiser la performance de la trieuse.

« La trieuse Optyx est très fiable et exige très peu d'attention, mais cela renforce notre confiance de savoir que Key peut se connecter à RemoteMD et nous assister à distance, notamment pour effectuer des réglages sur les trieuses », a noté M. McDonald. « Key comprend que notre produit, c'est la qualité. Ils nous ont fourni des trieuses qui font un excellent travail et, chaque fois que nous exprimons un besoin, ils réagissent très rapidement et nous apportent une excellente assistance ».



« Nous disposons de plusieurs mesures de réussite concernant la qualité de notre produit et le tri en particulier. Dans le cadre de notre inspection interne, notre équipe technique prélève le produit de façon aléatoire en bout de ligne et analyse la couleur, l'agglomération et d'autres critères » a confié M. McDonald. « Sur la base de ces inspections techniques, notre équipe interne dit avoir constaté une amélioration sensible de la qualité du produit depuis que nous avons installé ces nouvelles trieuses Key ».

« Les retours de la clientèle constituent la mesure ultime de la réussite », a conclu M. Hoden. « Nos clients nous disent que nous fabriquons les meilleures chips du Royaume-Uni. Cela ne nous surprend pas : nous savons que nous utilisons la technologie la plus perfectionnée, dont nous avons optimisé l'agencement pour obtenir la meilleure efficacité. Nous sommes dans le haut de gamme de notre marché en termes de qualité. La trieuse Optyx contribue à cet effort. Grâce à l'Optyx, nous maîtrisons aisément notre qualité et la maintenons à ce niveau élevé ».

**Publié par :**

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

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