



**Pasta Montana fait appel à Key  
Technology et choisit une trieuse  
numérique Optyx®**

Chez Pasta Montana, le souci de la qualité imprègne chacune des activités, à toutes les étapes du process. Leur récente décision de devenir le premier fabricant de pâtes des États-Unis à installer une trieuse numérique qui rejette les corps étrangers (CE) et les défauts du flux de produit constitue un brillant exemple de cet engagement. Après une analyse approfondie des options qui s'offraient à eux, ils ont choisi de travailler avec Key Technology et sélectionné la trieuse Optyx®, installée en juillet 2013 sur la ligne qui produit des pâtes courtes comme les penne, les coquillettes et les pâtes incurvées.

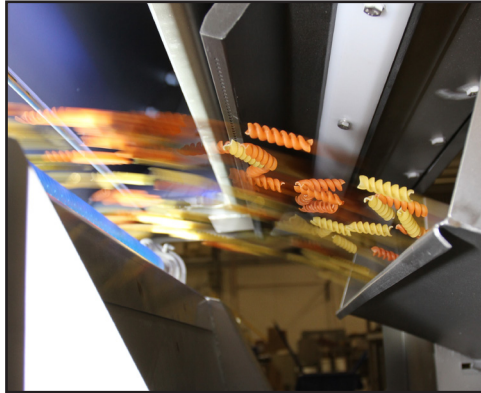
« En qualité de fabricant de pâtes pour des clients japonais qui n'acceptent aucun défaut, nous devons assurer la qualité de notre produit. Bien entendu, notre clientèle nationale apprécie également cet aspect », a déclaré Claude Smith, responsable de l'usine chez Pasta Montana. « Nous souhaitons ajouter une étape de contrôle de la qualité aussi proche de la certitude que possible. Nous cherchions un moyen de garantir des pâtes parfaites. Telle était la motivation de notre projet ».

« Nous avons envisagé plusieurs fournisseurs et comparé leur service après-vente, la disponibilité des pièces de rechange ainsi que leur propension à personnaliser la technologie pour notre application » a indiqué M. Smith. « Key était au-dessus du lot en termes de service. Leur technologie était également meilleure. En approfondissant, alors que Key continuait à réaliser nos modifications, nous avons conçu au final un système intégré bien plus avancé que ceux offerts par les autres fournisseurs ».

Les trieuses numériques sont le plus souvent utilisées pour traiter des aliments récoltés comme les fruits, les légumes, les produits à base de pomme de terre, les noix, etc. Pour adapter cette technologie aux pâtes, Key a personnalisé la trieuse et développé le logiciel et les algorithmes intelligents nécessaires à cette nouvelle application.

« Avant l'installation de l'Optyx, nous comptions sur l'inspection mécanique et la détection de métaux, ainsi que sur les contrôles de qualité. Lors de la fabrication de produits pour nos clients japonais, nous ralentissions la ligne à la moitié de sa vitesse pour observer le produit et réaliser une inspection à 100 pour cent » a indiqué Adam Hatch, technicien de maintenance de classe A chez Pasta Montana. « Désormais, avec la trieuse Optyx, nous pouvons fonctionner à pleine vitesse et nous avons éliminé l'erreur humaine associée à l'inspection manuelle. La productivité de cette ligne a augmenté de 20 pour cent et nous sommes davantage en mesure d'assurer la qualité de notre produit ».





La trieuse Optyx 3785 chez Pasta Montana est équipée d'un laser qui assure le tri sur un tapis de 610 mm de large, afin d'inspecter jusqu'à 4,5 tonnes de pâtes par heure. Grâce aux algorithmes intelligents de Key, les caméras reconnaissent la couleur, la taille et la forme pour détecter les défauts du produit et ceux qui sont emmêlés. Le laser reconnaît les différences de propriétés structurales pour détecter les corps étrangers (CE), même s'ils sont de même couleur que le bon produit, un aspect particulièrement important lorsque Pasta Montana fabrique des pâtes tricolores. Lorsqu'elle détecte des CE, défauts et produits emmêlés, la trieuse Optyx active son système d'éjection pour éliminer ces objets du flux de produit.

En plus de la trieuse Optyx, Key a fourni à Pasta Montana un convoyeur vibrant Iso-Flo® de scalpage qui élimine les fines particules ainsi que les objets de taille supérieure et inférieure et un convoyeur vibrant Iso-Flo doté d'un système de flux d'air exclusif pour éliminer les matières légères. Un troisième convoyeur vibrant Iso-Flo, configuré comme convoyeur pondéral d'alimentation, a été installé au-dessus de la peseuse combinée pour optimiser l'efficacité de la conditionneuse. Ce système intégré se trouve sur la ligne numéro deux de Pasta Montana, qui produit un large éventail de petites pâtes.

« Nous voulons identifier et éliminer tout ce qui n'a rien à faire dans notre produit, notamment les produits emmêlés issus d'un autre cycle, les produits décolorés, mal formés et, bien entendu, tous les corps étrangers », a déclaré Amanda Carpenter, opératrice polyvalente chez Pasta Montana. « Nous utilisons le tri par forme pour tous les produits que nous fabriquons, de sorte à détecter une pâte incurvée si nous fabriquons des penne, ainsi que pour doubler notre protection. L'équipement de scalpage en amont de la trieuse fait un excellent travail pour apporter un produit propre à la trieuse. Par rapport à notre ancienne scalpeuse, celle-ci est bien plus performante. D'une part, les tamiseurs sont plus faciles à changer, opération que nous réalisons habituellement à chaque cycle de production. Il fallait 15 à 20 minutes à quatre personnes pour changer les tamiseurs. Désormais, il n'en faut plus que 5 ou 7 à deux personnes ».





La manipulation délicate constitue un aspect important chez Pasta Montana, car certaines pâtes courtes sont plus fragiles que d'autres. « L'ensemble de ce projet visait à produire des pâtes parfaites et la manipulation délicate revêtait une importance particulière dans cet objectif. Nous avons éliminé les points de rupture et abaissé les hauteurs de chute. Le déchargement de la trieuse étant problématique, Key a travaillé à ralentir le produit à ce stade », a indiqué M. Smith. Mme Carpenter a ajouté, « Désormais, nous avons beaucoup moins de produits cassés et de rebuts. Plus loin sur la ligne, grâce à la diminution des produits cassés, l'ensachage est beaucoup plus efficace ».

« Depuis que nous avons installé la trieuse Optyx, nous n'avons pas enregistré une seule réclamation de nos clients » a conclu M. Smith. « Nous avons en outre facilité pour notre personnel le conditionnement des meilleures pâtes ».

Pour des informations plus détaillées sur la trieuse Optyx, consultez le site [www.key.net/products/optyx](http://www.key.net/products/optyx).



**Publié par :**

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

☎ 509.529.2161  
✉ [product.info@key.net](mailto:product.info@key.net)  
[www.key.net](http://www.key.net)