



Kunststofferkennung Hackfleisch-Einzelhandelsportionen

DynaCQ bietet eine Produktionslinienkontrolle Ihrer Hackfleischschalen-Oberflächen, um deren Freiheit von unerwünschten Verunreinigungen wie sorgen um Fremdkörper

In der Lebensmittelproduktion kommen häufig Materialien mit niedriger Dichte wie Kunststoff zum Einsatz. Wenn Fragmente unbeabsichtigt in Produkten gelangen, können diese mit herkömmlichen Technologien zur Fremdkörpererkennung, d. h. Röntgen- und Metalldetektoren, die auf hochdichte Materialien und Metalle ansprechen, nicht gefunden werden. Schon kleine Kunststofffragmente können zu enormen Problemen für den Kunden führen und erhebliche Rückrufkosten für den Lieferanten zur Folge haben.

DynaCQ analysiert die während des Betriebs erfassten Bilddaten und erkennt selbst kleinste unerwünschte Objekte [bis zu 1,5 x 1,5 mm] auf der Produktoberfläche. Mit der DynaCQ-Qualitätsprüfung können Sie verhindern, dass kontaminierte Produkte den Verbraucher erreichen, und Sie können schnelle Korrekturmaßnahmen ergreifen, um Produktabfälle zu reduzieren. Zu Dokumentations- und Ursachenanalysezwecken können gespeicherte Bilder verwendet werden.



DynaCQ markiert Verunreinigungen mit einem Halo, hier in einem Tablett, das mit Fragmenten aus weichem und hartem Kunststoff sowie mit



DYNACQ BIETET

- Automatische Oberflächeninspektion auf Fremdkörper (FK)
- einschließlich nichtmetallischer Objekte mit niedriger Dichte
- Minimierung von Rückrufkosten und Produktabfällen
- Dokumentation Ihrer Produkte durch gespeicherte Bilder
- Automatische Inspektion vermeidet Bedienerermüdung

DynaCQ kann leicht auf bestehenden Förderbändern installiert werden und ist zu den in der Fleischindustrie verwendeten Fördergeschwindigkeiten kompatibel. Die abschließende Qualitätskontrolle der Schalen kann sowohl mit manueller als auch mit automatischer Entnahme, d.h. mit Linienstopp, Ausschub- oder Roboter-Entnahme kombiniert werden.

DETAIL ZU DYNACQ

- Abmessungen, cm: FH20 x B60 x T82
- Sichtfeld, cm: max. 51, [E2-Fleischkästen]
- Leistung/Stromaufnahme: 230V AC, 300 W
- IP66/69, EMC, CE, EU 852/853/1935 (2004)
- Minimale erkennbare Fremdkörpergröße: $\geq 1,5$ mm x 1,5 mm (produkt- und FK-spezifisch)
- Reaktionszeit: Ausgangseinheit (produkt-, FK- und bandgeschwindigkeitsspezifisch)

Die Standardsoftware ist kalibriert, um Hackfleisch-Einzelhandelsportionen zu überprüfen; sie kann jedoch auf zahlreiche andere Qualitätskontrollen angepasst werden, was eine Sichtprüfung ersetzt:

- Erkennen Sie Fremdkörper in Fleischstücken, Steaks, Fleischwürfeln, Pulled-Produkten und verarbeiteten Hackfleischprodukten auf einem Förderband, im Fleischkasten oder auf einer Schale
- Überwachung des Verlustes bei Entbeinungsprozessen, wie z. B. Fleisch auf Knochen und Fleisch auf Fett
- Automatische Produktidentifikation für die Produktionssnacherfolgung und den Produktbestimmungsort
- Qualitätskontrolle der Produktgestaltung von Lebensmitteln in Einzelhandelsverpackungen, z. B. aus manuell oder automatisch gefüllten Einzelhandelsverpackungen
- Qualitätskontrolle von zusammengesetzten Lebensmittelezeugnissen, bei denen Anzahl, Positionierung und Qualität der einzelnen Elemente entscheidend sind



INFORMATIONEN ÜBER UNS

Wir sind ein Innovations- und Beratungsunternehmen. Seit mehr als 60 Jahren sind wir Vorreiter in Sachen Innovation und bieten internationalen Fleischunternehmen einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil an. Unsere Dienstleistungen sind das Resultat unserer umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsprogramme. DMRI ist eine Abteilung des Dänischen Technologischen Instituts.

KONTAKT

PRODUKTMANAGER
NIELS T. MADSEN
NTM@DTI.DK
+45 7220 2690

