



Kunststofferkennung

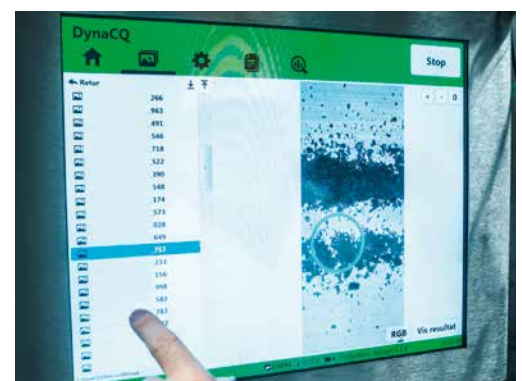
Grießen oder fein gemahlene Produkte

DynaCQ bietet eine Produktionslinienkontrolle für Grießen oder fein gemahlene Produkte, um deren Freiheit von unerwünschten Verunreinigungen.

SORGEN UM FREMDKÖRPER?

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 Erkennungen im Produktstrom



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 ist für die Installation auf bestehenden Förderbändern konzipiert und zu den in der Fleischindustrie verwendeten Fördergeschwindigkeiten kompatibel. Die abschließende DynaCQ-Produktqualitätsprüfung kann sowohl mit manueller als auch mit automatischer Entnahme, d. h. mit Linienstopp, Produktstromumleitung oder Roboter-Entnahme kombiniert werden.

DETAIL ZU DYNACQ

- Abmessungen, cm:
51 cm/20" H120xB60xT82 or H62xB27xT92
76 cm/30" H120xB60xT116 or H62xB27xT117
- Sichtfeld, cm: max. 51, [E2-Fleischkästen]
- Leistung/Stromaufnahme: 230V AC, 300 W
- Schaltschrank IP66/69
- Industrielle Wasch-Luftschleusen
- EMC, CE, EU 852/853/1935 [2004]
- Minimale erkennbare Fremdkörpergröße:
>= 1,5 mm x 1,5 mm
- Reaktionszeit: Ausgangseinheit
(produkt-, FK- und bandgeschwindigkeitsspezifisch)

Die Standardsoftware ist darauf kalibriert, den Grieben-Produktstrom auf verschiedenfarbige Kunststofffragmente oder andere Verunreinigungen 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 Lebensmittelzeugnissen, 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

