



Kunststofferkennung

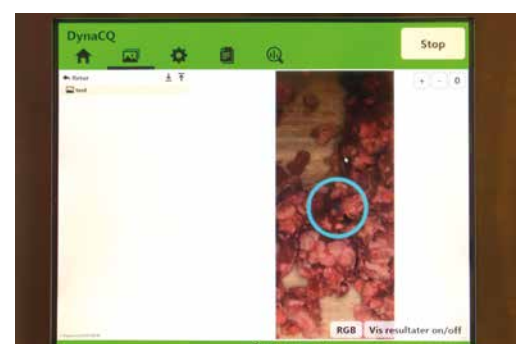
Teilstücke, kleinstabschnitte und grob gemahlene Produkte

DynaCQ bietet eine Produktionslinienkontrolle für Rohstoffe und grob gemahlene, frische oder gefrorene Produkte, um deren Freiheit von unerwünschten Verunreinigungen

SORGEN UM FREMDKÖRPER?

In der Lebensmittelproduktion kommen häufig Materialien mit niedriger Dichte wie Kunststoff und Papier zum Einsatz. Mit herkömmlichen Technologien zur Fremdkörpererkennung, d. h. Röntgen- und Metall-detektoren, die auf hochdichte Materialien und Metalle ansprechen, sind sie jedoch nicht zu finden. Schon kleine Kunststoff- oder Papierfragmente können enorme Probleme verursachen und zu erheblichen Rückrufkosten für den Lieferanten führen.

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 unerwünschte Objekte mit einem Halo.



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, Ausschub- oder Roboter-Entnahme kombiniert werden.

DETAILS ZU DYNACQ

Sichtfeld	Gehäuseabmessung, cm
51 cm/20"	H120xB60xT91 oder H62xB27xT92
76 cm/30"	H120xB60xT116 oder H62xB27xT117

- 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 Produktstrom an grob gemahlene Produkte auf verschiedenfarbige Kunststofffragmente oder andere Verunreinigungen zu überprüfen; sie kann jedoch auf zahlreiche andere Qualitätskontrollen angepasst werden, was eine Sichtprüfung ersetzt, oder sie steigert die Wertschöpfung durch eine Qualitätskontrolle:

- Erkennen Sie Fremdkörper in 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 auf Knochen und Fleisch auf Fett
- Automatische Produktidentifikation für die Produktion-snachverfolgung
- 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

