



## Detección de plásticos

*Cortes, recortes y productos picados*

DynaCQ realiza una inspección en línea de las materias primas y los productos frescos o congelados picados para garantizar que no estén contaminados



DynaCQ marca los objetos no deseados con una circunferencia

### ¿LE PREOCUPAN LOS CUERPOS EXTRAÑOS?

Los materiales de baja densidad, como el plástico y el papel, son frecuentemente utilizados en la producción de alimentos. Sin embargo, las tecnologías convencionales para la detección de cuerpos extraños, es decir, los rayos X y los detectores de metales que encuentran materiales y metales de alta densidad, no son capaces de detectarlos. Incluso pequeños fragmentos de plástico o papel pueden causar problemas importantes y acarrear considerables costes de retirada para el proveedor.

DynaCQ analiza las imágenes capturadas sobre la marcha y detecta incluso los cuerpos extraños más minúsculos presentes en la superficie del producto (hasta 1,5 x 1,5 mm). Gracias al control de calidad DynaCQ podrá evitar que los productos contaminados lleguen al consumidor y podrá tomar rápidamente medidas correctivas para reducir el desperdicio de productos. Las imágenes almacenadas pueden utilizarse para llevar un registro y analizar la raíz del problema.



## DYNACQ PERMITE

- Realizar una inspección automática de la superficie en busca de cuerpos extraños, incluidos los de baja densidad y los no metálicos.
- Minimizar los costes de retirada y el desperdicio de productos.
- Registrar el estado de sus productos a través de las imágenes almacenadas.
- Evitar que la fatiga de los trabajadores.

DynaCQ ha sido diseñado para instalarse sobre las cintas existentes y es compatible con las velocidades de las cintas de la industria cárnica. La comprobación final de la calidad del producto de DynaCQ puede combinarse con la extracción manual y automática, es decir, con la parada de la línea, la expulsión o la extracción robotizada.

### DETALLES SOBRE DYNACQ

Campo de visión	Dimensiones del armario, en cm
51 cm/20"	H120xW60xD91 o H62xW27xD92
76 cm/30"	H120xW60xD116 o H62xW27xD117

- Potencia/consumo: 230V CA, 300 W
- Armario IP66/69
- Cierres de aire aptos para lavado industrial
- EMC, CE, UE 852/853/1935 (2004)
- Tamaño mínimo de los cuerpos extraños detectables:  $\geq 1,5$  mm por 1,5 mm (dependiendo del producto y del objeto extraño)
- Tiempo de respuesta: unidad de salida (dependiendo del producto, el cuerpo extraño y la velocidad de la cinta)

El software estándar comprueba el flujo de productos para detectar fragmentos de plástico de diferentes colores u otros tipos de contaminación. Este software puede adaptarse para realizar otras numerosas comprobaciones de calidad, sustituyendo a la inspección visual o añadiendo valor mediante el control de calidad:

- Detectar cuerpos extraños en filetes, dados, productos picados y procesados colocados en una cinta transportadora, en una caja o en una bandeja.
- Supervisar el rendimiento en los procesos de deshuesado, como carne sobre los huesos y carne en la grasa.
- Identificación automática de productos y asignación de destino.
- Control de calidad en cuanto al formato de los productos alimentarios en envases de venta al por menor. Por ejemplo, en los envases de venta al por menor llenados de forma manual o automática.
- Control de calidad de los productos alimentarios compuestos en los que el número, la posición y la calidad de los compuestos individuales resultan fundamentales



**SOBRE NOSOTROS** Reduzca su impacto medioambiental e impulse su negocio. Asíciense con nosotros para aprovechar al máximo sus recursos y minimizar los residuos de producción sin perjudicar la calidad de sus productos ni la seguridad de sus alimentos. Gracias a nuestros amplios programas de I+D y a nuestros 70 años de experiencia en la industria cárnica internacional, podrá beneficiarse de nuestros incomparables servicios.

Gregersensvej 9  
DK-2630 Taastrup  
Tel. +45 72 20 20 00  
[www.DMRI.com](http://www.DMRI.com)