

Detección de plásticos Inspección en cascada por ambas caras

Cortes, recortes y productos picados, frescos o congelados

Aumente la superficie del producto revisada en busca de plásticos con esta solución de dos cámaras que mide tanto la parte superior del producto como la parte por detrás de la cascada, ya que el flujo de producto se produce entre dos cintas en forma de cascada.

¿LE PREOCUPAN LOS OBJETOS EXTRAÑOS?

Los materiales de baja densidad, como el plástico y el papel, son utilizados con frecuencia 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 por encima y por debajo de la cascada de productos y detecta incluso los cuerpos extraños más minúsculos presentes en la superficie del producto (hasta 1.5×1.5 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 registrar y analizar la raíz del problema.





DynaCQ marca los objetos no deseados con un halo

Más información



DYNACQ PERMITE

- Realizar una inspección automática por ambas caras de la superficie en busca de cuerpos extraños, incluidos los de baja densidad y los objetos 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 la fatiga de los trabajadores.

DynaCQ ha sido diseñado para integrarse con los transportadores existentes o suministrarse incluyendo transportadores de cinta a medida que se ajusten a las necesidades del producto y del cliente. La verificación final de la calidad del producto de DynaCQ puede combinarse con la extracción manual y automática, es decir, con el paro de la línea, la expulsión o el desvío de cintas. El software estándar comprueba el flujo de productos para detectar fragmentos de plástico de diferentes colores u otros tipos de contaminación. El 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 en los huesos y carne en la grasa.
- Control de calidad de los productos, por ejemplo, relación carne/grasa, petequias, etc.
- Control de calidad de los productos alimentarios compuestos en los que el número, la posición y la calidad de los compuestos individuales resultan fundamentales.

DETALLES SOBRE DYNACQ

Campo de visión	Dimensiones del armario, en cm
51 cm/20"	H120xW60xD91 o H63xW35xD67
76 cm/30"	H120xW60xD116 o H63xW35xD92

- Potencia/consumo del armario: 230 V CA/500-800 W
- Armario IP66/69
- · Cierres de aire para lavado industrial
- EMC, CE, UE 852/853/1935 (2004)
- Tamaño mínimo de los cuerpos extraños detectables:
 >= 1,5 mm por 1,5 mm (dependiendo del producto y del cuerpo extraño)



Ejemplos de detección en carne picada

DMRI -

Innovación en alimentos para el futuro

