



DANISH  
TECHNOLOGICAL  
INSTITUTE



## Kunststofferkennung

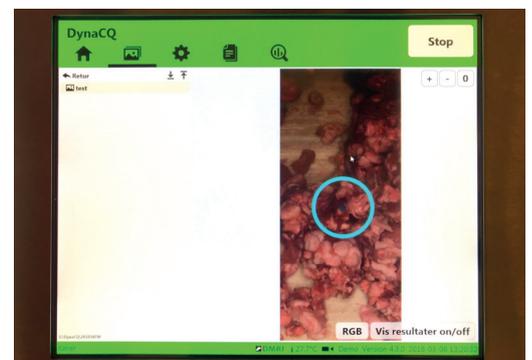
*Teilstücke, kleinstabschnitte und grob gemahlene Produkte*

**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 Papi-erfragmente 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 Produktionsnachverfolgung
- 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



## DMRI —

Food innovation for the future



**Niels Toftelund Madsen**  
Business Manager  
M ntm@teknologisk.dk  
T +45 72 20 26 90  
www.DMRI.com



**DANISH  
TECHNOLOGICAL  
INSTITUTE**