

LASSEN SIE AUSSCHLIESSLICH **MAKELLOSE** KÄSEPRODUKTE IN DIE SUPERMARKTREGALE

Konstante Produktqualität zu garantieren ist der Schlüssel zur Kundenbindung - Kunden die zunehmend hochwertige Lebensmittel erwarten - und das bei jedem Einkauf.

WITRONIC



TYPISCHE HERAUSFORDERUNGEN

Eine Vielzahl an Mängeln, die sich auf die Qualität des Endproduktes und die Lebensmittelsicherheit auswirken, können beim Verpackungsprozess von Käse entstehen. Durch den Einsatz von branchenführenden Bildverarbeitungslösungen können Käsehersteller die Qualität von Käseprodukten und deren Verpackungen sicherstellen

MÄNGEL BEIM VERPACKEN

Fehler bei Käseverpackungen können auftreten, zum Beispiel, wenn fehlerhafte Etiketten angebracht werden, wenn Datumskennzeichnungen unleserlich sind, oder wenn Schweißfehler oder Lebensmittelkontaminationen in der Siegelnaht Leckagen verursachen, welche die Haltbarkeitsdauer reduzieren.



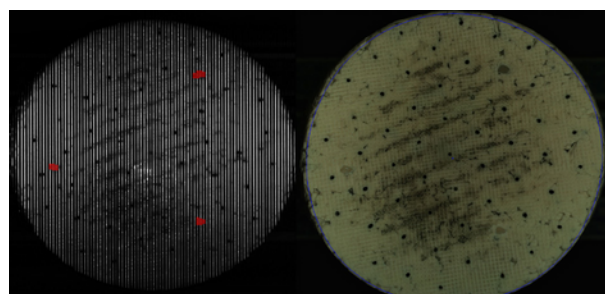
SCHIMMELBILDUNG AM KÄSE

Während der Reifezeit des Käses, kann es zu Schimmelbildung an den Käseblöcken kommen - wenn die Gegebenheiten wie eine zu hohe Temperatur oder Feuchtigkeit Bakterien veranlassen zu wachsen. Es ist wichtig, Schimmelpilze vor dem Folienschnitt zu erkennen um Abfall und Ausfallzeiten aufgrund von Reinigung zu vermeiden.



PLASTIK AUF DER KÄSEOBERFLÄCHE

Wenn die Folie von den Käseblöcken entfernt wird, können Folienreste in der Käseoberfläche stecken bleiben. Diese Plastikteilchen sind schwer zu erkennen, jedoch ausschlaggebend bei der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit.



EFFIZIENTE BILDVERARBEITUNGSSYSTEME FÜR DIE KÄSEINDUSTRIE

TriVision bietet Bildverarbeitungssysteme für die zuverlässige und effiziente Automatisierung von Qualitätskontrollen in der Käseindustrie um makellose Käseprodukte zu garantieren.

Die branchenführenden Bildverarbeitungstechnologie gewährleistet eine sorgfältige Fehlererkennung bei hoher Geschwindigkeit und vereinfacht Optimierung durch intelligente Datennutzung.



PRÜFUNG VON KÄSEVERPACKUNGEN

VisioPointer®

VisioPointer® bietet eine sorgfältige Prüfung von Käseverpackungen durch mehrere Prüffarten.

Neben dem Erkennen und Zurückweisen von Verpackungen mit Versiegelungsfehlern überprüft der VisioPointer® auch Etiketten, Grafiken, Aufdrucke und Strichcodes für ein makelloses Erscheinungsbild und korrekte Information.

Als eigenständig funktionierende Maschine mit eingebautem Förderband und Auswerfer, ist das System eine Komplettlösung, die sich in die meisten Produktionslinien integrieren lässt.



Sigelnahtprüfung



Etiketten- und Grafikprüfung



Strichcodeprüfung



Aufdruckprüfung



Prüfung von oben



Prüfung von unten



Prüfung von der Seite

PRÜFUNG VON KÄSE

CheeseInspector®

TriVision's CheeseInspector® automatisiert die Prüfung von unterschiedlichen Käseblöcken - um zuverlässig zurückgebliebene Plastikteilchen oder Schimmelbildung zu entdecken.

Der CheeseInspector® verfügt über verschiedene Konfigurationen für die Prüfung von oben, unten, und von der Seite von eckigen und runden Käseblöcken.

Das System besteht aus einem bewährten, standardisierten Set-up an Kameras, Beleuchtung, SPS, Sensoren, und Schaltschrank mit eingebautem Touchscreen.



Fremdkörpererkennung



Farbprüfung



Prüfung von oben



Prüfung von unten



Prüfung von der Seite