

HEUFT pro sweets: Die neue Dimension der Süßwareninspektion

Immer mehr Food-Produzenten setzen auf das Know-how der HEUFT SYSTEMTECHNIK GMBH, die bei der Qualitätssicherung von Getränken schon lange die Nummer 1 ist. Mit Systemen, die den Stand der Technik bei der Süßwareninspektion neu definieren, präsentiert sich das Unternehmen jetzt erstmals auf der ProSweets Cologne 2010.



Produktrückstände in Leerformen zur Schokoladen- und Bonbon-Herstellung aufspüren, Verpackungskodierungen verifizieren und Fremdkörper in pastösen, streufähigen und flüssigen Süßwaren identifizieren: Das alles gelingt mit speziell für diese Anwendungen entwickelten HEUFT-Systemen, die auf der internationalen Zuliefermesse für die Süßwarenwirtschaft (Stand A-008, Halle 10.1, Koelnmesse) vom 31. Januar bis zum 03. Februar live in Betrieb zu erleben sind.

Außergewöhnliche Erkennungsleistung

Sie basieren auf den international bewährten HEUFT *SPECTRUM TX*-Grundgeräten und sind alle mit der höchstpräzisen Bildanalysetechnologie HEUFT *reflex* ausgestattet. Aufgrund ihrer modularen, jederzeit aufwärtskompatiblen Bauweise lassen sie sich passgenau auf kundenspezifische Anforderungen zuschneiden und überzeugen selbst bei hohen Liniengeschwindigkeiten durch ihre außergewöhnliche Erkennungsleistung.

Leerformeninspektion HEUFT *moCheck*

Leerformen zur Schokoladen-, Pralinen-, Toffee-, Fondant- und Bonbonherstellung untersucht der HEUFT *moCheck* auf Produktrückstände und ersetzt damit bislang übliche mechanische Abtastgeräte. Komplett gefüllte Kavitäten erkennt das neue Inspektionssystem ebenso sicher wie kleinste Überreste innerhalb dieser Hohlräume. Eine gezielte Farbanalyse ermöglicht das sogar in einem Umfeld, dessen Kolorierung sich kaum von der des

Produktes unterscheidet. Beschädigungen an den Leerformen selbst werden ebenfalls identifiziert. In all diesen Fällen löst der HEUFT *moCheck* die Auswechslung der betroffenen Form aus oder gibt alternativ ein Alarmsig-





nal ab. Das verhindert das Risiko von Verunreinigungen durch überlaufende Produktmasse und Belastungen des Endproduktes mit sortenfremden Inhalten oder Keimen.

Coderückleser HEUFT VX OCR

Der HEUFT VX OCR überprüft nicht nur die Anwesenheit von Mindesthaltbarkeitsdaten und Barcodes auf Süßwarenverpackungen, sondern verifiziert auch deren Richtigkeit. Selbst schwierig zu erkennende Kodierungen vor dunklem Hintergrund liest die Neu-



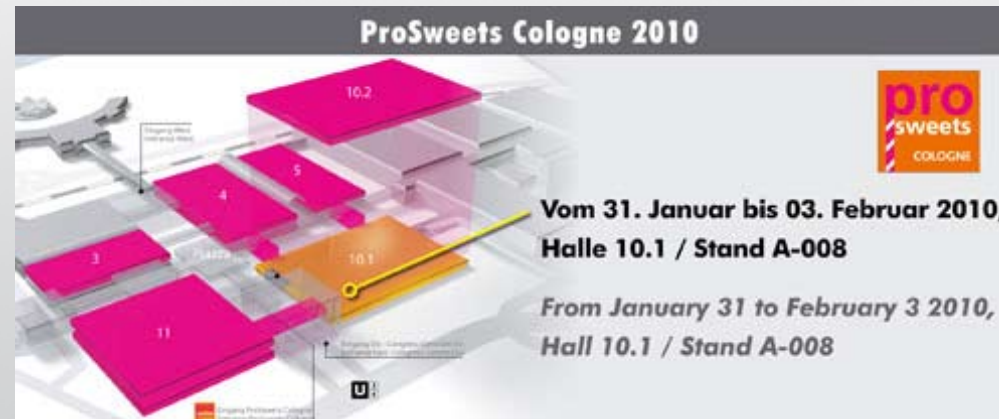
entwicklung präzise aus. Fehlkodierte Verpackungen entfernt das System aus dem Produktionsstrom.

Fremdkörperinspektion

HEUFT eXaminer XA

Der HEUFT eXaminer XA erkennt gefährliche Fremdkörper wie Glasscherben oder Metallsplitter nicht nur in Süßgetränken, sondern auch in Konfitüren, Cremes und Kakaopulver. Betroffene Verpackungen schleust die Vollgutinspektion konsequent aus. Die besonders strahlungsarme, gepulste Röntgenmes-

sung und leistungsstarke Bildanalyse- und Filtertechnologien gewährleisten eine maximale Erkennungsgenauigkeit bei minimaler Fehlaußletrate.



Höchster Bedienkomfort

Wie bei allen HEUFT *SPECTRUM TX*-Geräten sorgt die multilinguale grafische Benutzeroberfläche HEUFT *PILOT* mit einer intuitiv verständlichen Menüführung, und umfangreichen Hilfswerkzeugen für höchsten Bedienkomfort. Per Plug & Play sind die Systeme problemlos in lokale Netzwerke integrierbar. Ob Steuerung, Fehlersuche oder Produktionszähleranalyse – die komplette Funktionalität steht damit nicht nur an den Geräten selbst zur Verfügung, sondern

auch an jedem angeschlossenen Office-PC. Diese Vernetzung ermöglicht den versierten Spezialisten des HEUFT *TeleService* zudem vollen Zugriff auf die Bedienung der HEUFT *SPECTRUM TX*-Systeme: Als ob sie direkt vor Ort wären, können sie Parameter, Signalzustände und Inspektionsbilder live einsehen und notwendige Einstellungen oder Wartungsarbeiten aus der Ferne vornehmen. Außerdem möglich: Die direkte Anbindung an Betriebsdatenerfassungssysteme zur Linienanalyse wie den HEUFT *PROFILER*.

Neue Dimension der Süßwareninspektion

Die Neuentwicklungen, die HEUFT auf der ProSweets Cologne 2010 präsentiert, markieren eine völlig neue Dimension der Süßwareninspektion zur kontinuierlichen Überwachung und nachhaltigen Sicherung der Qualität Ihrer Produkte. Vom 31.01. bis 03.02. können Sie sich selbst von ihrer Leistungsfähigkeit überzeugen: Stand A-008, Halle 10.1., Koelnmesse.