

HEUFT pro sweets: Новый масштаб инспектирования кондитерских изделий

Все больше предприятий производителей продуктов питания внедряют новейшую систему инспектирования компании HEUFT SYSTEMTECHNIK GMBH, которая в контроле качества напитков достаточно давно зарекомендовала себя под №1. Сейчас на выставке ProSweets Cologne 2010 компания впервые представлена системами, контролирующими состояние техники инспектирования кондитерских изделий.



Выявление остатков в фасовочных автоматах по изготовлению шоколада и конфет, сверка товарного кода упаковки и распознавание посторонних примесей в пастообразных и рассыпчатых кондитерских изделиях и жидкостях: Все это возможно благодаря специально разработанным HEUFT системам, которые были представлены в эксплуатации на международной смежной выставке кондитерских изделий (стенд А-008, павильон 10.1, Koelnmesse) с 31 января по 03 февраля.

Нетипичные функции распознавания

Базируются на проверенных во всем мире HEUFT *SPECTRUM TX* типовых устройствах и обладают высокой точностью технологии анализа изображений HEUFT *reflexx*. Благодаря модульной и одновременно конструкции они позволяют с особой точностью согласно специфическим пожеланиям клиентов производить заготовки, они подкупают нетипичными функциями распознавания, обладая высокой производительностью линии.

Инспектирование фасовочных автоматов HEUFT *moCheck*

HEUFT *moCheck* проверяет фасовочные автоматы для изготовления шоколада, конфет, ириса, карамели на предмет остатков и т.о. заменяет обычный механический сканер. Полностью заполненные пустоты новая система инспектирования распознает также уверенно, как и мелкие остатки этой же пустоты. Точный анализ цвета делает это возможным даже в одной среде, чье колорирование, едва ли, отличается от колорирования

продукта. Повреждения на фасовочных автоматах также идентифицируются. Во всех этих случаях HEUFT *moCheck* срабатывает замена формы или как альтернатива подается сигнал.





Это позволяет избежать риск появления посторонних примесей с содержанием, несоответствующим марке продукта и микроорганизмов в конечных продуктах.

Устройство считывания кодов HEUFT VX OCR

Проверяет не только наличие минимального срока годности и штрихкода на упаковке кондитерских изделий, но и подтверждает правильность. Тяжело читаемые коды на темной основе новинка HEUFT VX OCR считывает высокоточно.

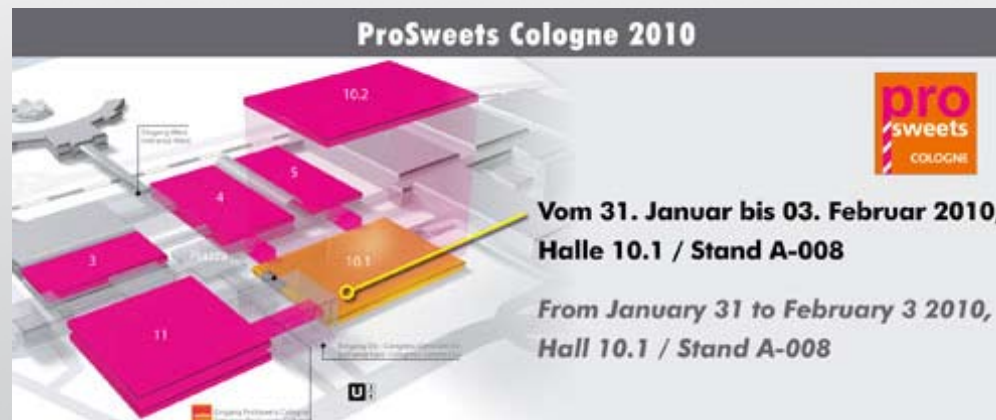


Упаковки с отсутствием штрихкода удаляются из потока продукции.

Контроль присутствия инородных тел HEUFT eXaminer XA

HEUFT eXaminer XA распознает опасные инородные предметы, такие как осколки стекла и металла, не только в сладких напитках, но также и в джеме, в сладких ликерах и какао-порошке. Упаковки с инородными телами постепенно отбраковываются контролером качества товара. Слабоизлучающее, импульсное рентгеновское измерение

и сверхмощные технологии анализа изображения и фильтрации обеспечивают максимальную точность распознавания при min. скорости подачи.



Высочайшее удобство в управлении

Как и вся HEUFT *SPECTRUM TX* техника мультилингвальная (многоязычная) графическая поверхность HEUFT *PILOT* с интуитивным меню распознавания и всеобъемлющей справочной поддержкой создает условия высокого удобства в управлении. Благодаря Plug & Play системы можно беспрепятственно интегрировать в локальные сети. Идет ли речь об управлении, диагностике ошибок или анализе счетного устройства

продукции полная функциональность характерна как для техники, так и для управления при использовании подключенного PC. Для специалистов HEUFT TeleService данная схема подключения делает доступным управление обслуживанием техники HEUFT *SPECTRUM TX*: Вы можете воочию, как будто Вы непосредственно находитесь на месте, наблюдать за параметрами, состоянием сигнала и изображением контроля, подавать установки и производить текущий ремонт на удаленном доступе. Кроме этого возможно и также

непосредственное соединение с установками регистрации данных предприятия для контроля линии аналогичное HEUFT *PROFILER*.

Новый масштаб инспектирования кондитерских изделий

Разработки новых образцов, которые HEUFT представил на выставке ProSweets Cologne 2010 отличает абсолютно новый масштаб инспектирования кондитерских изделий в непрерывном контроле и постоянной уверенности в качестве Вашей продукции. И Вас

есть возможность убедиться в этом самим: Стенд A-008, павильон 10.1, Koelnmesse в период с 31 января по 03 февраля.