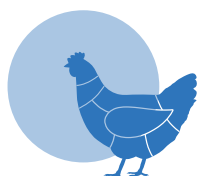




Systemy wizyjne kontrolujące jakość filetów piersi z kurczaka



Produkt
naszego Klienta

+

 **Scanway**
industry

Ekspert
wizyjny

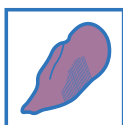
=



najlepsze doświadczenie
Produktu przez Konsumenta

Jest kilka rodzajów błędów jakie mogą wystąpić podczas kontroli filetów z piersi kurczaka. Każdy z nich potencjalnie generuje znaczne straty. Wszystkie nieprawidłowości wpływają na jakość produktu, a w konsekwencji bezpieczeństwo konsumentów. Dbalność o wysokojakościowy produkt oferowany Klientowi, jest w interesie każdego Producenta. Buduje zaufanie do marki i przynosi jej realne oszczędności.

Inspekcja filetów obejmuje:



kolor
„siny”



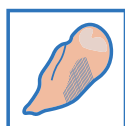
postrzępienie



obecność
kości delta



krwiaki



sparzenie



obecność
skóry



ciała obce
np. plastik

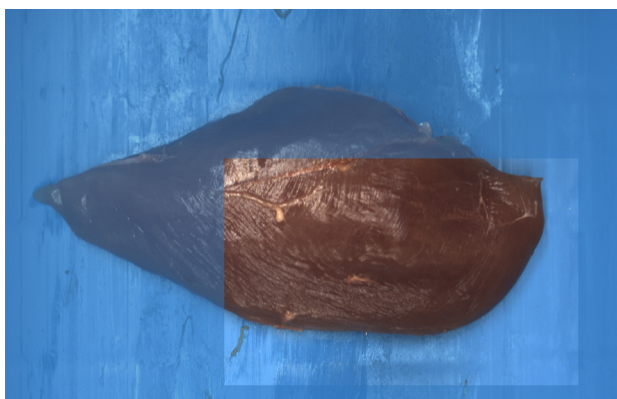
Scanway tworzy systemy wizyjne, które skutecznie dokonują detekcji błędów wykrywanych w kontroli filetów z piersi z kurczaka. Zastępują nieszczelną inspekcję opartą o ludzkie oko.

Kluczowe parametry systemu:

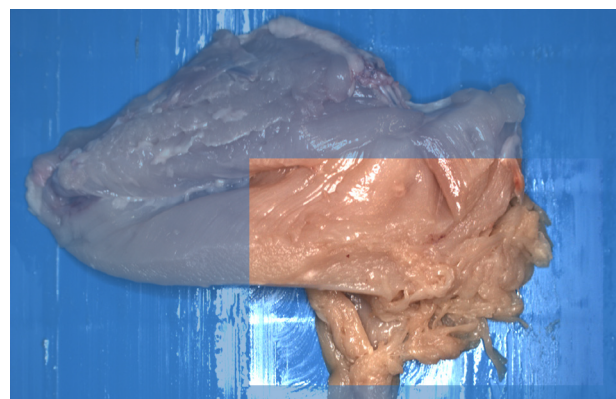
wysoka wydajność kontroli max 130 szt/min
zapewniamy wysoką klasę szczelności IP67
wykonanie komponentów ze stali nierdzewnej



Systemy wizyjne kontrolujące jakość filetów piersi z kurczaka



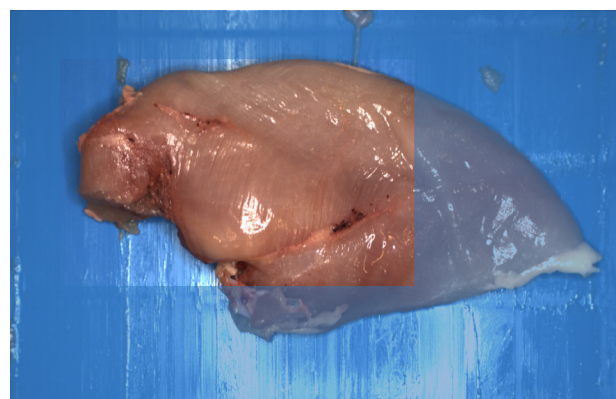
Ocena barwy: siny



Postrzępienie



Obecność kości (Delta)



Krwiaki, obicia