

# Manta<sup>®</sup>

## für tiefgekühlte Kartoffelprodukte

### Neue Technologie für ein perfektes Produkt

Dieser mit Vis/IR-Kameras und der Raptor-Lasertechnologie sowie einer neuen, proprietären und hoch intensiven LED-Beleuchtung, Auswerfventilen für hohen Durchsatz und der 3-Wege-Auswurf Funktion ausgestattete Sortierer für hohe Kapazitäten gewährleistet, dass das Endprodukt frei von Fremdkörpern und nicht einwandfreiem, durch den Prozess erzeugten Material ist. Kartoffelverarbeiter können jetzt die Prüfung des tiefgekühlten Produkts am Ende der Produktionslinie automatisieren, um die Nahrungsmittelsicherheit und die Produktqualität zu steigern und gleichzeitig die Arbeitskosten zu senken. Mit Manta am Ende der Kartoffelverarbeitungslinie gewährleisten Sie die Sicherheit und Qualität des Endprodukts und verbessern die Prozesssteuerung und Länglenkontrolle.



## Perfekte Technologie für Ihr Produkt

Manta erkennt die Größe und Form jedes Objekts sowie Millionen feiner Farbunterschiede. Die Infrarotsensoren unterscheiden zwischen Kartoffelschale und Braunmängeln wie etwa Druckstellen und Fäule und ermöglichen so dem Sortierer, eine Vielzahl von Mängeln sowohl an geschälten als auch ungeschälten Produkten zu erkennen und zu beseitigen. Die Raptor Lasertechnologie ermöglicht Manta, die strukturellen Eigenschaften der Objekte zu prüfen, um so die Entfernung von Fremdkörpern zu maximieren. Am Ende der Produktionslinie entfernt Manta problematisches, durch den Prozess generiertes Material wie beispielsweise Brandstreifen und Stärkeblöcke und maximiert somit die Qualität Ihres Endprodukts.

Der auf Keys leistungsfähiger elektrooptischer G6-Plattform basierende Manta bietet die fortschrittlichste Bildverarbeitung der Branche mit einer objektorientierten Logik und einer Entscheidungsfindung, die auf der Kombination der Daten von mehreren Sensoren beruht. Der Manta, der ein modulares Design aufweist und mit bewährten, hochleistungsfähigen Verbindungsstandards wie etwa Camera Link™, FireWire® und Ethernet ausgestattet ist, garantiert Aufwärtskompatibilität, um Ihre langfristige Rendite zu maximieren.

### Merkmale

- **Netzwerkanschluss.** Nutzen Sie die erfassten Daten, um den Manta und nachgeschaltete Prozesse zu steuern. Erhöhen Sie die Erträge, senken Sie die Kosten und kontrollieren Sie die Qualität.
- **Überwachen Sie Größe, Form und Farbe.** Der Manta kann einen Alarm oder eine Prozessanpassung auslösen, wenn Toleranzüberschreitungen erkannt werden.
- **3-Wege-Sortieroption.** Erzeugen Sie ein hochwertigeres Produkt, ohne Produkte an den Abfallstrom zu verlieren oder eine erneute Sortierung für die Nachbehandlung von Produkten durchführen zu müssen.



*Manta 3-Wege-Sortieroption*

- **Längenkontrolle.** Der Manta mit 3-Wege-Sortierung am Ende der Produktionslinie ermöglicht Ihnen, innerhalb weniger Sekunden ganz einfach Längengrenzwerte festzulegen und zu ändern.
- **Hohes Volumen.** Der zwei Meter breite Scanbereich des Manta verarbeitet bis zu 23 Tonnen des tiefgekühlten Produkts pro Stunde.
- **Äußerst flexibel.** Der Manta ist ideal für die Sortierung aller Arten von Kartoffelprodukten an Linien für tiefgekühlte und gekühlte Produkte einschließlich Kartoffelstreifen, Steak-Kartoffeln, Wedges, Spiralkartoffeln, Waffel-Kartoffeln und kleinen ganzen Kartoffeln.

### Vorteile

- Entfernen Sie Fremdkörper aus dem Fertigprodukt.
- Stellen Sie die Produktqualität sicher. Erfüllen Sie die Anforderungen an Mängel und Form/Größe.
- Minimieren Sie die Arbeitskosten durch die Automatisierung der Messung der Qualität.