

FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL



© 2010 Key Technology, Inc.



Entdecken Sie die Lösungen von Key, mit denen Sie erfolgreich Ihren Herausforderungen bei der Verarbeitung frischer Lebensmittel begegnen.

Wir laden Sie herzlich ein, unsere Website zu besuchen. Per Link finden Sie Informationen zu unseren speziellen Lösungen für die industrielle Verarbeitung frischer Lebensmittel.

NOCH HEUTE HIER KLICKEN oder ANRUFEN. Sichern Sie sich innovative, effiziente Verarbeitungstechnologie mit hohem Ertrag. It's Key.

www.key.net



Informationen zu Key:

| | |
|------------|----------------------|
| USA | +1 (509) 529 2161 |
| Australien | +61 3 8710 8200 |
| China | +86 21 2893 5388 |
| Europa | +31 (0) 345 50 99 00 |
| Mexiko | +52 (442) 210 1390 |

AMG - 0910 - CP500





Die Welt frischer Lebensmittel

Ihre Kunden verlangen Perfektion.
Wir können dafür sorgen, dass Sie sie bekommen.

Dank Technologie von Key kommt bei frischem Obst und Gemüse nur höchste Qualität und Sicherheit in die Tüte.

Die Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse ist ein ernst zu nehmendes Anliegen. Sie sehen sich unberechenbaren Wetterbedingungen und kurzen Verarbeitungszeiträumen gegenüber. Sie haben auch komplexe Probleme hinsichtlich Arbeitseinsatz, Kühlkettenmanagement und Haltbarkeit.

Möglicherweise sind Sie darüber hinaus noch zu Lebensmittelsicherheit verpflichtet.

Wir haben ein offenes Ohr für Sie. Key arbeitet darüber hinaus mit der gleichen Intensität daran, Technologien zum Laufen zu bringen, die auf Ihre Ansprüche an frische Lebensmittel sprichwörtlich zugeschnitten sind - intelligente Techniken zum Beschicken, Schütteln, Waschen, Sortieren (u.a. nach Größe), Entfernen von Fremdmaterial uvm.

SMARTSHAKER® LÖSUNGEN DESIGN (sorgt für Zuverlässigkeit)

Vom Entfernen der Keimblätter in Baby-Spinat bis zum Beschicken von Mehrkopf-Waagen für bestmögliche Leistung beim Eintüten: Die hygienischen, flexiblen und zuverlässigen SmartShaker® Lösungen sorgen für sanfte Abläufe und appetitliche Produkte.



Design und Herstellung gemäß FDA 21CFR Part 110 Standards.



Die branchenweit beste Garantie steht für unser Vertrauen in die Leistungsfähigkeit von SmartShaker®.



Dank unserer Fachkompetenz erhalten Sie die richtige Lösung für Ihre betrieblichen Abläufe.

Die bewährten Systeme von Key gelten weltweit als Stand der Dinge in der Vibrationsförderung und ermöglichen effizientes **Waschen, Entwässern, Beschicken, Verteilen, Mischen** und weitere Verarbeitungsfunktionen, die entscheidend für hochwertige Erzeugnisse sind.

- **Hygiene** - Edelstahlbetten ermöglichen einfaches Reinigen und verhindern die Ansammlung von Keimen.
- **Langlebig** - Die strapazierfähigen Federn des Typs StrongArm™ halten doppelt so lange wie herkömmliche Blattfedern.
- **Kostengünstig** - Die Konstruktion mit natürlicher Frequenz verbraucht weniger Energie, wiegt leicht auf den Stützstrukturen und erfordert minimale Stillstandszeiten wegen Wartung.

| Vergleich der jährlichen Betriebskosten | Band | Smart Shaker® |
|--|---------------|---------------|
| Lager täglich schmieren | 540 € | 0 € |
| Antriebskette wöchentlich schmieren | 58 € | 0 € |
| Streben, Stützen, Hub wöchentlich prüfen | 0 € | 192 € |
| Lager, Rollen und Band jährlich wechseln | 377 € | 0 € |
| Antriebskette oder Band jährlich wechseln | 26 € | 22 € |
| Zähne des Antriebs alle zwei Jahre wechseln | 33 € | 0 € |
| Jährliche Reinigungskosten: tägliches Schäumen, Scheuern, Spülen | 2700 € | 1350 € |
| Jährliche GESAMTKOSTEN | 3736 € | 1565 € |
| JÄHRLICHE ERSPARNIS*: 2.171 € | | |

* Durchschnittliche Ersparnis am Beispiel eines Bandsystems, das durch einen SmartShaker® ersetzt wurde

SmartShaker® Vibratorförderer für:

- Ausrichten • Sammeln • Entwässern • Verteilen
- Beschicken und Ausbreiten • Entfernen von Feinteilen • Sichtprüfung • SmoothCycle™ Waagenbeschickung • Spiral-Flo™ • Waschen



SORTIERLÖSUNGEN DESIGN (für Qualität und Sicherheit)



Die Sortierer Optyx® und Tegra® wurden entwickelt, um zu verhindern, dass Fehler und Fremdmaterial bis zu Ihren Kunden gelangen. Mit jahrzehntelanger Erfahrung im Bereich optischer und Laser-Sortierer hilft Key Ihnen dabei, ein sichereres und hochwertigeres Produkt auf den Markt zu bringen.

Durch die Integration erweiterter Technologien und proprietärer Sensoren bietet Key eine leistungsstarke Sortierlösung für Ihre Anwendung mit frischen Lebensmitteln:

- **Haltbarkeit verbessern** mit hoch auflösenden Kameras, die das fehlerhafte Produkt erfassen.
- **Ihr Lebensmittelsicherheitsprogramm weiterentwickeln** durch das Erfassen von Fremdmaterial mit FluoRaptor™ Laser-Chlorophyll-Erfassung.
- **Arbeitszeiten verkürzen und Haltbarkeit verlängern** durch Wegfall des Entkern-Vorgangs; ganzes Produkt in Scheiben schneiden; Kern mit onCore™ erfassen. Die einzigartige Kernentfernungslösung von Key.
- **Abläufe im Werk verbessern** mit der hochentwickelten G6-Technologie, digitaler Bildverarbeitung und dem einfachen KeyWare®, das an Ihre Anforderungen angepasst ist.
- **Fremdmaterial und Losqualität verfolgen** mit FM Event Logging.
- **Kommunizieren** mit Ihrem Fertigungsnetzwerk oder dem Kundenservice von Key.

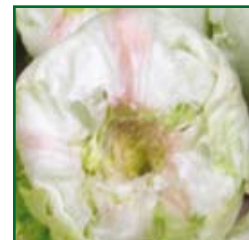
ERFASSEN UND ENTFERNEN:



Schadhafte Blätter, u.a. Verätzung und Braunfärbung



Verfaulte Blätter, Welken und andere geringfügige Farb- und Formfehler



Rosafärbung und oxidative Braunfärbung an gealterten, beschädigten oder angeschnittenen Oberflächen



EVM mit Kern, äußerem Wickel, Strunk, Stängel, Hülse und Unkraut



Fremdmaterial wie Metall, Stein, Kunststoff, Glas, Palettenholz und Federn



Insekten, Nagetiere, Schlangen, Amphibien, Teile und Abfall

Sortieren frischer Lebensmittel im Überblick

Optyx® 3000

Vis/IR oder Farb-Kameras • Raptor oder FluoRaptor™ Laser



0,6 m (24") breit

Optyx® 6000

Vis/IR oder Farb-Kameras • Raptor oder FluoRaptor™ Laser



1,2 m (48") breit

Tegra® 7755

Vis/IR oder Farb-Kameras • 360° Inspektion



0,75 m (29") breit

Tegra® 7775

Vis/IR oder Farb-Kameras • 360° Inspektion



1,5 m (59") breit

Manta® 1600

Vis/IR oder Farbe Kameras • Raptor oder FluoRaptor™ Laser



1,6 m (63") breit

Manta® 2000

Vis/IR oder Farbe Kameras • Raptor oder FluoRaptor™ Laser



2,0 m (78") breit

Iceberg



2.275 kg
5,000 lbs

4.550 kg
10,000 lbs

n. zutr.

n. zutr.

6.050 kg
13,300 lbs

7.300 kg
16,000 lbs

Romaine



1.820 kg
4,000 lbs

3.640 kg
8,000 lbs

n. zutr.

n. zutr.

4.775 kg
10,500 lbs

6.000 kg
13,200 lbs

Babyspinat



1.475 kg
3,250 lbs

2.950 kg
6,500 lbs

n. zutr.

n. zutr.

3.930 kg
8,650 lbs

4.900 kg
10,800 lbs

Frühlingsmix



1.250 kg
2,750 lbs

2.500 kg
5,500 lbs

n. zutr.

n. zutr.

3.320 kg
7,300 lbs

4.150 kg
9,130 lbs

Ganze Babykarotten



4.535 kg
10,000 lbs

9.070 kg
20,000 lbs

5.670 kg
12,500 lbs

11.340 kg
25,000 lbs

12.150 kg
26,700 lbs

15.000 kg
33,000 lbs

Anderes Gemüse



5.670 kg
12,500 lbs

11.340 kg
25,000 lbs

6.820 kg
75,000 lbs

13.640 kg
30,000 lbs

14.500 kg
32,000 lbs

18.000 kg
40,000 lbs

MAXIMALE KAPAZITÄTEN

PROZESSLÖSUNGEN DESIGN (sorgt für Effizienz)

Vom Entladen des Schüttguts mit den vielseitigen Kistenkippern von Key bis zu den präzisen Impulse™ Vibrationsrüttlern zur Waagenbeschickung am Verpackungspunkt: Key unterstützt Ihre Anstrengungen, einen effizienten Gutfluss zu erreichen.



Schüttgut-Zuführung bis Sortieren: Flexibilität und einfache Abfallbeseitigung für Sie: mit zuverlässigen **Kistenkippern** und den verschiedenen **SmartShakers®** zum Sammeln, Ausrichten, Trennen und Verbinden von Prozessen über Ihre gesamte Linie hinweg.

Vom Waschen zum Entwässern: Von der einzelnen **Iso-Flo®** Schüttelwaschanlage bis zu Standard **Vibrationsförderern für Entwässerung, Kanalwäschern, Blütensortierern, Kleinteilentfernern** und **Präzisionsgrößensortierern** - sowie **Korbwäsche** und **Kompakt Trocknern** für geringe Kapazitäten: Sie werden diese Zeit, Platz und Arbeit sparenden Lösungen schätzen lernen.

Von der Zuführung bis zur Verpackung: Key entwickelt **Bandförderer** zum Anheben, Absenken und Transportieren frischer Lebensmittel sowie vibrierende **SmartShakers®** für Verteilung und Waagenbeschickung. Für kleinere Mengen bieten wir **Verpackungstische** und den flexiblen **AVSealer**, der gleich bleibende Qualität beim Eintüten ermöglicht.

SERVICE UND SUPPORT DESIGN (sorgt für maximale Betriebszeit)

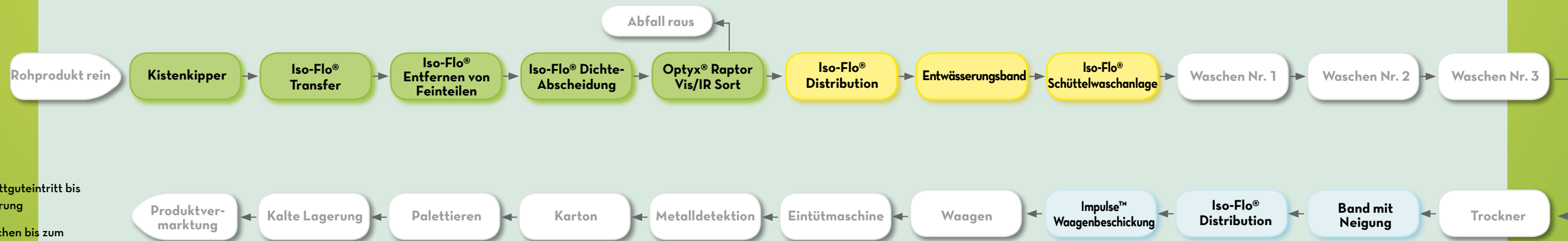
Wenn Sie hinsichtlich Kühlkettenmanagement und Produktivität Neuland betreten, erschließt sich Key weiterhin Neuland in Design, Herstellung und Service hochentwickelter und dennoch einfach zu bedienender Verarbeitungssysteme für frische Lebensmittel.

Unser über lange Jahre erarbeiteter Ruf in der Lebensmittelbranche wird erweitert auf spezielle Anlagen für frische Lebensmittel - nicht nur für Innovation und Entwicklung, sondern auch für proaktiven, **kundenorientierten Service**.

Vor und nach der Installation sorgt die schnelle Antwort für Produktivität über Kontinente und Zeitzonen hinweg. Kundendienste und Feldtechniker gibt es weltweit: von USA bis Europa und zu den Anrainerstaaten des Pazifiks. Maßgeschneiderte **Service-Verträge des Typs UpTime Connection®** sind buchbar. Sie schonen das Budget und bewahren die Effizienz.



Typische Prozesskette für frisch geschnittene zarte Blätter



- Vom Schüttguteintritt bis zur Sortierung
- Vom Waschen bis zum Entwässern
- Von der Zuführung bis zur Verpackung