

VIBA CONFIE SON CONTROLE QUALITÉ À ISHIDA

Étude de cas Viba Sweets

Faits et chiffres

- » Il est extrêmement puissant et rapide : plus de 500 barres/minute sont traitées.
- » Il est doté de la technologie brevetée par ISHIDA : un algorithme génétique intelligent lui permet d'analyser les données d'image sur plusieurs générations et, par conséquent, d'acquérir au fil des process une
 - Un logiciel intégré de confirmation de rejets apporte une sécurité supplémentaire. Si la barre non conforme n'arrive pas dans le conteneur à rejets, le détecteur s'arrête



Après avoir soumis plusieurs fabricants de détecteurs par rayons X à une rigoureuse batterie de tests, la société allemande VIBA a sélectionné le modèle EN développé par le constructeur ISHIDA. Le système est dédié à la surveillance de barres de fruits dont la gamme atteint plus de 60 recettes, différentes tailles d'emballage pour des poids allant de 8 à 50 g.

Challenge

Le contrôle de la production de ces confiseries est total : l'intérieur des barres, bien sûr, pour rechercher d'éventuels contaminants, mêmes minuscules de 1 mm (pierre, verre, plastique dense, métal), mais aussi leur apparence : les pièces déformées, ou cassées sont éliminées y compris celles dont le poids ne correspond pas au poids cible, Le système est également capable de détecter les erreurs de remplissage.

Solution

Pourquoi le détecteur série EN d'ISHIDA s'est-il distingué haut la main lors des essais exigés par VIBA?

Parmi la large gamme offerte par ISHIDA, ce détecteur est particulièrement dédié aux aliments épais (de 50 à 150 mm) et fins (de 0 à 50 mm), couvrant ainsi l'ensemble des besoins de VIBA.







Les nouvelles recettes peuvent être chargées en quelques minutes seulement, et l'accès facile à toutes les pièces mécaniques rend le nettoyage beaucoup plus rapide

Il est extrêmement puissant et rapide : plus de 500 barres/minute sont traitées.

Il est doté de la technologie brevetée par ISHIDA: un algorithme génétique intelligent lui permet d'analyser les données d'image sur plusieurs générations et, par conséquent, d'acquérir au fil des process une exceptionnelle précision.

Ses fonctions associées, comme le contrôle du poids, font de l'appareil un détecteur intégral des aliments et de leur présentation.

Un logiciel intégré de confirmation de rejets apporte une sécurité supplémentaire. Si la barre non conforme n'arrive pas dans le conteneur à rejets, le détecteur s'arrête. Le système se calibre rapidement et facilement en passant deux ou trois fois un faisceau de rayon X à travers l'objet à tester.

90 secondes après, le système est prêt pour l'utilisation.

Jusqu'à 200 préréglages programmables permettent de changer de produit en appuyant simplement sur un bouton. Cet avantage a séduit VIBA dont la gamme des barres est ainsi totalement prise en compte.

«Les nouvelles recettes peuvent être chargées en quelques minutes seulement, et l'accès facile à toutes les pièces mécaniques rend le nettoyage beaucoup plus rapide » conclut Francisco Taberner, ingénieur de production.

Contactez-nous

Ishida Europe France

Tel: +33 (0)1 48 63 83 83 info@ishidaeurope.fr

50 rue des Chardonnerets BP 67108 95 975 Roissy Charles de Gaulle Cedex

