

# Systeme ADR®

## Systeme d'élimination automatique des défauts

Key Technology a révolutionné le secteur des frites il y a plus de 30 ans avec sa technologie ADR® d'élimination automatique des défauts pour l'industrie de la pomme de terre. À l'heure actuelle, la plupart des frites surgelées dans le monde, de coupe fine ou épaisse, passent à travers un système ADR intégré spécialement conçu pour les frites, au cours de leur cheminement vers les points de vente de restauration rapide, les supermarchés et les chariots de courses.

### Profitez d'une excellente maîtrise de la qualité

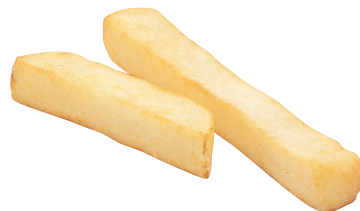
Ne commercialisez que le meilleur de votre produit :

- **Éliminez des défauts plus petits** – les caméras trichromatiques Vis/IR G6 assurent une visualisation en haute résolution pour détecter le plus infime défaut
- **Contrôlez plus rapidement la qualité** - identifiez les pelures, la chair de qualité et les défauts simultanément... une performance inégalée à ce jour
- **Éliminez les parties vertes** grâce à la technologie Vis/IR, qui fonctionne tout aussi efficacement sur les produits pelés ou non pelés
- **Éliminez les défauts d'extrémités sucrées** avec le module optionnel CIT (Chemical Imaging Technology)

### Améliorez le rendement avec la fonction « SmartCutting »

La précision et l'exactitude du couteau unique vous permettent d'épargner (et de vendre) davantage de produit de qualité. Coupe sélectivement en termes de longueur en éliminant simultanément les défauts, ignore les défauts mineurs à plus faible capacité si la coupe donne un résultat trop court.

- **Éliminez la perte** - actionnez un seul couteau pour couper en deux les frites trop longues afin de contrôler la diminution de taille et le calibre
- **Réduisez le taux de coupe à vide** - supprimez les défauts avec jusqu'à 50 % de diminution dans les cubes
- **Réduisez les brisures en aval** en coupant en deux les frites trop longues
- **Éliminez les coupes épaisses abîmées** - ADR®5 utilise 2 lames côte à côte au besoin
- **Contrôlez la qualité** - possibilité de précalibrer le produit pour le mélanger à des pourcentages plus élevés de coupes courtes



### Réalisez des économies d'entretien

CleanBelt est un système de nettoyage en place (NEP) pour les équipements ADR®5 disponible comme mise à niveau sur site. Ce système NEP automatisé supprime l'élimination manuelle de l'amidon en les voies du tapis et diminue les besoins de nettoyage manuel du tapis de l'ADR. L'accumulation d'amidon est éliminée en utilisant une combinaison de raclage statique continu et de raclage NEP activé à la demande pour éliminer les dépôts importants.

La prévention de l'accumulation d'amidon diminue le risque de déraillement du tapis, susceptible de provoquer des dégâts coûteux aux couteaux et à la roue de coupe. En outre, le nettoyage assure un arrière-plan d'inspection homogène aux caméras et supprime le besoin de recalibrage du système.

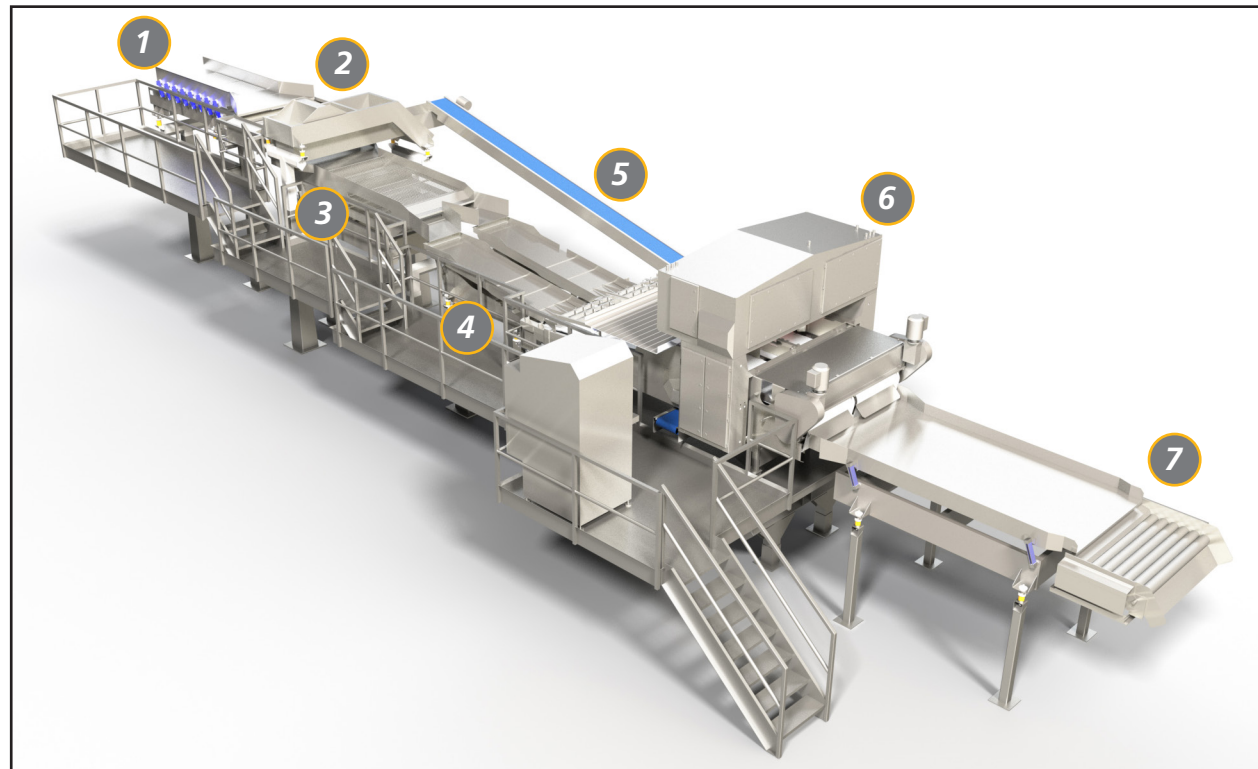


## CleanBelt réduit les tâches d'assainissement et d'entretien du système

- L'intervalle entre les reconstructions de roue de coupe est doublé
- Supprime l'élimination manuelle de l'amidon entre les voies du tapis
- Réduisez les besoins de recalibrage de l'ADR dus aux variations d'arrière-plan provoquées par un tapis sale
- Coûts d'entretien de la roue de coupe réduits - une économie entre 125 et 200 heures par an
- Économisez sur les pièces de rechange - moins de couteaux endommagés
- Performance opérationnelle - moins de normalisations nécessaires
- Produit de plus haute qualité - un tapis plus propre assure un contraste élevé du produit, autorisant une détection optimale

## Un système logique

Key sait très bien qu'au fond, vous mesurez la valeur de vos investissements par votre résultat d'exploitation. Le système ADR accentue votre rentabilité à travers les gains de productivité, une qualité plus homogène, un meilleur rendement et des coûts réduits. Avez-vous les moyens de vous priver d'un équipement ADR ?



**1 : Convoyeur vibrant** - séparez et récupérez l'eau des frites

**2 : Enleveur d'éclats** - séparez précisément les éclats et pièces fines et calibrez-les par diamètre

**3 : Convoyeur vibrant de calibrage** - calibrez les frites par longueur en retirant les courtes

**4 : Convoyeur vibrant d'alignement** - séparez et alignez les frites pour une détection et une coupe optimales

**5 : Tapis de recirculation des rejets ADR** - l'ADR rejette les frites mal alignées pour recirculation

**6 : ADR** - disponibles en deux capacités, ADR4 et ADR5 jusqu'à 7,5 tonnes par heure

**7 : Calibreur dimensionnel et supprimeur rotatif de pièces atrophiées** - fonctionnent en tandem pour optimiser l'élimination des pièces atrophiées et la récupération du produit de qualité