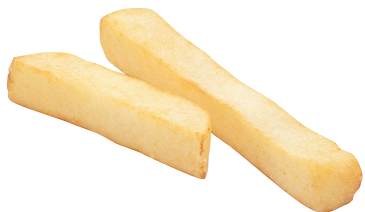


ADR[®] 5

Systèmes d'élimination automatique des défauts

ADR[®]5 représente la toute dernière avancée dans l'histoire de presque 30 années dont jouit Key dans le domaine de la technologie d'élimination automatique de 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 au cours de leur cheminement vers les points de vente de restauration rapide, les supermarchés et les chariots de courses.

L'équipement ADR[®]5 autorise davantage de débit, plus de précision dans la coupe, des frais d'entretien moindres et un temps d'exploitation supérieur.



Réalisez d'IMPORTANTES économies d'entretien

Échangez du temps hors chaîne contre davantage de temps d'exploitation consacré une production de meilleure qualité :

- **Performance optimale** en réduisant parallèlement les coûts d'entretien grâce au système NEP CleanBelt
- **Couteaux pneumatiques** multipliant la durée de service des vanes
- **Diminuez la fréquence de révision de la roue de coupe**
- **Sans accrochage** avec le carrousel fixé
- **Éclairage LED à semi-conducteur durable** Aucune ampoule à changer, l'étalonnage est pratiquement éliminé
- **Composants électroniques protégés**, le logement parfaitement étanche de la caméra/lampe évite les mauvais alignements ou les dégâts accidentels
- **Interface utilisateur simplifiée sur écran tactile**, permet de former aisément les opérateurs
- **Mises à niveau faciles/économiques ininterrompues** avec plate-forme de visualisation modulaire

Profitez d'une excellente maîtrise de la qualité

La technologie de visualisation G6 vous permet de commercialiser uniquement le meilleur de votre produit :

- **Éliminez jusqu'au plus petit défaut** - les caméras trichromatiques Vis/IR G6 assurent une visualisation en haute résolution 1 024 pixels
- **Assurez la qualité plus vite** - identifiez les pelures, la chair de qualité et les défauts simultanément au rythme de 4 000 scans par seconde... une performance inégalée à ce jour
- **Éliminez les parties vertes** grâce à la technologie Vis/IR, qui fonctionne tout aussi efficacement sur les produits non pelés
- **Éliminez les défauts d'extrémités sucrées** avec le module optionnel CIT (Chemical Imaging Technology)

Augmentez la capacité

Constatez des débits plus élevés par rapports aux autres systèmes :

- **Augmentez le flux de produit** - traitez jusqu'à 7,7 tonnes par heure
- **Contrôlez la qualité** sans surcharger les ADR[®], même lors du processus de stockage tardif

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 :

- **Éliminez la perte** - actionnez un seul couteau pour supprimer les défauts aux extrémités et pour couper en deux sélectivement des frites de qualité sans pertes*
- **Réduisez le taux de coupe à vide** - jusqu'à 50 % de diminution dans les cubes
- **Réduisez les brisures en aval** des frites trop longues
- **Éliminez les coupes épaisses abîmées** - ADR[®]5 utilise deux lames côte à côte au besoin



Productivité, rentabilité et progrès

L'équipement ADR®5 démontre sa valeur à travers l'amélioration des résultats en termes de capacité, d'efficacité et d'homogénéité, de rendement amélioré du produit de qualité et de frais d'entretien réduits. En outre, grâce à sa base électro-optique modulaire G6, votre équipement ADR®5 est prêt à raccorder aux évolutions à venir sans remplacer le système complet. Voilà un véritable progrès.

Aperçu de l'ADR®5

| Caractéristique | ADR®5 |
|--|-------|
| Capacité (T/h) | 7,7 |
| Tête de coupe avec lanceur de couteau unique | • |
| SmartCutting/calibrage de longueur* | • |
| Coupes à vide réduites | • |
| Couteaux pneumatiques | • |
| Plate-forme de visualisation G6 | • |
| Caméras Vis/IR | • |
| Module optionnel CIT | • |
| Éclairage à LED | • |
| Alimentation/commande monobloc | • |
| Décalage de fond | • |
| Enlevage à brosse | • |
| Recyclage disponible | • |

*à la capacité nominale

Caméras trichromatiques G6

Ces caméras à la pointe de l'industrie sont équipées d'optiques Vis/IR pour affiner la détection de défaut sur les produits pelés ou non pelés



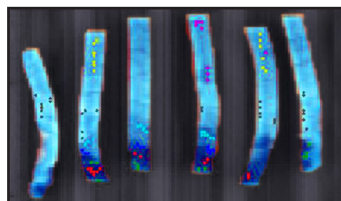
Processeur d'image G6

Le module basé sur Pentium® convertit les informations en action du couteau



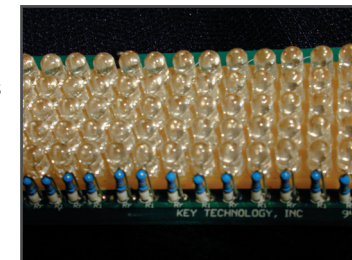
Module CIT

Le seul système d'enlèvement de défauts qui peut identifier et éliminer les extrémités sucrées de frites.



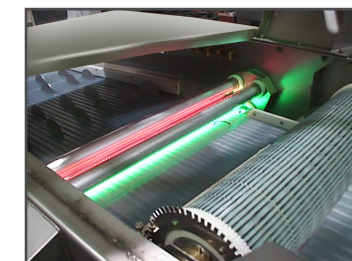
Lampes à LED à semi-conducteur

L'éclairage à semi-conducteurs (sans ampoule) rouge/vert/infrarouge permet la coupe du produit pelé ou non pelé



Nouvelle roue de coupe

Capacité de coupe de frites longues et de coupe intelligente à un seul couteau ; taux de coupe à vide plus faible, vitesses de tapis plus rapides, sans accrochage



Vannes pneumatiques

Vannes de grande longévité, frais de pièces de rechange et de main d'œuvre plus faibles, temps d'exploitation supérieur

Alimentation/commande monobloc

Modulaire et fiable, avec sauvegardes et stockage de fichiers sur clé USB, capable d'exécuter différents systèmes

