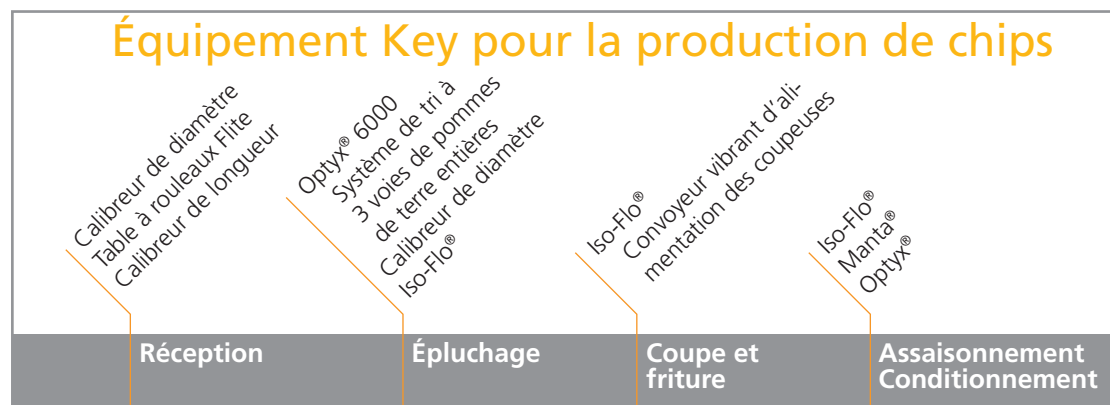


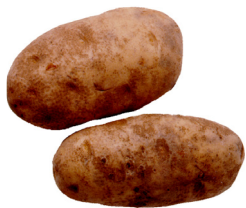
# Innovations pour les lignes de production de chips

## Avançant pour vous et votre industrie



Pour les produits comme les chips, Key Technology apporte des innovations qui permettent aux processeurs de pommes de terre de :

- Transporter, alimenter, aligner, élever, calibrer et distribuer les aliments efficacement et en toute sécurité
- Trier les produits en mouvement par couleur, forme et taille
- Éliminer les défauts et optimiser la longueur



Dans cette vision de l'industrie, vous pouvez attendre :

- Une réaction rapide et informée
- Des solutions personnalisées et économiques
- L'optimisation de la qualité/de la sécurité/ du rendement du produit
- Une productivité maximale / des temps d'arrêt réduits au minimum
- Une documentation technique multilingue
- Un service commercial direct local/régional

Les installations de pointe de Key Technology comportent la fabrication intégrée par ordinateur (CIM), un centre technique étendu et un laboratoire d'applications client entièrement équipé. Au final, toutefois, nous mesurons la valeur de nos innovations à l'aune de votre réussite finale.

L'industrie de la pomme de terre connaît bien les systèmes de transport vibrants Iso-Flo® de Key Technology, qui ne transmettent la vibration qu'à la base du convoyeur, jamais au châssis ou au sol.

Les systèmes d'inspection automatisés permettent aux processeurs d'améliorer la qualité et d'augmenter la productivité. Les équipements Manta® et Optyx® trient par couleur, par taille et par forme jusqu'à un million d'objets par minute.



# Équipement Key Technology pour la production de chips

## Systèmes de transport et de process spécialisés

### Iso-Flo®

- Convoyeurs vibrants pour l'alignement, l'égouttage/le dégraissage, la répartition, l'alimentation, l'élimination des fines particules, le glaçage, le calibrage et le refroidissement ultra rapide
- Le convoyeur vibrant d'alimentation des coupeuses mesure et répartit les pommes de terre entières vers les systèmes de coupe

### Calibreur de diamètre

- Calibre les produits en fonction de leur diamètre
- Élimine la saleté, les cailloux et autres matières indésirables

### Table à rouleaux Flite

- Élimine les petits produits, les saletés, les débris et les pièces fines
- Effectue le calibrage de diamètre brut
- Répartit les produits en les transportant

## Systèmes d'inspection automatisés

### Système de tri optique de pommes de terre entières à 3 voies Optyx® 6000

- Sépare les corps étrangers et les produits défectueux des pommes de terre entières de bonne qualité au stade de l'arrivée à l'état cru
- Protège les coupeuses des détériorations

### Manta®

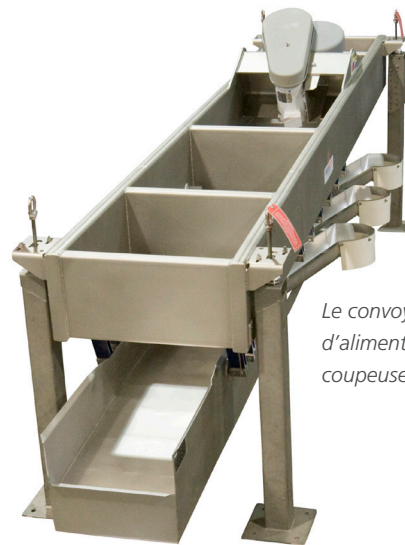
- Système d'inspection à caméra/laser
- Grand volume : Tapis de 2 m de largeur, jusqu'à 9 000 kg par heure

### Optyx®

- Systèmes d'inspection à caméra/laser, visualisation sur le tapis
- Optyx® 3000
  - Petit volume : jusqu'à 2 750 kg par heure
  - Compact
- Optyx® 6000
  - Volume moyen : jusqu'à 5 500 kg par heure



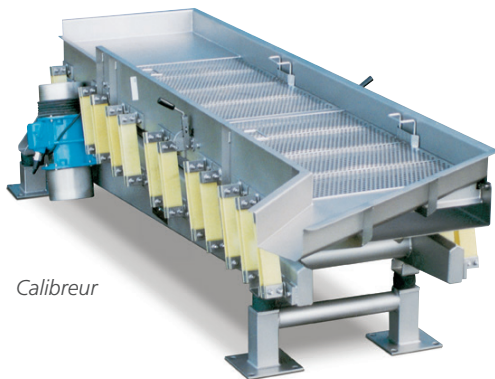
Table à rouleaux Flite



Le convoyeur vibrant d'alimentation des coupeuses



Manta®



Calibreur



Optyx® 3000



Optyx® 6000