

Tri à trois voies sur Manta™

Le tri à trois voies sur Manta permet aux processeurs alimentaires d'éjecter automatiquement les corps étrangers (FM) et les déchets du produit qui peuvent être récupérés et retravaillés séparément. Le produit de qualité voulue est acheminé normalement à travers la trieuse à caméra/laser.

Améliorez votre résultat d'exploitation

- Augmentation des rendements
- Production de produit fini de haute qualité
- Réduction du risque de corps étrangers
- Diminution des coûts de main d'œuvre
- Récupération des produits de deuxième choix séparément des déchets
- Supprime le recours à un système de triage manuel ou un deuxième système de triage automatisé

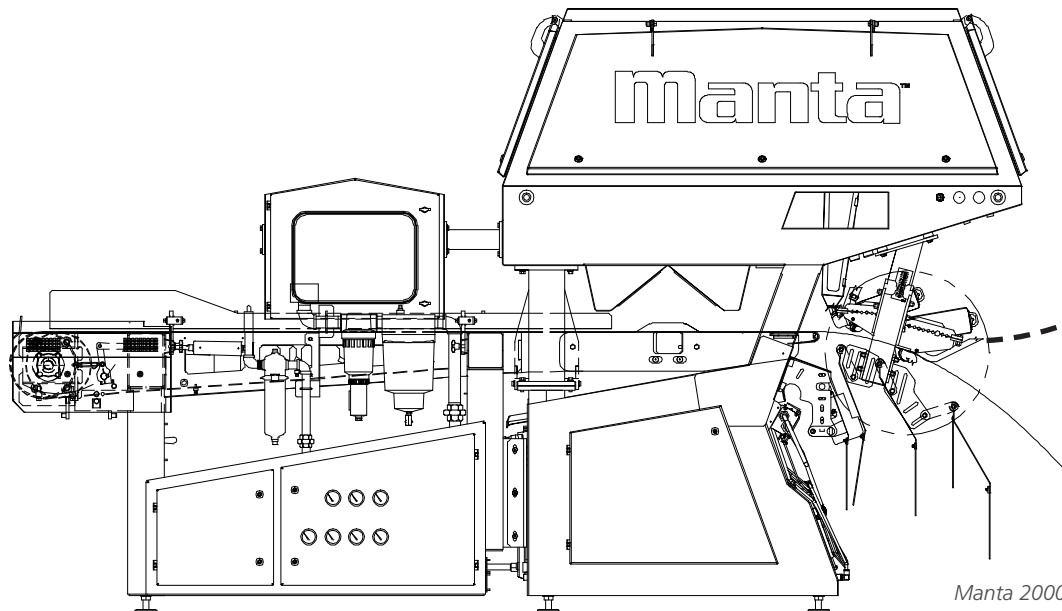
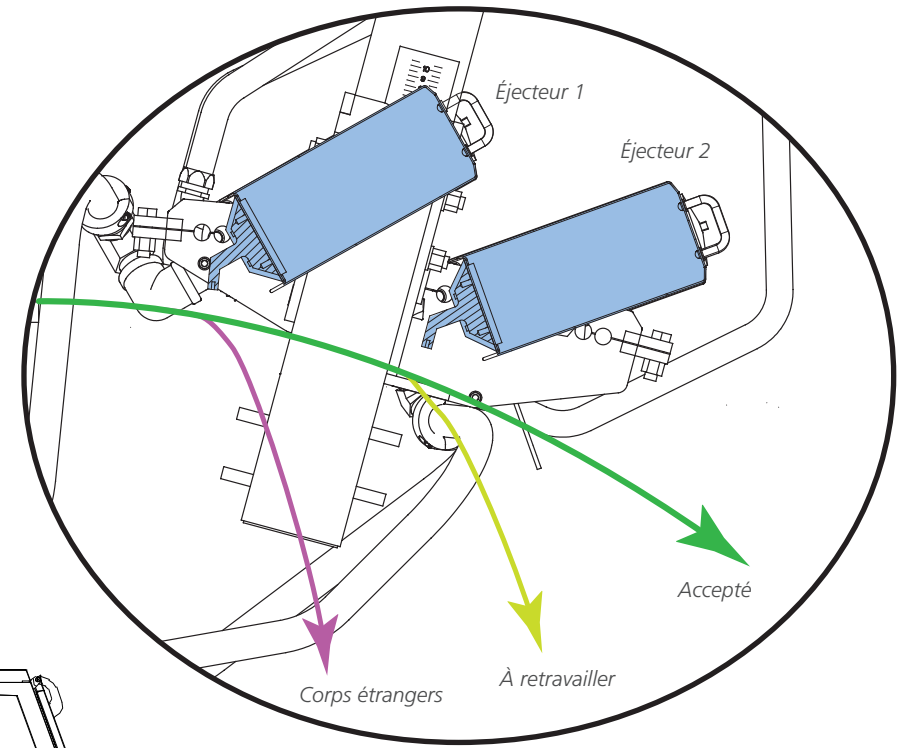
Convient idéalement aux processeurs de haricots verts et de frites qui souhaitent éliminer les corps étrangers et les déchets ainsi que le produit de second choix de valeur de leur produit principal.



Manta 1600

Les produits triés sur les trieuses Manta haute vitesse déchargent des trieuses Manta selon une trajectoire homogène qui permet au logiciel d'identifier précisément les corps étrangers et les produits défectueux à éjecter. Équipée de deux systèmes d'éjection et de deux toboggans de rejet, le matériel Manta équipé pour le tri à trois voies est extrêmement polyvalent. Le changement de produit peut être effectué en quelques secondes à l'aide de l'écran tactile pour effectuer un tri à deux voies conventionnel lorsque les produits de second choix ne présentent pas de valeur de récupération.

- Meilleure qualité du produit
- Réduction du risque de corps étrangers
- Pertes de rendement réduites
- Plus faible investissement
- Coûts d'exploitation plus bas
- Jusqu'à 16 tonnes de haricots verts
- Jusqu'à 15 tonnes de frites



Triage à trois voies également disponible sur Optyx 3000 et 6000 pour les noix