



CONÇU POUR LES PRODUITS FRAIS COUPÉS



KEY[®]
TECHNOLOGY



Dans le monde des produits fraîchement coupés...
Vos clients demandent la perfection.
Nous pouvons leur garantir.

Grâce à sa technologie, Key fournit des produits frais coupés de la meilleure qualité et sécurité possibles.

Le traitement des produits fraîchement coupés n'est pas pris à la légère. Vous êtes confronté à un climat incertain et à des temps de transformation très courts. Vous devez gérer une main d'œuvre complexe, la chaîne du froid, mais aussi les problèmes liés à la durée de conservation.

Et comme si cela ne suffisait pas, vous êtes fermement engagé à respecter la sécurité alimentaire.

Nous vous entendons. Key prend très à cœur la mise en route des technologies spécifiques à vos défis en matière de produits frais coupés – et propose des moyens judicieux pour alimenter, secouer, mesurer, laver, trier et retirer les matières étrangères, etc.

SOLUTIONS SMARTSHAKER® CONÇUES (pour la fiabilité)

En retirant les cotylédons des pousses d'épinard pour alimenter la balance à tête multiple afin d'obtenir des performances optimales de l'ensacheuse, les solutions SmartShaker® sanitaires, flexibles et fiables de Key permettent un fonctionnement sans heurts et des produits attirants.



Conçu et fabriqué conformément à la partie 110 de la norme 21CFR de la FDA.



La meilleure garantie du secteur témoigne de notre confiance dans les performances de SmartShaker®.



Notre expertise de l'application vous aide à choisir la bonne solution pour vos activités.

En tant que référence pour le transfert de vibrations à l'échelle mondiale, les systèmes éprouvés de Key offrent **nettoyage, séchage, alimentation, diffusion et mélange** efficaces, ainsi que d'autres fonctions de traitement vitales pour les produits haute qualité.

- **Sanitaire** : des couches en acier inoxydable permettent d'assainir facilement et évitent le passage de microbes.
- **Durable** : les bras hautes performances StrongArm™ durent deux fois plus longtemps que les ressorts pour bras traditionnels.
- **Économique** : la conception basée sur la fréquence naturelle utilise moins d'énergie, s'adapte facilement aux structures de support et nécessite moins de temps d'arrêt pour la maintenance.

Comparaison des coûts d'exploitation par an	Courroie	Smart Shaker®
Lubrifier les roulements chaque jour	\$730	\$0
Lubrifier la chaîne d'entraînement chaque semaine	\$78	\$0
Vérifier les bras, les supports, les temps chaque semaine	\$0	\$260
Changer les roulements, les galets et la courroie chaque année	\$510	\$0
Changer la chaîne d'entraînement ou la courroie chaque année	\$35	\$30
Changer les pignons tous les deux ans	\$45	\$0
Coût de l'assainissement annuel : savonner, frotter et rincer chaque jour	\$3,650	\$1,825
Coût annuel TOTAL	\$5,048	\$2,115
ÉCONOMIES ANNUELLES* : \$2,933		

* Économies moyennes d'un système avec courroie remplacé par un système SmartShaker®

Convoyeurs vibrants SmartShaker® pour :
Alignement • Collecte • Séchage • Distribution
• Alimentation & Diffusion • Élimination de fines particules • Inspection • Alimentation peseuse • SmoothCycle™ • Spiral-Flo™ • Lavage

SOLUTIONS DE TRI CONÇUES (pour l'assurance de la

Les trieurs Optyx® et Tegra® de Key sont conçus pour éviter que vos clients soient confrontés à des défauts ou des matières étrangères. Grâce à des dizaines d'années d'expérience dans les trieurs optiques et à laser, Key vous aide à mettre sur le marché un produit de haute qualité et plus sûr.

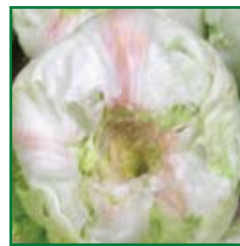
En intégrant des technologies avancées et des capteurs propriétaires, Key offre une solution de tri efficace pour le traitement des produits fraîchement coupés.

- **Améliore la qualité de la conservation** grâce à des caméras haute résolution qui détectent les produits défectueux.
- **Optimise votre programme de sécurité alimentaire** en ciblant les matières étrangères avec la technologie laser de détection FluoRaptor™ en fonction des niveaux de chlorophylle.
- **Réduit la main d'œuvre et allonge la durée de conservation** en éliminant l'opération de carottage ; tranche le produit en entier ; repère le cœur avec onCore™...la solution unique de Key pour extraire le cœur.
- **Améliore les opérations de l'usine** avec la technologie G6 avancée, le traitement des images numériques et le simple logiciel KeyWare® conçu pour vos besoins.
- **Effectue le suivi des substances étrangères et de la qualité du lot** avec la journalisation des événements relatifs aux matières étrangères.
- **Communique** avec votre réseau d'usine ou votre centre d'assistance Key.

DÉTECTE & SUPPRIME :



Les défauts des feuilles, notamment les brûlures chimiques et les feuilles noircies



Les dentelures et le brunissement par oxydation sur les surfaces âgées, abimées ou coupées



Les matières étrangères comme le métal, la roche, le plastique, le verre, le bois de palettes et le plumage



Les feuilles pourries, fanées et autres défauts subtils de couleur ou de forme



Les matières végétales étrangères y compris le cœur, l'enrobage extérieur, la tige, la queue, la cosse et les mauvaises herbes



Les insectes, les rongeurs, les serpents, les amphibiens, les pièces et les déchets

qualité et de la sécurité)

Présentation des trieurs de produits fraîchement coupés

Optyx® 3000

Caméras Vis/IR ou couleur • Lasers Raptor ou FluoRaptor™



Optyx® 6000

Caméras Vis/IR ou couleur • Lasers Raptor ou FluoRaptor™



Tegra® 7755

Caméras Vis/IR ou couleur • Inspection 360°



Tegra® 7775

Caméras Vis/IR ou couleur • Inspection 360°



Manta® 1600

Caméras Vis/IR ou couleur • Lasers Raptor ou FluoRaptor™



Manta® 2000

Caméras Vis/IR ou couleur • Lasers Raptor ou FluoRaptor™



0,6 m (24 po) de largeur

1,2 m (48 po) de largeur

0,75 m (29 po) de largeur

1,5 m (59 po) de largeur

1,6 m (63 po) de largeur

2 m (78 po) de largeur

Iceberg



2 275 kg
5 000 livres

4 550 kg
10 000 livres

S.O.

S.O.

6 050 kg
13 300 livres

7 300 kg
16 000 livres

Romaine



1 820 kg
4 000 livres

3 640 kg
8 000 livres

S.O.

S.O.

4 775 kg
10 500 livres

6 000 kg
13 200 livres

Pousses d'épinard



1 475 kg
3 250 livres

2 950 kg
6 500 livres

S.O.

S.O.

3 930 kg
8 650 livres

4 900 kg
10 800 livres

Mélange printanier



1 250 kg
2 750 livres

2 500 kg
5 500 livres

S.O.

S.O.

3 320 kg
7 300 livres

4 150 kg
9 130 livres

Mini-carottes entières



4 535 kg
10 000 livres

9 070 kg
20 000 livres

5 670 kg
12 500 livres

11 340 kg
25 000 livres

12 150 kg
26 700 livres

15 000 kg
33 000 livres

Autres légumes



5 670 kg
12 500 livres

11 340 kg
25 000 livres

6 820 kg
75 000 livres

13 640 kg
30 000 livres

14 500 kg
32 000 livres

18 000 kg
40 000 livres

CAPACITÉS MAXIMUM

SOLUTIONS DE TRAITEMENT CONÇUES (pour l'efficacité)

Allant du déchargement en vrac avec les bennes basculantes/bacs de manutention polyvalents de Key aux convoyeurs d'alimentation peseuse Impulse™ Key soutient vos efforts pour atteindre un flux efficace.



De l'entrée en vrac au tri : Recherchez la flexibilité et l'assainissement facile grâce aux **bennes basculantes/bacs de manutention** et un large choix de convoyeurs **SmartShakers®** pour les processus de collecte, d'alignement, de séparation et de connexion dans toute votre gamme.

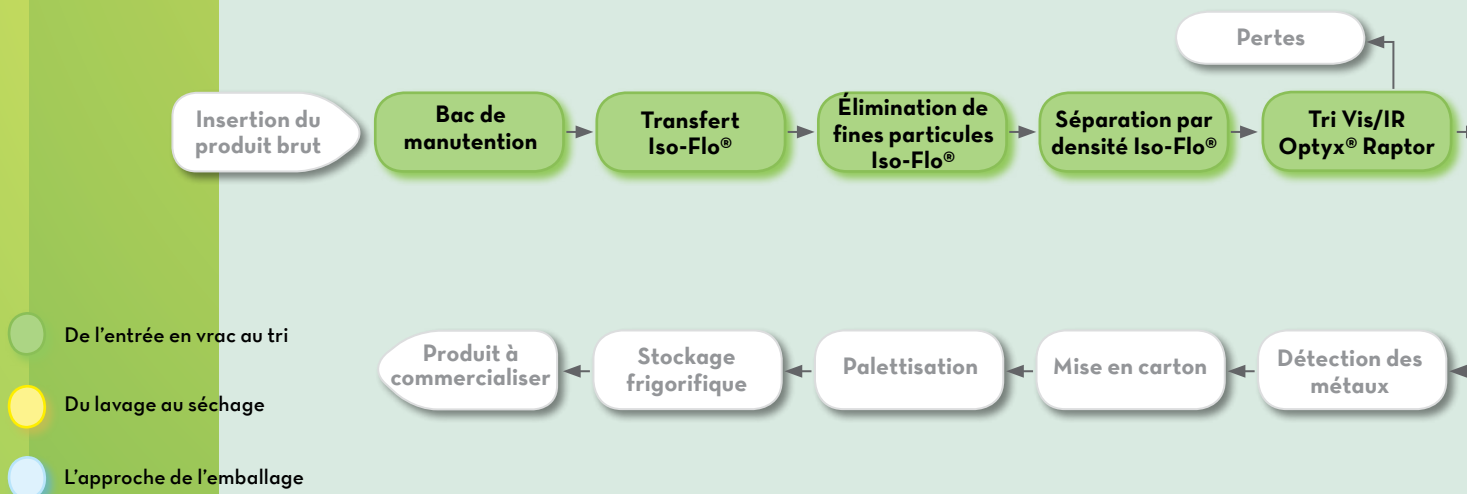


Du lavage au séchage : Du lavage du convoyeur **Iso-Flo®** unique aux **systèmes de séchage standard, nettoyeurs de caniveaux, calibreurs de fleurons, systèmes d'élimination des petites pièces** et **calibreurs de précision** (ainsi que les **nettoyeurs de paniers** et les **sécheurs compacts** pour les petites capacités), vous apprécierez ces solutions qui vous feront gagner du temps, de l'espace et de la main d'œuvre.



L'approche de l'emballage : Key réalise des **convoyeurs à courroie** pour lever, baisser et transporter des produits fraîchement coupés, ainsi que des convoyeurs vibrants **SmartShakers®** pour la distribution et l'alimentation peseuse. Pour les volumes plus petits, nous fournissons des **tables de déballage** et une ensacheuse **AVSealer** flexible pour obtenir une qualité d'ensachage homogène.

Série destinée au traitement des feuilles tendres



SERVICE & SUPPORT CONÇUS (pour la disponibilité)

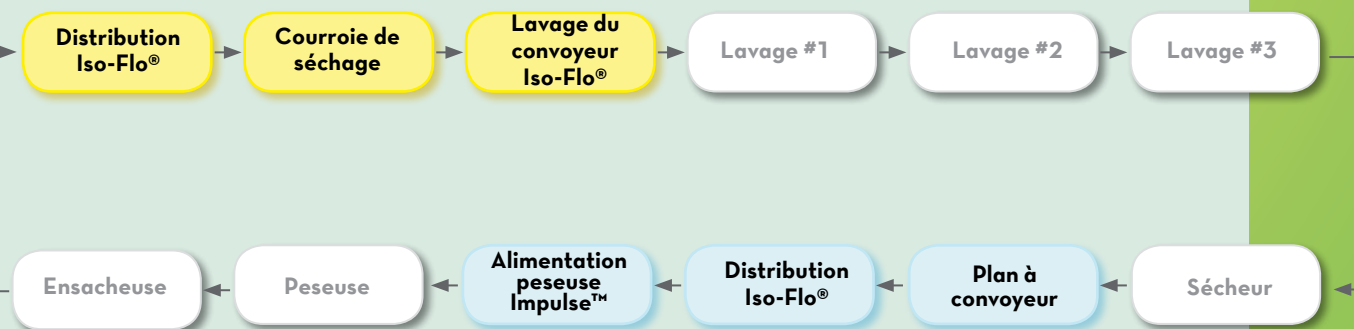
Lorsque vous innovez dans la gestion de la chaîne du froid et la productivité, Key continue d'innover dans la conception, la fabrication et l'entretien des systèmes avancés de traitement des produits fraîchement coupés, faciles à utiliser.

Notre grande réputation dans l'industrie alimentaire s'étend aux équipements spécifiques aux produits frais coupés, non seulement pour l'innovation et l'ingénierie, mais aussi pour le **service axé sur le client** et proactif.

Avant et après l'installation, une réponse rapide garantit la productivité à travers tous les continents et les fuseaux horaires. Les centres d'assistance et les techniciens sur site sont répartis à travers le monde entier, des États-Unis jusqu'en Europe, en passant par la Côte pacifique. Et les contrats de service **UpTime Connection®** sur mesure sont disponibles pour protéger les budgets et l'efficacité.



Processus des produits fraîchement coupés typiques



Étudiez les solutions Key
pour répondre efficacement
à vos besoins de traitement
de produits fraîchement
coupés.

Veillez visiter notre
site web pour découvrir
un lien utile de la page
d'accueil vers nos solutions
industrielles axées sur les
produits fraîchement coupés

**CLIQUEZ ou APPELEZ dès
aujourd'hui pour découvrir
une technologie de
transformation efficace et à
haut rendement.
Il s'agit de Key.**

www.key.net



Pour les informations sur Key :

États-Unis	+1 (509) 529 2161
Australie	+61 3 8710 8200
Chine	+86 21 2893 5388
Europe	+31 (0) 345 50 99 00
Mexique	+52 (442) 210 1390



© 2010 Key Technology, Inc.