



Инспекция на височината на тестото

Предизвикателство:

Стабилността в размера и формата на продукта е от решаващо значение в хлебарството. Когато печете хляб за голямо разпространение, отклонението в размера на хляба затруднява ефективното пакетиране и е негативно за марката на продукта. Тъй като всеки етап от процеса на печене променя формата, текстурата или размера на тестото, има потенциален риск за неправилни размери и форми на хляба. Целта е този риск да се държи под контрол.

Решение:

Използвайки лазерни сензори за линейно преместване L-GAGE Q50 на BANNER за да контролират височината на тестото като окончателна проверка преди печенето, пекарите могат постоянно да поддържат точни размери на хляба.

Q50 използва оптична триангулация за да открие височината на тестото докато е във формата за печене. Рентабилния Q50 идентифицира тесто с отклонения от 2,5 мм, така се дава възможност на пекарите да отстраняват и използват повторно несъответстващо тесто и да предотвратяват печене на хлябове с неправилни размери. На този етап още пекарите могат да направят необходимите корекции, за да предотвратят бъдещи грешки.



Като цяло използването на L-GAGE Q50 с лазер, осигурява последователност на производствената линия и води до значителни икономии на разходи. В допълнение, L-GAGE се настройва лесно в TEACH режим и се предлага в аналогови или дискретни модели.

Източник: Banner Engineering Corp.

Съставил: Пламен Нейков ©

СЕНЗОМАТ ООД