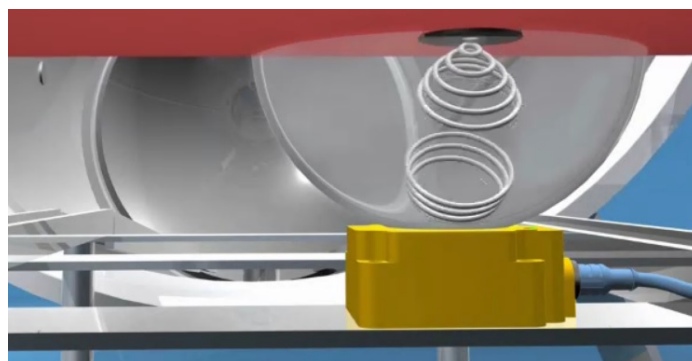




RFID В АВТОКЛАВ ЗА ХРАНИТЕЛНО – ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ.

Turc системата BL ident прави дори и най-взискателните процеси в хранително-вкусовата промишленост по-ефективни и по-безопасни. С RFID пълния пакет BL ident, Turck предлага многостранна система за идентификация, която отваря нови потенциали дори при тежки работни условия с автоклави. Здравите, презаписваеми чипове на данни позволяват не само реализирането на система за проследяване, но и по-ефективни работни процеси като по този начин увеличават капацитета на машината. Високата влажност на въздуха, температурите до 140 ° C и налягането в работната среда са параметри на процесите в автоклавите, при които опакованата храна се стерилизира и консервира, Безспорно това е едно от най-взискателните приложения в хранително-вкусовата промишленост. За да могат ясно да идентифицират междинните и крайните продукти по смисъла на универсалната проследимост, потребителите досега най-вече са разчитали на методите за оптична идентификация баркод или матричен код на данни.

Недостатъкът на конвенционалните Auto-ID процеси: Отпечатаната автентична информация бързо става неизползваема поради високите температури, влага или мръсотия и не предлага никаква информация за продукта извън идентификацията на цялата партида.



Предимство на RFID

Ключово предимство на радиочестотната идентификация (RFID): Предаването на информация чрез електромагнитни радиовълни към чипове, които не са чувствителни към влиянието на работната среда. Докато външно нанесените обозначения от типа на печат стават неизползваеми при високи температури или влажност на въздуха в автоклави, специалните носители на данни и здравите глави за четене / запис от Turck вече позволяват процеса на Auto-ID да се осъществява за първи път дори при тези тежки работни условия.



Проследяемост е гарантирана

Относно специалните изисквания на хранително-вкусовата и фуражната промишленост, за които регламент 178/2002 на ЕО предвижда „възможността за проследяване на храна или фураж през всички етапи на производство, преработка и продажби“, TURCK предлагат RFID BL ident. В допълнение са специалните чипове - носители на данни със стъклено покритие (TW-R4-22-B128), които могат да издържат на температури до 140 ° C и на максимално работно налягане от 4 бара. С BL ident потребителите в хранително-вкусовата промишленост могат да проследят целия производствен процес и да предоставят подходяща информация централно - без значение колко тежка е работната среда.



По този начин не само процесите на автоклавиране могат да бъдат по-ефективни, но също да се премахнат ръчни записи, да се увеличи капацитета на машините и да се намалят разходите.

От една страна крайният продукт може да е обезпечен със записи от всички етапи на производство, от друга страна напълно автоматизираният обмен на данни между носител на данни и глава за четене / запис повишава контрола и позволява цялата верига на обработка да бъде безопасна и проследима.

Източник: Hans TURCK GmbH Co & KG.

Съставил: Пламен Нейков ©

СЕНЗОМАТ ООД