

Détection d'os performante

Le SensorX pour les produits de volaille

« Nous aurions besoin de 100 opérateurs en zone de vérification pour atteindre la même vitesse que le SensorX. La qualité du produit fini s'est également considérablement améliorée. »

Subin Cherdchoothum, Directeur de l'Usine de Transformation 2, BRF, Thaïlande.



SensorX SmartSort

L'ajout de l'unité de décharge SmartSort après le SensorX permet de créer un système intelligent associant la détection à rayon X d'os et le calibrage dans une même solution compacte. Le SmartSort utilise les informations de poids en provenance du SensorX pour déposer délicatement les produits dans une caisse, un combo ou sur un convoyeur. Il y a moins besoin de séparer les produits et il peut donc calibrer à la vitesse de la ligne, et n'a pas besoin de convoyeur d'accélération ou d'une unité de pesage séparée.

Solution de calibrage compacte

Le système SensorX SmartSort permet de gagner de l'espace précieux tout en continuant à manipuler délicatement le produit. Le SmartSort fonctionne avec toutes les versions du SensorX et le nombre de portes peut être configuré en fonction des besoins.

Ensemble, le SensorX et le SmartSort permettent de réaliser un produit plus sûr et de plus grande valeur à partir du process de désossage.

Une meilleure transformation avec Innova

Au cœur de la solution SensorX SmartSort se trouve le logiciel de gestion de production Innova qui permet aux industriels de la filière volaille de contrôler, surveiller et améliorer avec un haut degré d'efficacité tous les aspects de leur process de production.



Aussitôt installé, aussitôt opérationnel

Sécurité et qualité des aliments

« Dès que le SensorX a été disponible sur le marché, nous l'avons acheté pour assurer notre position de leader avec un produit de qualité, et pour être les premiers à l'utiliser ! », explique Thierry Le Morvan, directeur de Boscher Volailles, une usine française d'abattage et de désossage de volailles qui dispose de sept systèmes SensorX actuellement en fonctionnement.

Un produit plus sûr

L'ensemble des produits désossés de Boscher Volailles passe par les SensorX, afin de gagner en constance et d'obtenir un produit plus sûr et d'une plus grande valeur. « Nous nous efforçons de réduire les réclamations liées à la présence d'os et le SensorX nous permet d'être plus tranquilles. Grâce à ce système, nos collaborateurs surveillent et améliorent le processus », a déclaré M. Le Morvan.

Les avantages en un coup d'œil...

- Sécurité des consommateurs garantie
- Augmentation de la satisfaction des clients
- Consolidation et protection des marques
- Amélioration de l'avantage compétitif
- Optimisation du contrôle du process

Système de calibrage compact

Boscher Volailles a installé une solution SensorX SmartSort sur deux de leurs lignes de production. L'objectif visé est l'obtention de lots pour l'inspection de la qualité et l'orientation de filets d'une certaine taille vers deux machines de portionnement TSM Marel. « Il y a maintenant moins de machines, le système est plus compact, il y a plus d'espace, moins de maintenance et moins de pièces de rechange. Que des bénéfices pour notre exploitation. »



En partenaire de nos clients nous transformons le process alimentaire.

Notre vision est un monde où des aliments de qualité sont produits et rendus accessibles dans le respect de l'environnement.

© Copyright Marel Poultry B.V., 2020 : Tous droits réservés. Toute reproduction ou modification de tout ou partie de la présente publication, quelle que soit la méthode de reproduction ou de modification employée et quel que soit le support utilisé, est strictement interdite, sauf autorisation écrite préalable de Marel. Les personnes agissant en violation du présent avis s'exposent à des poursuites pénales et civiles, conformément aux législations en matière de droit d'auteur et aux conventions internationales. Les données publiées ici répondent aux informations les plus récentes au moment de la publication et peuvent faire l'objet de modifications à l'avenir. Marel se réserve le droit de modifier la construction et l'exécution de ses produits à tout moment, sans obligation pour autant de modifier les équipements fournis antérieurement. Les informations ne sont mentionnées qu'à titre indicatif. Marel n'assume aucune responsabilité quant aux erreurs ou omissions contenues dans les informations publiées ou quant à l'utilisation desdites informations. La publication des présentes informations ne peut pas être interprétée comme étant une garantie de quelque nature que ce soit (expresse ou implicite).

TRANSFORMING
FOOD PROCESSING

Marel Poultry B.V.
P.O. Box 118,
5830 AC Boxmeer
The Netherlands
t +31 485 586 111
f +31 485 586 222
e info.poultry@marel.com

Marel Inc.
P.O. Box 1258
Gainesville GA 30503
USA
t +1 770 532 70 41
f +1 770 532 57 06
e usa.poultry@marel.com

marel.com/poultry

PO089_FR_20-02



- Amélioration de la sécurité du produit
- Valorisation du produit
- Diminution des retours dus à la présence d'os
- Réduction des coûts de main-d'œuvre



« Nous sommes très satisfaits des machines Marel SensorX. Elles ont grandement facilité notre vie et j'aime à penser que c'est grâce à elles que nous pouvons nous assurer d'offrir des produits sans aucun os. »

Greg West, directeur d'usine, Alatrade Foods LLC, Phenix City, AL, États-Unis



Pouvez-vous détecter la présence d'un os ? SensorX le peut !

La technologie de pointe de détection et le logiciel ont permis au système de détection d'os SensorX d'acquiescer des fonctionnalités inégalées parmi les systèmes de détection d'os automatiques. Le SensorX est plus fiable et cohérent dans un environnement de production que l'inspection manuelle. Il détecte les fragments d'os avec une grande précision, ce qui permet d'améliorer en fin de compte la sécurité et la qualité des produits alimentaires.



Le système de détection d'os SensorX détecte automatiquement les os et d'autres corps étrangers dans la viande de volaille à l'aide d'une technologie de pointe utilisant les rayons X. Il détecte les os et affiche leur emplacement sur un écran. Ce système de détection efficace, précis et performant permet aux industriels de la volaille de transformer la norme de qualité de leurs produits, en leur apportant un avantage concurrentiel dans l'industrie.

Détection d'os performante

L'association de la technologie de pointe en matière de détection, du développement logiciel et de l'expertise Marel ont permis de créer une solution de détection d'os qui s'adapte à tout processus de désossage.

Le SensorX traite tous les produits désossés de volaille. Le système SensorX a été installé pour les transformateurs de volaille de qualité, y compris les plus grandes marques de l'industrie, dans plus de 35 pays.

Intégration facile

Le SensorX peut être intégré à tous les principaux systèmes de désossage de volaille. Il a démontré qu'il est capable d'assurer une détection performante des os, un meilleur aperçu des processus, moins de manipulation du produit et une diminution des parages supplémentaires. En fin de compte, il permet aux industriels d'obtenir un produit plus sûr et d'une plus grande valeur.

Innova fournit des informations précieuses

Le logiciel de gestion de production Innova assure une collecte de données fiable et une traçabilité complète dans l'ensemble du processus de production.

Contrôle en temps réel

Innova fournit un contrôle en temps réel des indicateurs clés de performance tels que le rendement, la cadence, la qualité, la capacité et l'efficacité de la main-d'œuvre. Ces précieuses connaissances permettent aux transformateurs d'identifier les possibilités d'amélioration tout en s'assurant que la production respecte les normes de qualité et de sécurité alimentaires.

SensorX 301/501

Cette version compacte est la solution idéale pour les espaces restreints. Il peut être mis en place en tant que solution en ligne ou hors ligne et est disponible en largeur utile de 300 ou 500 mm. La première version est adaptée à la plupart des applications tandis que la dernière est idéale pour les cadences plus élevées.



SensorX 301/501

SensorX 302/502

Le SensorX 302/502 est fourni avec un système de retraitement et est le choix standard de la plupart des industriels. Le mécanisme de retraitement assure la réalisation d'une nouvelle inspection des filets contaminés. Des moniteurs sont disponibles pour mettre en relief les contaminants afin de les retirer facilement.

Le système est fourni avec une largeur utile de 300 ou 500 mm. La première version est adaptée à la plupart des applications tandis que la dernière est idéale pour les cadences plus élevées, par exemple après deux lignes de filetage de coffres AMF-i, une ligne de filetage des moitiés avant FHF-XB ou un système de désossage de hauts de cuisses ACM-NT.



SensorX 302/502

Amélioration de la sécurité et de la qualité des produits alimentaires

La sécurité alimentaire est essentielle dans l'industrie de la transformation de la volaille et elle est vitale pour préserver la loyauté à la marque. Le système de détection d'os SensorX permet de manière constante, fiable et économique de détecter et de retirer les os et les fragments d'os des produits de volaille. Il permet aux industriels d'atteindre un niveau de qualité élevé de produit qui n'était pas possible auparavant.

Élimination efficace des fragments d'os

Le système de détection d'os SensorX détecte automatiquement les os et d'autres corps étrangers dans la viande de volaille. Les produits contenant des os sont rejetés vers un poste de travail et un écran indique

l'emplacement précis de l'os. L'os (ou autre contaminant) est retiré par un opérateur avant de scanner de nouveau le produit pour plus de sécurité. Avec le SensorX, le risque de présence d'os n'est plus un aspect inévitable en matière de transformation de volailles.