

**Lebensmittel**

Top Metall-Detektionsleistung und Usability für Lebensmittelhersteller

INTUITY mit Multi-Simultan-Frequenz und integrierter Control Unit

Lebensmittelhersteller
(Deutschland)
Produkt: INTUITY

Mit der Einführung des neuen Metalldetektors INTUITY Anfang 2017 hat Sesotec einen neuen Maßstab in der Metalldetektion gesetzt. Die Multi-Simultan-Frequenz-Technologie sichert die Produktreinheit mit bis zu 50% besserer Detektionsgenauigkeit und die Bedienung erfolgt intuitiv.

Der Metalldetektor INTUITY bietet die Möglichkeit, Lebensmittel wie Backwaren, Fleisch- oder auch Milchprodukte frei von Metallen aller Art zu halten. Ob verpackt oder unverpackt, gefroren oder angetaut spielt dabei keine Rolle. Der Metalldetektor INTUITY spürt Metalle auf, der Einfluss der Produkte auf die Metalldetektion wird ausgeblendet, die auffindbare Metallgröße je Produkt kann sogar vorhergesagt werden.

Gleichzeitig überzeugt der Metalldetektor INTUITY mit einfacher Bedienung. Entwickelt für beste Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit, bietet das System eine intuitive Benutzeroberfläche mit graphischer Darstellung der Metalldetektion in Echtzeit, komfortabler Bedienlogik und geführten Abläufen.



Der Metalldetektor INTUITY überzeugt in der Praxis. Bei Vergleichstests mit zwei Wettbewerbsgeräten mit gefrorenen und angetauten Produktpackungen erreicht das System die besten Metalldetektionswerte. Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt und mit der selbsterklärenden Bedienung fiel die Entscheidung des Kunden für den Metalldetektor INTUITY. Mehrere Systeme wurden schon in 2017 in die laufende Produktion integriert, weitere Systeme folgen.

Was die Qualitätssicherung betrifft, erreicht der Metalldetektor INTUITY die beste Leistung. Der Auditcheck ist durch geführte Abläufe und der Testkörpervorhersage vereinfacht und trägt so neben dem komfortablen Logbuch zu Erfüllung internationaler Qualitätsstandards wie IFS oder BRC bei.

Unterschiedliche Kunden, Produkte und Anforderungen – Der Metalldetektor INTUITY liefert immer die besten Ergebnisse

1. Der Metalldetektor INTUITY bei der Untersuchung von Knackwürsten

Ein Familienunternehmen, das seit rund 70 Jahren auf dem Markt ist und seinen Schwerpunkt in der Herstellung von Kochpökelwaren und Brühwurstartikeln hat, zeichnet sich durch ein hochentwickeltes Qualitätsstreben aus. Qualifizierte Mitarbeiter, ausgewählte Rohstoffe und die besten Maschinen unterstützen dieses Streben.

Die Wurstwaren werden in handelsüblichen Gebinden für den Einzelhandel verpackt. Metalldetektoren in der Warenausgangskontrolle von Knackwürsten in 1 kg-Verpackungen und einer Packungsgröße von 20 x 20 x 6,5 cm liefern wichtige Informationen für das Qualitätsmanagement.

Ergebnis

Da Würste sich je nach Ausrichtung (Längs- oder Querförderung) sehr unterschiedlich verhalten, bietet der Metalldetektor INTUITY Multi-Simultan-Frequenz-Technologie mit systemunterstützender Auswahl der Metall-Detektionsfrequenzen die beste Leistung.



Beispielfoto: Knackwürste

2. Der Metalldetektor INTUITY bei der Untersuchung von Mozzarella im Block

Eine Firma, die hochwertige Milchprodukte produziert, stellt 5 - 10 kg Mozzarella als Blockware für Industrie- und Großverbraucher zur Weiterverarbeitung her. Höchste Detektionsgenauigkeit und die Vermeidung von Fehlauslösungen sind die wichtigsten Kriterien für diesen Kunden.

Im Vergleich zu Geräten anderer Hersteller hat der Metalldetektor INTUITY von Sesotec einen Wettbewerbsvorteil, wenn es um beste Detektionsgenauigkeit und geringste Fehlauslösungen geht.



Beispielfoto: Mozzarella im Block

Ergebnis

Der Kunde ist mit dem Metalldetektor INTUITY sehr zufrieden, weil die Leistung hinsichtlich Detektionsgenauigkeit, sicherer Produktkompensation bei Produktschwankungen und wenigen Fehlausschleusungen überzeugt. Der Verlust an guten Produkten hat sich deutlich minimiert und die Produktion läuft seit langer Zeit störungsfrei.

3. Der Metalldetektor INTUITY bei der Untersuchung von Fleisch

Ein Würstchenhersteller macht keine Kompromisse bei der Qualität und deswegen verwendet er ausschließlich die besten Zutaten. Um die Qualität der Rohstoffe sicherzustellen, sind Wareneingangskontrollen selbstverständlich. Damit sind die Vorgaben zur Erfüllung des IFS Standards und für die HACCP Zertifizierung erfüllt.



Beispielfoto: Fleisch

In der Wareneingangskontrolle für rohes Fleisch in E2 Kisten konnte der Metalldetektor INTUITY überzeugen, weil Injektionsnadeln sicher detektiert wurden. Nadeln sind, je nachdem wie sie den Metalldetektor durchlaufen, unterschiedlich gut zu finden. Bei den großen Mengen an Fleisch, die in eine E2-Kiste passen (ca. 15 kg), kann es sein, dass die unförmige Fleischmenge stark schwankt, was die Detektion ebenfalls schwierig macht.

Ergebnis

Der Metalldetektor INTUITY erreicht auch unter schwierigen Bedingungen die besten Detektionsergebnisse von Nadeln, sichert damit die Qualität der Würstchen und die Kundenzufriedenheit.

4. Der Metalldetektor INTUITY bei der Untersuchung von Fertiggerichten

Seit fast 60 Jahren setzt sich der Cateringspezialist für geprüfte Qualität ein. Strenge Überwachung ist notwendig, damit nur reine Produkte auf den Tisch von Kindergartenkindern, Schülern, Senioren, Krankenhauspatienten, Firmenmitarbeitern u.a. kommen.



Beispielfoto: Fertiggericht

Metalldetektoren, die in der Warenausgangskontrolle für gefrorene Fertiggerichte in Kunststoffverpackung eingesetzt werden, sollten die gewünschte Empfindlichkeit garantieren. Über eine lange Zeit wurde bei verschiedenen gefrorenen Menüs der Einfluss des Auftauprozesses auf die Empfindlichkeit getestet. Eine deutliche Differenzierung zwischen Sesotec und anderen Herstellern konnte bei angetauten Produkten aufgezeigt werden. Die erreichten Empfindlichkeiten, die mit dem Metalldetektor INTUITY bei angetauten Produkten erreicht wurden, entsprachen nahezu den bei gefrorenen Produkten ermittelten Ergebnissen.

Ergebnis

Der Metalldetektor INTUITY übertrifft in allen Gegenüberstellungen die Erwartungen der Kunden. Das positive Abschneiden bei den Versuchen führte immer zu einer Bestellung.

Fazit

In der Lebensmittelindustrie ist die Erkennung kleiner Metallteile allgemein eine große Herausforderung. Der sogenannte Produkteffekt, der vom Salz- oder Feuchtigkeitsgehalt, von der Konsistenz des Produktes, Temperaturschwankungen, Verpackungsmaterial, Ausrichtung auf dem Band und Größe bzw. Form des Produktes abhängt, hat einen Einfluss auf die Leistung eines Metalldetektors.

THiNK

Die neueste Innovation aus dem Hause Sesotec ist Metalldetektion mit KI Künstlicher Intelligenz namens „THiNK“. Sesotec „THiNK“ Metalldetektoren für die Lebensmittelindustrie nutzen für schwierige Produkte, d.h. die starke Produkteffekte erzeugen, Künstliche Intelligenz, um diese Produkteffekte nahezu komplett auszublenden.

<https://www.sesotec.com/emea/de/lp/think>

Sesotec GmbH

Regener Straße 130
D-94513 Schönberg

Tel.: **+49 8554 308 0**

Fax: **+49 8554 308 2606**

Mail: info@sesotec.com

Sesotec auf einen Blick

Die Sesotec Gruppe ist einer der führenden Hersteller von Geräten und Systemen für die Fremdkörperdetektion und Materialsortierung. Der Absatz der Produkte konzentriert sich hauptsächlich auf die Lebensmittel-, Kunststoff- und Recyclingindustrie.

www.sesotec.com



Metallsuchsysteme



Röntgeninspektionssysteme



Sortiersysteme



Magnetsysteme