

Multispektrale 3D Scannertechnologie für Qualitätskontrolle von Backwaren

- Erweitertes Produktwissen
- Objektive und verlässliche Produktdaten
- Konsistente Produktqualität



BAKEMETER

Stand-alone Gerät für die Offline- Qualitätskontrolle von Backwaren.

Highlights/Details

- Vermessung in 3D, Farbe und NIR
- System berechnet Produktparameter wie z.B. Maße, Volumen, Backfarbe, Porosität und Glanz.
- Parameter und Produktbilder werden zur Visualisierung und Analyse dauerhaft gespeichert.
- Auflösung 0,18 mm
- Max. Produktgröße
LxBxH = 700 x 365 x 190 mm
- Abmessungen des Geräts: LxBxH = 800 x 460 x 765 mm
- Gewicht 28 kg



INLINER

Inline-Qualitätskontrolle von Backwaren.

Highlights/Details

- Erfassen von 3D Form und Farbe (RGB und NIR) der Produkte auf dem Förderband
- Berechnung von Höhe, Volumen, Durchmesser, Farbe, Glanz sowie anderen Produktparametern durch das integrierte Machine Learning Modul
- Auflösung 0,2 mm
- Aussortieren der Produkte, die außerhalb der angegebenen Toleranzen sind
- Hoher Durchsatz: Förderbandgeschwindigkeit bis zu 30 m/min bei einer Scanbreite von bis zu 100 cm pro Scanner



N1 Scannertechnologie

Patentierte multispektrale 3D Scannertechnologie für all unserer Produkte.

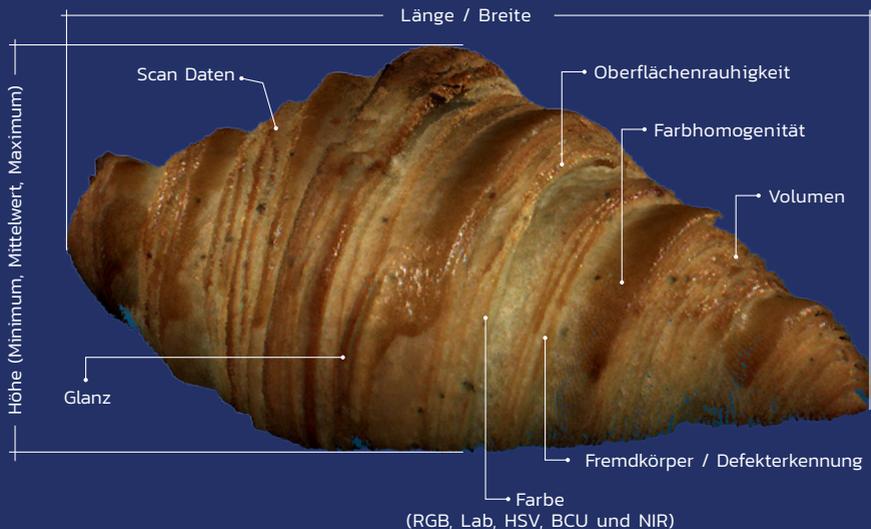
- N1 Scanner kombiniert 3D, RGB und NIR Messung sowie Datenverarbeitung in einem Gerät
- Reibungslose Integration in die Produktionslinien
- Höchste Präzision durch das Lasertriangulationsverfahren



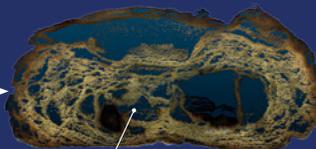
Highlights

- Leistungsfähig
- Robust und präzise
- Schnell
- Flexibel
- Kosteneffizient

Automatisierung - jetzt!



Porosität



Scan Daten



ScanRG

ScanRG GmbH

Nerscheider Weg 170

52076 Aachen

info@scanrg.com

www.scanrg.com


Made in Germany



Yes we scan.