

Seal Inspector (contrôleur de soudure)

INFORMATION PRODUIT



QUAND LE CONTROLE DE VOS SOUDURES DEVIENT PRIMORDIALE...NOTRE SEAL INSPECTOR EST LA SOLUTION A VOS PROBLEMES!

Aujourd'hui où les clients ont des besoins de plus en plus exigeants, le contrôle de la qualité est essentiel dans la livraison d'un produit qui conviendra parfaitement aux attentes. Avec les barquettes alimentaires à jointures thermo-soudées, certains ennuis peuvent survenir au niveau de la soudure, position de l'étiquette ou barquette mal découpée, qui non seulement rendent les produits moins présentables mais qui peuvent surtout mettre en péril le stockage, dû à une mauvaise étanchéité à l'air.

Le Seal Inspector résoudra tout ces problèmes en contrôlant la présence de résidus quelconques dans la soudure des barquettes, mais aussi d'autres choses comme..

The Seal Inspector (SI) peut contrôler:

- ▶ Thermo-Soudure
- ▶ DLC/ DLUO
- ▶ Etiquette (s)
- ▶ Forme de la barquette
- ▶ Taches sur barquette
- ▶ Présence du code barre

140 Produits /min. 24/7

Depuis 2004, DVC a fabriqué des Seal Inspector de 1ère génération. Ces inspecteurs ont inspecté les produits à la vitesse de 140 barquettes par minute, 24 heures sur 24 durant

toutes ces années. Cela sur des barquettes transparentes mais avec différents procédés de fabrication.

En 2008 DVC introduit la 2^{ème} génération SI avec en plus la possibilité d'inspecter des films couleurs sur soudure.

Mars 2012, le SI 3^{ème} génération est disponible

- ▶ Plus petit, carénage plastique industriel.
- ▶ Pas de calibration, convivial
- ▶ 2 x résolution 2^{ème} génération SI
- ▶ 20% plus rapide, 60 M/min.
- ▶ Meilleure détection code barre, toutes couleurs (en particulier rouge et vert)
- ▶ Possibilité de plusieurs cameras



Le Seal Inspector 3^{ème} génération

Seal Inspector

INFORMATION PRODUIT



Spécifications

- ▶ 100% des produits sont inspectés
- ▶ Aucun contact avec les produits pendant l'inspection
- ▶ Jusqu'à 180 barquettes contrôlées par minute
- ▶ Détection des défauts de 1 mm² et plus
- ▶ 2 faces inspectées, étiquette et thermo-soudure
- ▶ Le Seal Inspector inspecte 100% de votre volume de production avec une précision supérieur à 1:5000.
- ▶ Version acier inoxydable en option

Caractéristiques

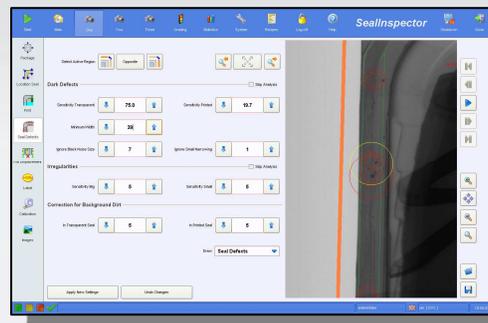
- ▶ Installation facile sur lignes déjà existantes besoin de 760 mm pour l'intégration
- ▶ Hauteur de la machine est de 850 mm ± 50 mm
- ▶ Inspection réglable pendant la production
- ▶ Possibilité de voir toutes les images ou seulement celles non-conformes
- ▶ Possibilité de revoir des images choisies
- ▶ Fixation d'image de production pour essai (test)
- ▶ Remonté des données par VPN, EWON
- ▶ Utilisateurs programmables par niveaux
- ▶ Recettes peuvent être stockées et retrouvées facilement

Avantages

- ▶ 100% des produits inspectés
- ▶ Aucun contact avec les produits
- ▶ Historique des informations à tout moment disponible
- ▶ Aucun retour des produits
- ▶ Satisfaction du client

Explication de l'Interface Utilisateur

- ▶ Points de contrôle au sommet de l'écran
- ▶ Vue dessus des produits gauche de l'écran
- ▶ Vue dessous des produits droite de l'écran
- ▶ Les mesures sont indiquées par des rectangles et les régions d'intérêts peuvent être éteintes
- ▶ Informations statistiques sur le bas de l'écran



Contact

Si vous voulez obtenir plus d'information ou une démonstration, vous pouvez nous contacter au:



- ▶ Téléphone : +31 (0)76 54 40 588
- ▶ E-Mail : sales@machinevision.nl
- ▶ Website : www.sealinspector.com