

SensorX (センサーエックス)

X線小骨検出機

SensorX for poultry products



骨の混入を発見できますか？ SensorX ならば可能です！

高度なセンサー技術とソフトウェアにより、今までにない自動骨検出システムの提供が可能になりました。SensorXは手作業での検査よりも信頼性の高い、一貫した骨の検出が可能です。骨の破片を高精度で検出し、食品の安全と製品の品質の両方を向上させます。



SensorXの骨検出システムは高度なX線技術を用い、鶏肉内の骨や骨片を自動的に検出し、どの場所に骨があるのかをモニターに表示させます。この効率的で正確かつ高性能な検出システムが鶏肉加工業者の自社製品の品質基準を向上させ、業界内の競争において優位に立つことが可能です。

優れた異物検出能力

マレル社の高度なセンサー技術・ソフトウェア開発・統合されたターンキーシステム設計の専門知識を組み合わせることにより、あらゆる脱骨工程に適した最適な異物検出ソリューションが生み出されました。

SensorXは脱骨済みの鶏肉製品全てを対象とし、業界最大手を含む世界35か国以上の高品質な鶏肉の加工業者が採用しています。

主要な鶏肉脱骨システムと上手く統合しています

SensorXは全ての主要な脱骨システムとの統合が可能です。優れた骨検出能力を誇り、工程全体を把握することができ、製品との接触を最小限に抑え、過剰なトリミングを減らすことが証明されています。最終的に加工業者に安全と、より価値のある製品を提供することができます。

Innovaによる価値のある情報提供

Marel社の生産管理ソフトであるInnovaが信頼性のあるデータ収集と、製品加工におけるフルトレーサビリティを可能にします。

リアルタイムのモニタリング

Innovaは歩留まり、処理量、品質、能力、効率性のようなキーとなるパフォーマンスをリアルタイムでモニタリングすることが可能です。これらの価値ある情報により、加工業者は製品の品質と安全基準を確認すると同時に改善点の特定に役立てることができます。

- ・ 製品の価値と安全性の向上
- ・ 異物混入によるクレームの減少
- ・ 人件費の削減



NASCO株式会社

〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9 TEL:047-366-0123
www.nasco-jp.com sales@nasco-jp.com



当社ホームページへは
こちらから



“我々は、Marel社のSensorXに
非常に満足しています。
SensorXは作業を大きく簡素化
させ、異物フリーを可能とする
機械です”

米国アラバマ州フェニックスシティにあるAltrade
Foods社のGreg West工場長談



SensorX 301/501

コンパクトモデルである SensorX 301/501 は設置場所に余裕が無い場合の選択肢の一つとなります。
インラインまたはオフライン・ソリューションとしての利用ができ、300mmか500mm幅のベルトが選択可能です。300mmは様々な用途に適しており、500mmは生産量が多い場合に適しています。



SensorX 301/501

SensorX 302/502

SensorX 302/502 は再検品機能が備わっており、多くの加工業者様に選ばれているモデルです。再検品メカニズムにより鶏肉の再検査を行うことができ、モニターが検出した異物を表示することで容易な骨の除去が可能になります。

300mmまたは500mm幅のベルトを選択できます。
300mmは様々な用途に適しており、500mmは生産量が多い場合に適しています。Marel社製のAMF-i機とFHF-XB機またはACM-NT機などのフィレティングラインの後工程に据えることで、より高い処理能力を実現します。



SensorX 302/502

食の安全への改善と製品の品質

食の安全は鶏肉加工工場において不可欠であり、ブランドの維持にも必要な項目です。
SensorXの骨検出システムは鶏肉内の骨を検出して除去を行うための、一貫性・信頼性・費用対効果の高い方法で、鶏肉加工業者を従来の方法よりも高い品質レベルへと導きます。

効果的な骨片の除去

SensorX骨検出システムは鶏肉内の骨や骨片を自動的に発見します。
骨のある肉はワークステーションに戻され、モニターに正確な骨の位置を表示させ、骨や骨片は再検査前にオペレーターによって除去されます。
SensorXならば鶏肉加工における骨混入のリスクは回避不可能な問題ではなくなります。

