

دستگاه کالر سورتر مدل- ABT

CS6



دستگاه کاتر سورتر یک تکنولوژی مدرن و اتوماتیک است که در صنایع غذایی برای جدا سازی و تفکیک دقیق مواد بر اساس ویژگی های آنها، به ویژه رنگ، استفاده می شود. این دستگاه با بهره گیری از دوربین های پیشرفته و نرم افزارهای پیچیده، امکان تفکیک مواد با دقت بالا را فراهم می کند.

مزایای استفاده از این دستگاه عبارتند از:

- **کیفیت بالا:** دستگاه کاتر سورتر با تفکیک دقیق مواد بر اساس ویژگی های رنگی، کیفیت محصولات را بهبود می بخشد.
- **افزایش بهره وری:** با جدا سازی دقیق و اتوماتیک مواد، بهره وری در فرآیندهای تولید افزایش و احتمال خطا کاهش می یابد.
- **کاهش هدررفت و دورریز مواد:** جداسازی مواد باعث کاهش به هدر رفتن مواد اولیه و افزایش بهره اقتصادی می شود.
- **سهولت در پروسه تولید:** اتوماتیک بودن و سهولت در تنظیمات دستگاه کالر سورتر، پروسه تولید را تسهیل و تسریع می کند.
- **کاربرد گسترده:** این دستگاه در صنایع مختلف غذایی از جمله حبوبات، میوه ها، دانه های زراعی و غیره قابل استفاده است.

نحوه استفاده از این دستگاه آسان و بصورت زیر است:

1. تنظیمات اولیه:

- تنظیمات مورد نظر خود را بر اساس نوع مواد و ویژگی های مورد نظر (مانند رنگ) روی دستگاه اعمال کنید.

2. وارد کردن مواد:

- مواد غذایی که نیاز به جدا سازی دارند، به دستگاه وارد کنید. این کار را می توانید با استفاده از نوار نقاله یا ترازوهای خودکار انجام دهید.

3. تصویرگیری و تجزیه و تحلیل:

- دوربین های دستگاه تصاویری از مواد گرفته و نرم افزارهای پیشرفته ویژگی های رنگی را تحلیل می کنند.

4. تصمیم گیری اتوماتیک:

- بر اساس تحلیل های تصویری، نرم افزار بطور خودکار تصمیم گیری را انجام می دهد (که کدام مواد باید جدا شوند).

5. جداسازی مواد:

- سیستم جداسازی بر اساس دستورات نرم افزار شروع به جدا کردن مواد با دقت بالا می کند.

با تلفیق دقت تصویرگیری، نرم افزارهای هوش مصنوعی و تکنولوژی های جدید، دستگاه کاتر سورتر به عنوان یک ابزار حیاتی در بهبود فرآیندهای تولید و کنترل کیفیت در صنایع غذایی محسوب می شود.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفا کد QR زیر را اسکن کنید.

