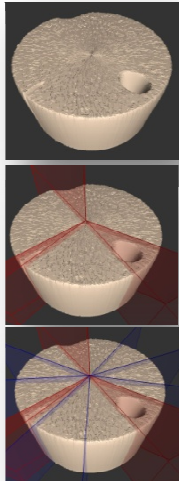


Soniscan-X4



← Acquisition de l'image du produit parfaitement régulière sur les 360°,

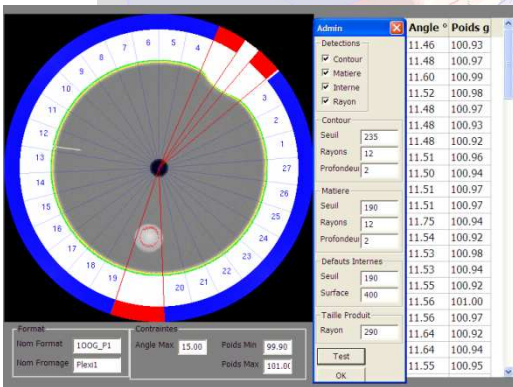
← Analyse et recherche des défauts extérieurs et au cœur du produit, extraction des portions non-conformes,

← Analyse pixel par pixel de l'image du produit, répartition des poids visés sur les 360°, optimisation des chutes.



permettent de couper à poids fixe ou à poids constant des viandes, de la pâtisserie, des gâteaux, des pâtes, des légumes surgelés.

La grande distribution impose aux industriels des portions préemballées à un poids exact, toujours égal, c'est la coupe à poids fixe ou à poids constant.



Deux standards existent aujourd'hui pour gérer les écarts de produit avant la coupe :

La vision industrielle renforcée par des algorithmes d'analyse en 3 dimensions, ce principe permet une analyse de la surface du produit (détection de manque, malformation des produits pour adapter les parts) l'inconvénient est que le système ignore les défauts internes ou présents sous le produit.

L'analyse par radiographie des produits, ce procédé permet de traverser la matière et d'en déduire précisément les variations de masse dans le produit (variation d'épaisseur, présence de trous fissures, etc...). Aujourd'hui, ce système existe uniquement pour la coupe de produit longitudinal, de produits en tranches.

Le **SONISCAN** développé par notre société s'appuie sur la technologie de l'acquisition par rayon X, renforcé par des algorithmes d'analyse et de calcul puissants et innovants. Le **SONISCAN** permet en outre le calcul des positions de coupe des produits en tranches mais surtout la **répartition de secteurs de coupe des produits circulaires avec précision**.

De plus nos outils de calcul permettent une optimisation des dernières parts pour les rendre vendables par répartition des excès ou insuffisances de poids sur toutes les tranches

permettent de couper à poids fixe ou à poids constant des viandes, de la pâtisserie, des gâteaux, des pâtes, des légumes surgelés.