

MV.EYE BI1

Inline 3D-Formprüfung von Backwaren.

40.000 Einheiten/Std

500 bis 1500 mm Messbereich

1000mm Arbeitsabstand

225 µm Auflösung



www.mabri.vision

Dennewartstraße 25
52068 Aachen | Germany
+49 241 56 52 7930
info@mabri.vision



www.mabri.vision



MV.EYE B11 Inline 3D-Formprüfung von Backwaren.

Das MABRI.VISION Prüfsystem für die 3D-Formprüfung ermöglicht eine vollumfängliche Prüfung der Länge, Breite und Höhe von Backwaren. Durch den Einsatz von 3D-Profillasern werden hochauflösende 3D-Informationen der Prüfobjekte generiert.

Mit bis zu 40.000 Einheiten/Std lässt sich die Prüfung reibungslos in Ihren Produktionsprozess integrieren. Die Anzahl der eingesetzten 3D-Profilsensoren wird an die Anforderungen Ihrer Produktion angepasst: so kann auch auf breiten Förderbändern eine lückenlose Prüfung sichergestellt werden.

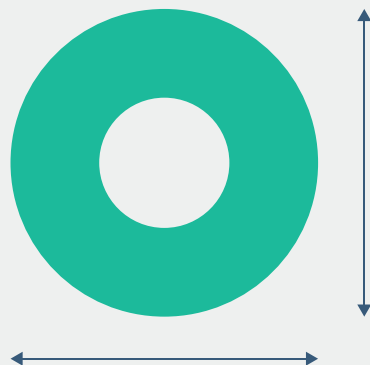


Zählen.



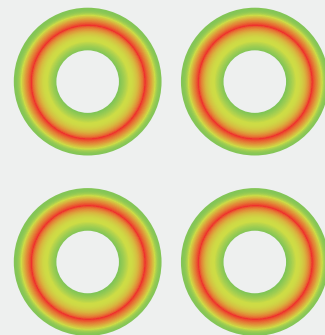
Behalten Sie durch die präzise Erfassung aller produzierten Einheiten die Übersicht über Ihre Produktion und erkennen Sie Optimierungspotenziale.

Länge & Breite.



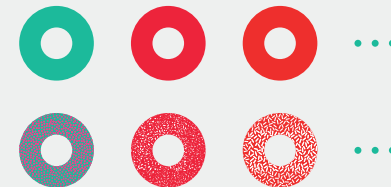
Unser Prüfsystem erfasst neben den exakten Längen und Breiten von Backwaren den Kernversatz und prüft, ob Abweichungen im Toleranzbereich liegen.

Höhe.



Die Höhe der Prüfobjekte wird durch 3D-Profillaser erfasst. So kann geprüft werden, ob die Backwaren gleichmäßig aufgegangen sind und die Sollmaße erfüllen.

Farbe & Struktur.



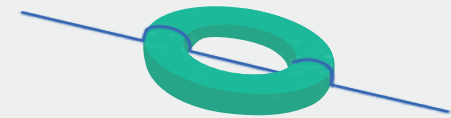
Unsere Anlage ermöglicht die Prüfung vielfältiger Variationen von Backerzeugnissen. Das gegenüber Oberflächenstrukturen robuste Sensorverfahren liefert hochpräzise Ergebnisse, unabhängig von Farbe und Struktur der Prüfobjekte.

beliebige Formen.



Dank der optischen Sensortechnologie unseres Prüfsystems können beliebige Formen und Prüfmerkmale erkannt werden. Prüfen Sie vielfältiges Gebäck, von Bagels über Croissants bis hin zu Brötchen verschiedenster Ausprägungen.

3D-Profillaser.



Für eine schnelle Inline-Prüfung setzen wir auf den Einsatz von 3D-Profillasern, welche 3D-Informationen über die Prüfobjekte liefern und eine berührungslose und kompromisslose Qualitätskontrolle ermöglichen.





Universell: vielfältig einsetzbar.



BACKWAREN

Setzen Sie die MABRI.VISION Prüfanlage in der Produktion von Backwaren ein und erfassen Sie Form, Farbe und Struktur der Erzeugnisse – egal ob Bagel, Croissant oder Brötchen.



SÜSSWAREN

Die inline-fähige Prüfanlage MV.EYE BI1 lässt sich optimal zur Prüfung von Süßwaren, Pralinen oder Fruchtgummis einsetzen. Erhalten Sie zuverlässige Daten über Mengen und Formen.



OBST & GEMÜSE

Lückenlose Prüfung von Obst & Gemüse, unabhängig von Farbe oder Struktur.



Spezifikationen.

Prüfung

Art des Prüflings	Backwaren
Geschwindigkeit	bis zu 40.000 Einheiten / Std
Prüfungen	Länge, Breite, Höhe, Volumen, Form
Arbeitsabstand	980 ± 400mm
Linienbreite	300 – 720mm
Wiederholgenauigkeit z-Achse	10 µm
Wiederholgenauigkeit x-Achse	25 µm
Lichtquelle	405nm (blau), Laser

Anlage (abhängig von Ausführung)

Maße Anlage (B x T x H)	(530 x 1.750 x 2.360) mm ³
Gewicht	350 kg
Nennleistung	1,9 kW
Versorgung	100 -240 V

Software und Schnittstellen

Schnittstellen	ProfiNet, Ethernet, Digital I/O
Interface	24 Zoll Monitor, Touch
Betriebssystem	Windows, Keyence
Software	MV.IMAGING, Keyence



www.mabri.vision

Dennewartstraße 25
52068 Aachen | Germany
+49 241 56 52 7930
info@mabri.vision



www.mabri.vision