



Sistema de Visión Artificial de Laboratorio

AT-LINE BT250/300/300WD

Especificaciones



Fabricante: SIGHTLINE PROCESS CONTROL, Inc.

Tecnología: Visión Artificial

Temperatura Ambiente: 4 a 40 °C

Intemperie: Humedad: 5% a 95%, sin condensación

Display: Integrado y Táctil

Alimentación: 220 VAC 50Hz 5Amp

Ventajas

- Compacto: se instala en el laboratorio o junto a la línea.
- Cámaras de vista superior y 3D incluidas.
- Elija entre 2 anchos de transportador.
- Balanzas y termómetros opcionales.
- Fácil configuración del sistema.
- Inspección en tiempo real.
- Monitoreo remoto.
- Inteligencia automatizada.

Aplicaciones

- Panadería: Pan, Pan de molde, Panecillos, Baguettes, Pan de hamburguesa, Bagels, Tortillas de pan, Masas de pan, Masas congeladas, etc
- Bollería: Bollos, Muffin inglés, etc.
- Confeitería: Galletas, Pastas de té, etc.
- Cárnicos: Piezas cárnicas, Nuggets, Bacon, Hamburguesas, Salchichas, etc
- Alimentos procesados: Masas de pizzas, Masas para tacos, Pizzas elaboradas, Tortillas de patata, Nuggets
- Otros: Barritas de cereales, Caramelos, Gominolas, Alimentos para mascotas, Inspección de bandejas, etc

Industrias

- Alimentaria



Pol. Ind Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)

Av. dels Rabassaires, 28
08100 Mollet del Vallés
Barcelona

Av. da Libertade Nº 129-B
1250-140 Lisboa