

# Detector óseo superior

SensorX para productos avícolas

“Necesitaríamos a 100 operadores de inspección para conseguir la misma velocidad que el sistema SensorX. La calidad del producto acabado también se ha mejorado considerablemente”.

Subin Cherdchoothum, Responsable de planta de procesado 2, BRF, Tailandia.



## SensorX SmartSort

Si se añade la unidad de descarga SmartSort después del SensorX, se crea un sistema inteligente que combina la detección ósea por rayos X y la clasificación en una solución compacta. La SmartSort emplea la información de peso proporcionada por el SensorX para desviar suavemente los productos hasta una caja, un combo o un transportador. Necesita menos separación de producto y puede realizar clasificaciones a la velocidad de la línea, eliminando la necesidad de usar una cinta de alta velocidad o una unidad de pesaje individual.

### Solución de clasificación compacta

El sistema SensorX SmartSort ahorra un espacio valioso y mantiene una manipulación de los productos muy cuidadosa. La SmartSort funciona con todas las versiones del SensorX y el número de puertas puede configurarse en función de las necesidades.

### Mejor procesado con Innova

En el corazón de la solución SensorX SmartSort encontramos el software de procesado alimentario Innova, que permite a los procesadores avícolas controlar, supervisar y mejorar todos los aspectos de su proceso de producción de forma eficiente.

Juntos, el SensorX y la SmartSort proporcionan productos más seguros y valiosos procedentes del proceso de deshuesado.



## Montar y funcionar

### Calidad y seguridad alimentaria

“Tan pronto como SensorX estuvo disponible en el mercado lo compré para asegurar nuestra posición de liderazgo en lo que respecta a calidad del producto, ¡y para ser el primero!” dice Thierry Le Morvan, Director de Boscher Volailles, una planta de deshuesado y sacrificio avícola que cuenta con siete sistemas SensorX en su planta.

### Un producto más seguro y valioso

Todos los productos deshuesados en Boscher Volailles pasan por SensorX, proporcionando consistencia y un producto más seguro y valioso. “Nos esforzamos continuamente para reducir el número de quejas por presencia de huesos y SensorX nos permite estar más tranquilos en este aspecto, además de que ayuda a nuestro personal a supervisar y mejorar el proceso”, dice Le Morvan.

### Sistema de clasificación compacto

Boscher Volailles ha instalado la solución SensorX SmartSort en dos de sus líneas de producción para obtener lotes de inspección de calidad y desviar los filetes de un tamaño específico a dos máquinas de porcionado TSM de Marel.

“Ahora hay menos equipos, es más compacto, hay más espacio, menos mantenimiento y menos piezas de repuesto; todo esto simplifica nuestras operaciones”.



### Ventajas en un vistazo...

- Clientes más seguros
- Aumento del nivel de satisfacción de los clientes
- Fortalecimiento y protección de marcas
- Mejora de la competitividad
- Optimización del control del proceso

En colaboración con nuestros clientes, estamos transformando la forma en que se procesan los alimentos. Nuestra visión es la de un mundo donde los alimentos de calidad se producen de manera sostenible y asequible.

© Copyright Marel Poultry B.V., 2020. Reservados todos los derechos. Queda prohibida de forma expresa cualquier reproducción o modificación de toda o parte de esta publicación, independientemente del método de reproducción o modificación utilizado e independientemente del soporte empleado, a no ser que se obtenga previamente una autorización por escrito de Marel. Aquellas personas que incumplan este aviso se expondrán a los procesos de enjuiciamiento criminal y civil aplicables, de conformidad con las convenciones internacionales y las leyes de protección de derechos de autor. Los datos publicados en el presente documento responden a la información más reciente en el momento de la publicación y están sujetos a modificaciones futuras. Marel se reserva el derecho de modificar la construcción y ejecución de sus productos en cualquier momento sin incurrir en obligación alguna por su parte de modificar los equipos entregados previamente. Los datos mencionados se incluyen a modo de referencia únicamente. Marel no asume ninguna responsabilidad por errores y omisiones en los datos publicados o la utilización de los datos publicados. La publicación de estos datos no debe interpretarse como una garantía de ningún tipo (ya sea expresa o implícita).

Marel Poultry B.V.  
P.O. Box 118,  
5830 AC Boxmeer  
The Netherlands  
t +31 485 586 111  
f +31 485 586 222  
e info.poultry@marel.com

Marel Inc.  
P.O. Box 1258  
Gainesville GA 30503  
USA  
t +1 770 532 70 41  
f +1 770 532 57 06  
e usa.poultry@marel.com



TRANSFORMING  
FOOD PROCESSING

marel.com/poultry



- Mejora de la seguridad del producto
- Aumento del valor del producto
- Reducción de las quejas por presencia de huesos
- Reducción de la mano de obra



“Estamos encantados con los equipos SensorX de Marel. Han facilitado nuestro trabajo diario y pienso en ellos como nuestra póliza de seguro para conseguir productos realmente exentos de huesos.”

Greg West, Responsable de planta, Alatrade Foods LLC, Phenix City, AL, Estados Unidos



## ¿Puede detectar un hueso? ¡El SensorX lo hará por usted!

Su tecnología avanzada de detección y software brinda al SensorX de unas capacidades de detección de huesos sin igual entre otros sistemas de detección de huesos automáticos. El SensorX es mucho más fiable y consistente en un entorno de producción que una inspección manual. Detecta los fragmentos óseos con gran precisión, lo que mejora la calidad del producto y la seguridad de los alimentos.



El sistema de detección de huesos SensorX encuentra automáticamente los huesos y otros objetos extraños en la carne avícola, usando la tecnología de rayos X avanzada. Detecta huesos y muestra su ubicación en un monitor. Este sistema de detección eficiente, preciso y de alto rendimiento permite a los procesadores avícolas transformar el estándar de calidad de sus productos, consiguiendo una ventana competitiva en el sector.

### Detector óseo superior

La combinación de la tecnología avanzada de detección de Marel, el desarrollo de software y la experiencia en el diseño de sistemas integrados llave en mano, ha asegurado una solución de detección de huesos óptima que encaja en cualquier proceso de deshuesado.

El SensorX trabaja con todos los productos avícola deshuesados. El sistema ha sido instalado para procesadores avícolas de calidad, incluyendo las grandes marcas del sector, en más de 35 países del mundo.

### Integración sencilla

El SensorX puede integrarse en todos los principales sistemas de deshuesado avícola. Ha demostrado ofrecer una detección ósea superior, proporcionar un resumen del proceso mejorado, minimizar la manipulación del producto y reducir el exceso de recortes. En última instancia, todo ello proporciona a los procesadores un producto más seguro y valioso.

### Innova proporciona información valiosa

El software de procesamiento alimentario Innova garantiza una recopilación de datos fiable y permite realizar una trazabilidad completa a lo largo de todo el proceso de producción.

### Supervisión en tiempo real

Innova proporciona supervisión en tiempo real de los indicadores clave de rendimiento (KPI) como el rendimiento, la producción, la calidad, la capacidad y la eficacia de la mano de obra. Estos datos tan valiosos permiten a los procesadores identificar oportunidades de mejora, al tiempo que garantizan que la producción cumple los estándares de seguridad y calidad alimentaria.

### SensorX 301/501

Esta versión compacta es una buena opción cuando el espacio es muy limitado. Puede implementarse como una solución en línea o fuera de línea, y está disponible con cinta de escaneado de 300 o 500 mm de ancho. La primera es adecuada para la mayoría de aplicaciones, mientras que la última es ideal para las producciones más altas.



SensorX 301/501

### SensorX 302/502

El SensorX 302/502 se entrega con un sistema de reelaboración y es la opción por excelencia de la mayoría de procesadores. El mecanismo de reprocesado garantiza la re-inspección de los filetes contaminados. Hay disponibles monitores para destacar los contaminantes y facilitar su retirada.

El sistema se entrega con una cinta de escaneado de 300 o 500 mm de ancho. La primera es adecuada para la mayoría de aplicaciones, mientras que la última es ideal para las producciones más altas, como después de dos líneas de fileteado de pechugas AMF-i, una línea de fileteado de mitades delanteras FHF-XB o un sistema de fileteado de contramuslos ACM-NT Thigh Fillet System.



SensorX 302/502

## Mejora la calidad del producto y la seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es vital en el sector del procesamiento avícola y es necesaria para mantener la lealtad a la marca. El sistema de detección ósea SensorX es una forma consistente, fiable y rentable de detectar y extraer los huesos y los fragmentos óseos de los productos avícolas. Permite a los procesadores avícolas lograr un producto de calidad más alta que nunca.

### Extracción efectiva de fragmentos óseos

El sistema de detección de huesos SensorX encuentra automáticamente los huesos y otros objetos extraños en la carne avícola. El producto con hueso se descarta a una estación de trabajo con una pantalla que muestra la ubicación exacta

del hueso. El operador elimina el hueso (o cualquier otro contaminante) antes de que un producto vuelva a escanearse para una mayor seguridad. Con el SensorX, el riesgo de huesos ha dejado de ser una parte inevitable del procesamiento avícola.