PROTEC QUALITÀ NELLA SELEZIONE DI POMODORI, FRUTTA E VERDURA

Protec nasce nel 1990, grazie alla passione ed all'esperienza già ultra ventennale di un professionista lungimirante ed unico nel settore agro-industriale: Luigi Sandei.

Già primo costruttore europeo delle raccoglitrici semoventi per pomodori marca "Sandei" e dal momento che conosceva l'importanza delle selezionatrici, dotate di sensori ottici, grazie alle quali si riduceva il lavoro nel raccolto dei campi, decide di trasferire la propria esperienza nella costruzione delle prime selezionatrici ottiche "made in italy" applicate alle proprie raccoglitrici e di seguito all'industria della lavorazione del pomodoro.

Da allora lo sviluppo non si è mai arrestato. Anzi, ogni anno, forti di questo "importante bagaglio di esperienza" si continua ad investire in idee e risorse, che confermano tuttora i traguardi ottenuti da Protec, che vanta oltre 3000 impianti installati in tutto il mondo, oltre ad una attenta e mirata politica manageriale, volta a creare un team di professionisti coeso e concentrato verso l'obiettivo principe di Protec: offrire ai propri clienti sicure, accurate ed efficienti risposte alle più svariate esigenze.

Oltre al pomodoro è così possibile selezionare frutti interi, polpe di pomodoro e frutta, estrusi, puree, marmellate, vegetali in foglia (freschi o disidratati), legumi, cubettati di frutta e patate (nelle più svariate forme).

Ecco quindi che un semplice gesto quotidiano come acquistare un barattolo di piselli o pomodoro racchiude uno sforzo tecnologico mirato alla qualità assoluta.

Sforzo tecnologico che nelle nostre macchine si traduce in una sofisticata visione artificiale in continuo sviluppo per adeguarsi alle più svariate linee di produzione.

Impegno tecnologico volto alla qualità totale

La politica manageriale è volta a creare un team di professionisti il cui obiettivo principale è offrire ai propri clienti risposte sicure, accurate ed efficienti

Protec ha sempre investito in idee e risorse e gli oltre 3000 impianti installati in tutto il mondo sono prova di un'attenta e mirata politica manageriale volta a creare un team di professionisti il cui obiettivo principale è offrire ai propri clienti risposte sicure, accurate ed efficienti.

Lo sforzo tecnologico dell'azienda si traduce in una macchina dai molteplici vantaggi. Duett, prima selezionatrice ottica a doppia visione per insalate fresche, proposta da Protec permette di ispezionare il prodotto su entrambi i lati delle foglie, evidenziando difetti o corpi estranei; inoltre, le telecamere e l'esclusivo sistema di visione ed illuminazione per fluorescenza permettono di individuare la presenza di clorofilla, normalmente presente in tutti i vegetali.

ASPIRX: Selezionatrice ad aspirazione con 1 o 4 sistemi di visione per polpe, cubeti, estrui, composte di frutta

Contaminanti, come pezzi di plastica, carta, cartone o anche insetti possono essere facilmente separati. La particolare configurazione del sistema di trasporto a nastro inclinato permetto di separare con getti d'aria il prodotto non conforme. La velocità del sistema di visione utilizza le più avanzate tecnologie elettroniche e software esclusivi di elaborazione delle immagini.

Duett più essere facilmente inserita nelle linee di lavorazione grazie alle sue caratteristiche di tenuta all'acqua e ai detergenti usati per la sanificazione industriale.

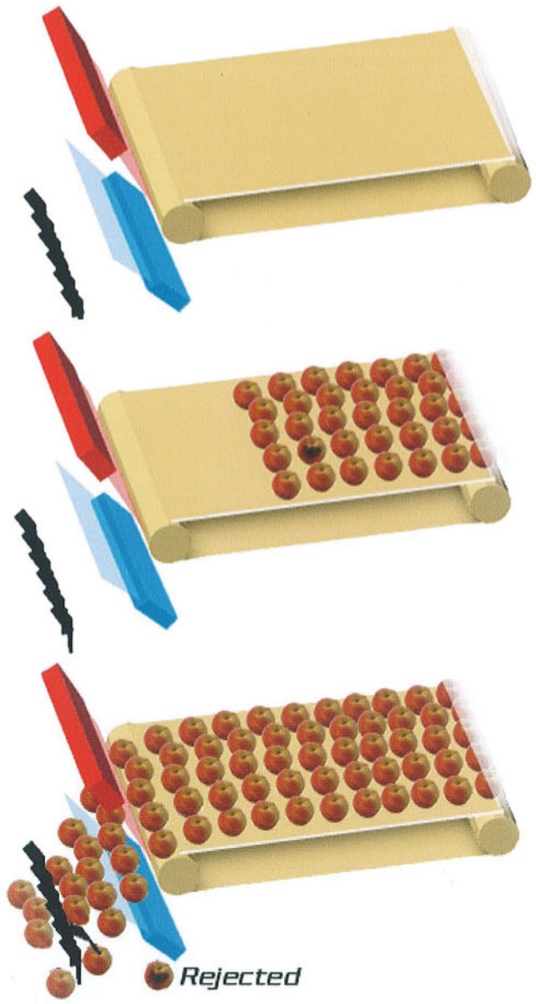
Da sempre Protec pone l'accento sull'innovazione tecnologica e gli investimenti degli ultimi anni sono stati valorizzati da un team di ingegneri e progettisti che hanno saputo mettere a punto questa nuova tecnologia presso uno dei più importanti produttori europei di prodotti di IV gamma.

A tal proposito, è importante sottolineare che Protec oltre che essere un'azienda leader di mercato è anche leader nella selezione del pomodoro e negli ultimi anni ha sviluppato un'elevata tecnologia per i settori di 4 gamma (insalate pronte, mais, piselli, ecc.). Quindi oltre al pomodoro è anche possibile selezionare frutti interi, polpe di pomodoro e frutta, estrusi, puree, marmellate, vegetali in foglia (freschi o disidratati), legumi, cubettati di frutta e patate (nelle più svariate forme).

Ecco quindi che un semplice gesto quotidiano, come acquistare un barattolo di piselli o pomodoro, racchiude uno sforzo tecnologico mirato alla qualità assoluta, la qualità che Protec si prefigge ogni giorno.

Selezionatrici

Questa serie di macchine seleziona, tramite un sistema elettronico di elevata precisione, i pomodori, frutti o



www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com

www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com www.itfoodonline.com

vegetali nella tonalità del colore voluto e consente, a seconda delle applicazioni, di scartare il prodotto del colore indesiderato o eventuali corpi estranei dal flusso di prodotto.

Le applicazioni sono le più svariate e vanno dal pomodoro, al pelato, al peperoncino. La famiglia di selezionatrici comprende sia sistemi a singola visione, che esaminano il prodotto superiormente, sia sistemi a doppia visione che ispezionano il prodotto anche dal lato inferiore.

Ciascuna unità di visione è provvista di un sistema di pulizia a spazzola che ciclicamente deterge la parte ottica. Il collaudato sistema di trasporto a nastro, oltre a convogliare il flusso di prodotto verso i sistemi ottici di ispezione, direziona il prodotto verso l'unità di espulsione.

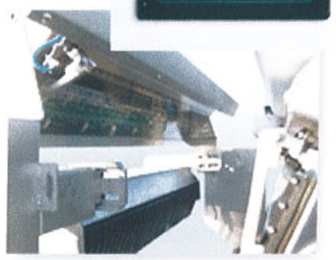
L'esclusivo sistema di espulsione elettropneumatica a palette, si è dimostrato essere il più efficace per prodotti di medie dimensioni.

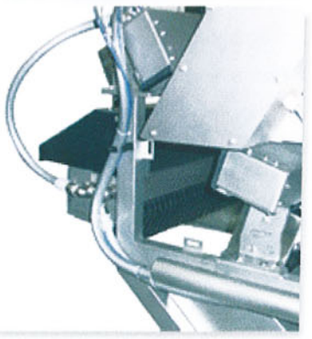
Per prodotti di dimensioni inferiori l'espulsione consiste in un potente e preciso getto d'aria. L'interfaccia operatore semplice e funzionale consente di intervenire e modificare tutti i parametri della selezionatrice. Le funzionalità dell'apparato sono personalizzabili meccanicamente ed elettronicamente per incontrare le esigenze della clientela.

La portata di prodotto varia con le dimensioni dell'apparato: sono disponibili macchine di larghezza differente a 20, 30, 40, 60 canali.

Le macchine Protec sono orientate a minimizzare la manutenzione; in particolare le unità di visione sono indipendenti, per aumentarne l'affidabilità, inoltre sono comprese funzioni di autodiagnostica che avvisano l'operatore all'insorgere di problemi. L'elevato numero di installazioni nel mondo ci ha permesso di acquisire la necessaria esperienza per mantenere le macchine Protec al passo con le esigenze del mondo industriale.

EXtrasorter





INNOVATION

QUALITY IN TOMATO, VEGETABLE AND FRUIT SORTING

DUETT

Selezionatrice a getto d'aria con 2 o 4 sistemi di visione per vegatali, 4° gamma, frutta cubettata. Ispeziona il prodotto su entrambi i lati.

Air ejection sorter with 2 or 4 vision cameras system for fresh vegetables, fresh-cut and fruit dices. Inspects the product on both sides.

EXtrasorter

Selezionatrice per pomodori, frutta e vegetali interi.

Sorter for whole tomatoes, fruits, potatoes and vegetables.

X-Tri

Selezionatrice a getto d'aria per selezione uva.

Air ejection sorter for grape.

DIXAir

Selezionatrice a getto d'aria per vegetali, cubetti di pomodoro e frutta.

Air ejection sorter for vegetables, tomatoes and fruits dices. Special WT: whole tomatoes.

AspirX

Selezionatrice ad aspirazione con 1 o 4 sistemi di visione per polpe, cubetti, estrusi, compote di pomodoro e frutta.

Suction ejection sorter with 1 to 4 cameras for pulps, dices, compotes, liquids for tomatoes and fruits.

MADE IN ITALY

PROTEC® SORTING EQUIPMENT 1990-2010

Team Protec. Nice Folks!

High research
High performance
High result

Electronic inspection systems and machines for the food industry.

Via Nazionale Est, 19 - COLLECCHIO - PARMA - ITALY - Tel. +39 0521-800800 - www.protec-italy.com