



Verfolgung der Käsegerinnung in Echtzeit und Optimierung der Schnittzeit

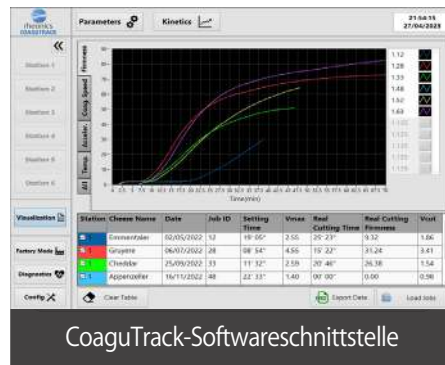
CoaguTrack® misst und verfolgt die Konsistenz von gerinnender Milch mit beispielloser Auflösung und Stabilität und ermöglicht so eine genaue und konsistente Bestimmung des Schnittpunkts bei jeder Charge. Seine Genauigkeit und Reproduzierbarkeit ermöglichen eine schnelle und automatische Einrichtung gespeicherter Kinetik- und Endpunktdaten für wiederholte Chargen.

Die Entwicklung der Quarkfestigkeit ist die wichtigste Variable für die Chargenkonsistenz bei der Käseherstellung. CoaguTrack verfolgt die **Quarkkonsistenz** genau und wiederholbar und signalisiert einen objektiven Endpunkt für die Schnittzeit.

Effizienz beginnt bei der Einrichtung eines Auftrags. Die Gewährleistung der richtigen Konsistenz für alle Behälter oder Fässer ohne Bastelarbeiten bedeutet schnellsten Umsatz, ohne die Qualität des Endprodukts zu beeinträchtigen.

Die Konsistenzverfolgung mit genauer Festigkeitsmessung verbessert die Qualität des Endprodukts. Dies hilft, teure Fehler und Ausschusschargen zu vermeiden und die **Rentabilität** zu verbessern.

CoaguTrack trägt dazu bei, die Schnittzeit zu optimieren, die Produktvariabilität zu reduzieren und Ausschuss zu vermeiden, was zu einer umweltfreundlichen und **nachhaltigen** Käseherstellung führt.



Höchste Produktkonsistenz
Eine genauere Festigkeitsverfolgung ermöglicht eine Optimierung der Schnittzeit



Effizientere Abläufe
Stellt sicher, dass die Quarkkonsistenz direkt die Qualität des Endprodukts beeinflusst



Reduzierte Produktionskosten
Verhindert Schnittzeitfehler und die daraus resultierenden Ausschusschargen



Einfache Skalierbarkeit
Speichert und lädt Jobs für Wiederholungstapel



Reduzieren Sie Verschwendung und erhöhen Sie den Durchsatz
Betreiber berichten von einem höheren Durchsatz



Höheres Betreibervertrauen
Eliminiert manuelle Messungen



Vollautomatisierung
Beseitigung subjektiver Urteile und menschlicher Fehler bei der Käseherstellung



Datengesteuerte Entscheidungen
Verfolgt und zeichnet jeden Auftrag auf



COAGUTRACK

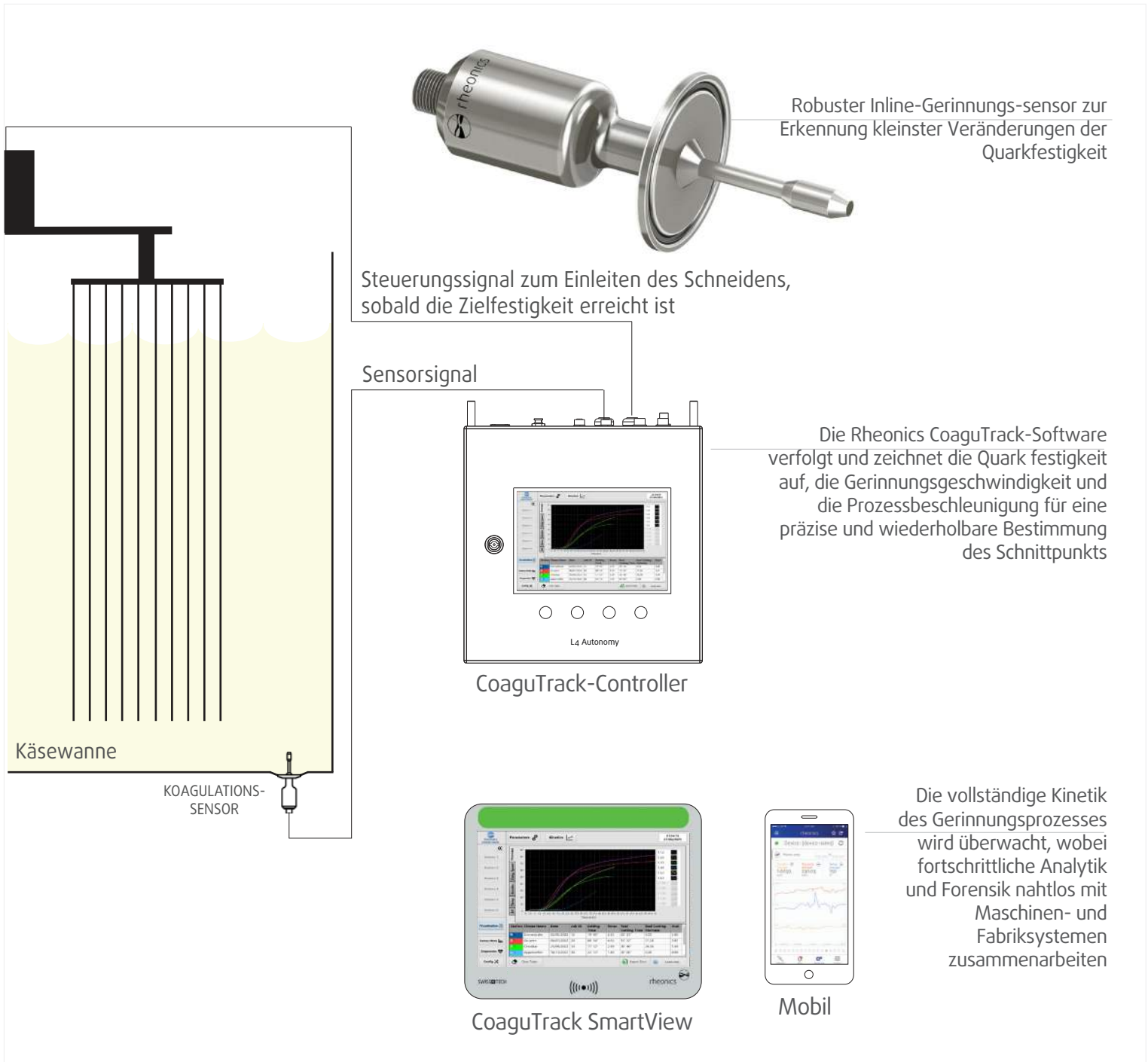
Überwachung der Käsegerinnung

rheonics

Verfolgung der Käsegerinnung und Optimierung der Schnittzeit

Automatische Schnittpunktbestimmung

Level-5 Autonomie



Add-Ons



Angepasster Dauermodus



Schnittschätzung



Schneidautomatisierung



Thermische Überwachung



COAGUTRACK

Überwachung der Käsegerinnung

rheonics

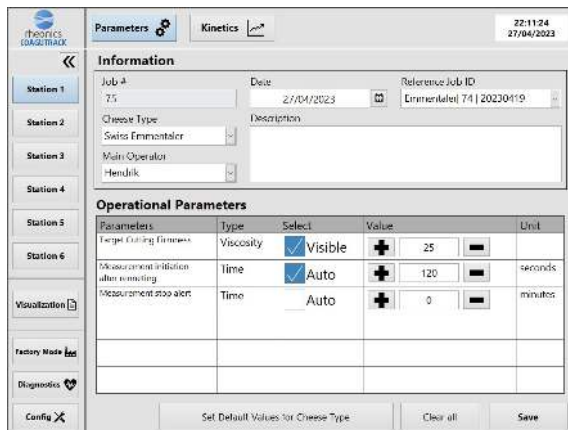
Verfolgung der Käsegerinnung und Optimierung der Schnittzeit

Betriebsarten des Systems

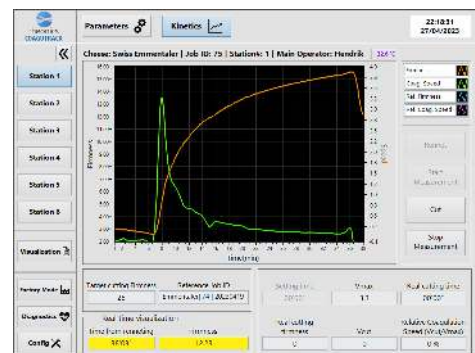
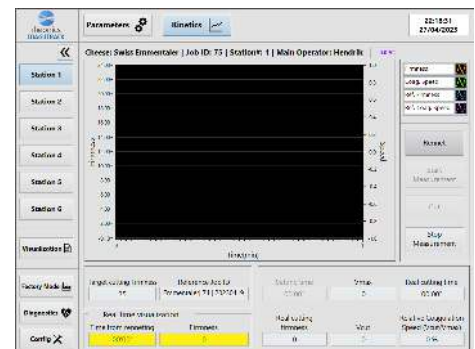
Bedienerorientiertes Design

Zwei grundlegende Betriebsmodi: Neuen Job erstellen oder vorherigen Job laden.

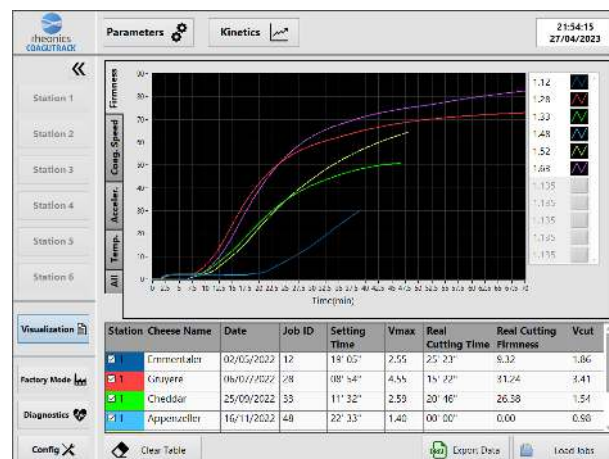
Erstellen Sie einen neuen Job, indem Sie eine Station, Jobbeschreibungen, Bediener, Käsesorte und, falls gewünscht, einen Referenzjob auswählen, auf dem der neue Job basieren soll. Es werden Betriebsparameter eingegeben, darunter die Soll-Schnittfestigkeit, ein Alarm, der anzeigt, dass der Schnittpunkt erreicht wurde und was die Verzögerungszeit zwischen Lab und Messbeginn ist.



Die „Kinetics“-Schnittstelle initiiert die Koagulationsverfolgung mit dem „Rennet“ oder „Rennet“ Knopf, wobei letztere die Lab-Verzögerung umgeht. Beim Start der Messung zeigt das Diagramm den zeitlichen Verlauf von Parametern wie Festigkeit, Geschwindigkeit, Beschleunigung und Temperatur sowie den Zielfestigkeitswert für den Zeitpunkt des Schneidens des Quarks an.



Die Festigkeitssollwerte, der Käsetyp und zusätzliche Auftragsdetails werden in einer Konfigurationsdatei gespeichert, die als CSV-Datei exportiert werden kann. Diese gespeicherten Jobs können erneut in das System geladen werden, um konsistente Chargen zu wiederholen. Dies vereinfacht die Produktion von Wiederholungschargen, indem Versuch und Irrtum entfallen, Zeitfehler reduziert und die Gesamtrüstzeit verkürzt werden.



COAGUTRACK

Überwachung der Käsegerinnung

rheonics



Verfolgung der Käsegerinnung und
Optimierung der Schnittzeit

CoaguTrack verfügt im Kern über einen technologisch überlegenen, erstklassigen Gerinnungssensor, den Rheonics SRV-Koagulationssensor. Es verwendet eine patentierte und proprietäre, ultrastabile Resonatortechnologie, die zum robustesten, wiederholbarsten und genauesten Sensor der Branche führt. Der Rheonics SRV-Sensor ist ab werk gemäß NIST-Standards kalibriert und erfordert während seiner Lebensdauer keine Neukalibrierung.

Kleiner Formfaktor und einfache Installation

Passt in Ihre Handfläche; robust und wartungsfrei

Alle medienberührten Teile aus 316L-Edelstahl

Hermetisch dichtes Gehäuse, keine Kavitäten oder bewegliche Teile

Präzise, wiederholbar, reproduzierbar

Newtonsche, nicht-Newtonsche, ein- und mehrphasige Flüssigkeiten

Breites Spektrum

Deckt das gesamte Spektrum an Milch- und Quarkkonsistenzen ab

Integrierte Flüssigkeitstemperaturmessung

Für eine schnelle und zuverlässige Temperaturüberwachung



Konzentrieren Sie sich auf die Käsequalität statt auf Messfähigkeiten!

Erzielen Sie eine außergewöhnliche Chargenkonsistenz, reduzieren Sie die Rüstzeit erheblich und optimieren Sie Prozessdurchlaufzeit durch zuverlässige, automatische Schnittzeitsteuerung.

- Der robuste, **wartungsfreie** Gerinnungsüberwachungssensor macht eine Neukalibrierung überflüssig
- Agile Festigkeitsverfolgung **reduziert Schnittpunktfehler** durch die Bereitstellung objektiver Endpunkte
- Einfache, **intuitive grafische Benutzeroberfläche**
- Kürzere, **genauere Schnittzeit** und Kontrolle der Endproduktkonsistenz
- **Reduzieren Sie die Einrichtungszeit**
- Vollständige Automatisierung für **verbesserte Produktivität und Effizienz**

Kontaktinformationen

rheonics GmbH

Klosterstrasse 19
8406 Winterthur
Switzerland
+41 52 511 32 00

rheonics Inc.

3 Sugar Creek Center Blvd, Ste 100
Sugar Land, TX 77478
United States of America
+1 713 364 5427

Vertreten durch

www.rheonics.com
info@rheonics.com

