

CONTROLE DE QUALIDADE DE BISCOITO DE POLVILHO

Nessa aplicação o sistema Gautama faz o controle de qualidade diretamente na linha de produção de biscoito de polvilho.

Durante o processo de fabricação o biscoito passa por um forno para cozimento e em seguida é encaminhado para uma esteira. Alguns desses biscoitos permanecem mais do que o tempo necessário dentro do forno por enroscar nas guias laterais e saem queimados ou carbonizados.

O sistema é posicionado de forma que detecte o biscoito queimado/carbonizado.

Real

Digital

BOM



RUIM



Após a inspeção dois flaps de desvio inseridos na esteira serão acionados de acordo com a resposta da câmera para rejeitar o biscoito.