

**ClassCheck kontrolliert vollständig die Optik Ihrer Produkte und Objekte. Das Vision-Inspektionssystem erkennt mechanische Beschädigungen und optische Mängel. Fehlerhafte Produkte schleust es zuverlässig aus. Ideal, um die Produktqualität zu bewerten und klassifizieren. Einfach in Ihre Produktion integrierbar, optimiert ClassCheck die Qualität im Prozess und der Ware – noch vor dem Verpacken.**



**Mehr Informationen**  
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

### Produktbeschreibung

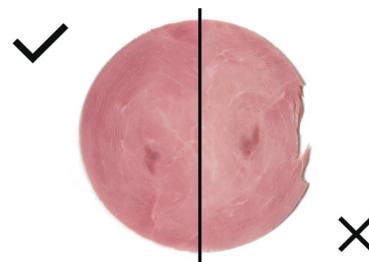
ClassCheck bietet Ihnen eine optische Echtzeitkontrolle von Objekten. Das Inspektionssystem prüft ihr Erscheinungsbild auf geometrische Fehler oder mechanische Schäden wie Löcher, Falten oder eine fehlerhafte Ausrichtung. Je nach Produkt prüft ClassCheck sein Erscheinungsbild auf Unversehrtheit, Vollständigkeit oder Farbabweichung. Das System kontrolliert u.a. bei Kochschinken die Anwesenheit, Position und Dicke der Schwarte. Bei Rohschinken erfasst es Fettanteil, -stücke und -durchwachsung oder Scheiben, die von Sehnen und dunklen Adern durchzogen sind. Produkte, die die Qualitätskriterien nicht erfüllen, sortiert ClassCheck automatisch aus. Prüfen und qualifizieren Sie analog Kekse, Donuts, Pizzen u. a. Lebensmittel auf Konformität und Erscheinungsbild. Eine weitere Möglichkeit: Sie können die Dosierung von Zutaten prüfen und bei Bedarf anpassen. Optimieren Sie Ihre Produktion: Das System klassifiziert bis zu 100 Objekte pro Minute und Spur. Ideal, um kontinuierlich die Parameter im Herstellungs- oder Verarbeitungsprozess zu überwachen und anzupassen.



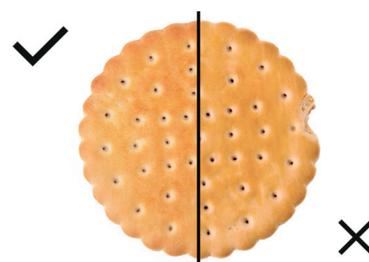
ClassCheck

### Highlights

- Sicherung einer konstanten Produktqualität, die die Verbrauchererwartung erfüllt
- Bewerten und Klassifizieren der Produktqualität, z.B. Erscheinungsbild, Vollständigkeit, Unversehrtheit, Farbabweichungen
- Produktivitätssteigerung durch automatisierte Prozesse
- Kontinuierliche Prozessoptimierung:
  - Ideale Datenbasis zur Analyse und Optimierung der vorgelagerten Prozesse
  - Lückenloses Rückverfolgen der Produktionsdaten:
    - Archivieren der Bilder und Produktionshistorie
  - Hygienisch unversehrtes Prüfen ohne Berühren
  - Synchrone Inspektion auf parallel laufenden Spuren
  - Zuverlässiges Ausscheiden fehlerhafte Produkte
- Einfach integrierbar an Überwachungssoftware oder das unternehmenseigene ERP-System



Beispiele für Mängel am Schinken



Beispiele für Mängel am Keks

### Optionen

- Asynchrones Prüfen auf mehreren Spuren möglich
- Remote support via Internet oder sicherer Website

**Bizerba SE & Co. KG**  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

T +49 7433 12-0  
F +49 7433 12-2696  
marketing@bizerba.com

[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)