

Powody, dla których warto zainwestować w Neltec ColourQ

Pomiar w wirówkach

Po instalacji urządzenia w wirówce można zauważyć znacznie wyższe od przewidywanych różnice w zabarwieniu cukru. Wirówki mają różną wydajność, stąd znaczące różnice w ich działaniu. Podobne różnice można zauważyć w partiach cukru opuszczających każdą z nich (o ile nie jest zbyt mocno przepłukany).

1. Urządzenie natychmiast wychwytuje cukier niskiej jakości, czy to pochodzący z nieprawidłowego odbieralnika, czy wskutek złego funkcjonowania wirówki. Parametry procesu można poprawić zaledwie kilka sekund po tym, jak cukier niskiej jakości opuścił wirówkę, co zapobiega długotrwałej produkcji cukru o wysokiej wartości zabarwienia.
2. Masz zapewnioną wiarygodną informację dotyczącą zabarwienia aktualnej partii produkcji. Ręczne próbki mokrego cukru często wprowadzają w błąd, jako że mogą się różnić w ramach jednej partii oraz zależnie od wirówki, z której je pobrano.
3. Przy pomocy urządzenia łatwo dostosować i poprawić system spryskiwania w celu zmniejszenia różnic zabarwienia w jednej partii.
4. Możesz dopasować ustawienia każdej wirówki tak, by uzyskać jak najlepszą wydajność. Zauważysz, że zmiana w poziomie wypełnienia, czystości ekranu lub ustawieniach zgarniacza wpłynie na zabarwienie cukru opuszczającego wirówkę. Dobrze nastawione wirówki produkują cukier o niższym zabarwieniu przy tej samej ilości płukań lub też cukier o tej samej wartości zabarwienia przy mniejszej ilości płukań.
5. Możesz skorzystać z pokazywanych przez urządzenie wyników dotyczących jakości buraków, trzciny lub cukru surowego w celu ustawienia parametrów oczyszczania soku.
6. Możliwość wyboru odpowiedniej ilości wody do płukania w celu uniknięcia niepotrzebnego rozpuszczania cukru dobrej jakości.
7. Dostosowanie ustawień dynamicznie do poziomu płukania oraz wypełnienia wirówek zależnie od jakości cukrzycy.
8. Zmniejszenie ilości niepotrzebnych płukań zwiększy przepustowość, a wtedy łatwo jest zwiększyć wydajność.
9. Staraj się nie dopuścić do obecności cukru lub cukrzycy niskiej jakości w suszarce.
10. Uniknięcie frustrującego czekania na wyniki badań laboratoryjnych, kiedy cukier wydaje się nie spełniać wymogów specyfikacji.
11. Redukcja kosztów przez zmniejszenie ilości badań laboratoryjnych.
12. Ochrona silosów przed dostarczaniem do nich cukru niespełniającego wymogów specyfikacji.

13. Unikanie marnotrawstwa wynikającego z zachowywania dużego marginesu między wartością rzeczywistą a górną granicą zabarwienia. Możesz spokojnie eksploatować urządzenie blisko granicy.
14. Cukier „powtórnie rozpuszczony” jest wcześniej wykrywany, dzięki czemu może być szybko usunięty z procesu produkcyjnego.
15. Wczesne wykrycie cukru o wysokim zabarwieniu pozwala szybko rozwiązywać problemy i łatwiej sobie z nimi radzić.
16. Szybka reakcja na wszelkie zmiany ustawień pozwala operatorowi lepiej zrozumieć proces produkcyjny.

Pomiar za suszarką

1. Zapewnia automatyczne wykrywanie cukru niskiej jakości, czy to pochodzącego z niewłaściwego warnika, czy wskutek złego funkcjonowania wirówki. Parametry procesu można ustawić natychmiast po wysuszeniu cukru. Decyzje dotyczące zmian ustawień w trakcie procesu będą oparte na faktach.
2. Unikanie obecności cukru niskiej jakości w silosach. Cukier o zabarwieniu niespełniającym wymogów specyfikacji można ponownie przetopić, zamiast wysyłać do silosa.
3. Oszczędność wody do płukania, kiedy cukier ma zabarwienie o niskiej wartości.
4. Oszczędność czasu płukania i produkcja więcej cukru przy tej samej wydajności wirówek, kiedy cukier ma zabarwienie o niskiej wartości.
5. Cukier o różnych parametrach kieruj do różnych silosów.
6. Unikanie frustrującego czekania godzinami na wyniki badań laboratoryjnych.
7. Zmniejszenie częstotliwości przeprowadzania badań laboratoryjnych.

Pomiar cukru opuszczającego cukrownię

1. Zabezpieczenie się przed wysyłką cukru niespełniającego specyfikacji klientów. Spróbuj wyliczyć koszty rozpatrzenia przynajmniej jednej reklamacji wyrażone w:

- a) straconym czasie pracy ludzi
- b) kosztach wymiany lub zwrotu towaru
- c) pośrednich kosztach straty lojalności i zaufania klientów

Możesz również zapytać swojego brokera o koszty ewentualnego ubezpieczenia od roszczeń powstałych wskutek dostarczenia cukru niespełniającego wymogów specyfikacji.

2. Usprawnienie relacji z klientami poprzez ciągły pomiar zabarwienia cukru w każdej wysyłanej partii.
3. Mieszanie cukru różnej jakości pochodzącego z różnych silosów w celu spełnienia wymogów specyfikacji klientów oraz używaj cukru o niskim zabarwieniu.
4. Unikanie frustrującego czekania godzinami na wyniki badań laboratoryjnych.
5. Zmniejszenie częstotliwość przeprowadzania badań laboratoryjnych.