



# Persbericht

---

## LOMA SYSTEMS PRESENTEERT NIEUWE ONTWIKKELINGEN VAN VOEDSELINSPECTIESYSTEMEN OP INTERPACK 2005 Hal 17, stand 17B43, 21-27 april

Loma Systems heeft op de Interpack 2005 een grotere stand dan ooit om haar complete portefeuille van eindelijk inspectieapparatuur te presenteren waaronder IQ<sup>2</sup> metaaldetectors, AS controlewegers en het complete assortiment röntgeninspectiesystemen.

### **FINISHING TOUCH VOOR RÖNTGENINSPECTIESYSTEEM**

In de eerste plaats wordt een bijzonder belangrijke upgrade van Loma's X<sup>3</sup> röntgeninspectiesysteem gepresenteerd: een nog gebruiksvriendelijker en verbeterd bedieningsplatform met een touch screen interface. Commando's kunnen in vele talen worden getoond en dankzij de Windows XP software zijn de instellingen met één druk op de knop te wijzigen. De 'Explorer'-functie is ideaal voor controle van productserie's waarvan de producten zelf onderling kunnen verschillen. Hiermee kan een uiterst gedetailleerde analyse worden uitgevoerd van verontreinigingen die een conventioneel systeem niet zou ontdekken. De nieuwe X<sup>3</sup> kan uiteraard worden geïntegreerd in een netwerk met andere productielijnapparatuur zodat de verantwoordelijke (Productie) Managers gemakkelijk toegang hebben tot real-time informatie en actuele statusrapporten.

### **"SUPERKOEL" IDEE VAN LOMA**

Ook de Celsius van Loma Scientific krijgt een prominente plaats op de stand. De lancering van dit systeem voor contactloze temperatuurmeting, in 2004, kreeg al veel aandacht. Celsius is een geheel nieuw concept op het gebied van temperatuurmeting van gekoeld en bevroren voedsel omdat er contactloos uiterst nauwkeurige technologie wordt toegepast om de gemiddelde temperatuur van producten te meten. Hierdoor hoeft een getest product niet te worden weggegooid. Het gerenommeerde Britse warenhuisketen Marks & Spencer (M&S) heeft het systeem aan een uiterst grondige praktijktest onderworpen en adviseert zijn leveranciers deze technologie over te nemen. Nick Holloway, Hoofd Voedseltechnologie van M&S, zei: "Mijn mening, als voedseltechnoloog met de totale verantwoordelijkheid voor de koude voedselketen van M&S, is dat de branche staat te springen om een apparaat als de Celsius: contactloze nauwkeurige temperatuurmeting met een softwarepakket om de

resultaten vast te leggen voor wettelijk verplichte doeleinden, zonder de financiële straf van onbruikbare producten na elke test. Ik hoop dat meer leveranciers ermee gaan werken."

### **LOMA'S "SELECT PRODUCT" SERIE**

Loma vraagt ook aandacht voor haar serie 'Select Products' : kant-en-klare oplossingen voor controleweging en metaaldetectie tegen uiterst scherpe, concurrerende prijzen, bijzonder geschikt voor klanten die zeer snel over een standaard oplossing willen beschikken. Loma's uitstekende reputatie als leverancier van kwalitatief hoogwaardige inspectiesystemen die hun geld zeer zeker waard zijn, wordt hiermee opnieuw versterkt.

Group Product Director Chris Kaine zegt over de naderende beurs: "We hebben het afgelopen jaar veel bereikt in de ontwikkeling van nieuwe producten en benutten de Interpack 2005 in Düsseldorf om de uitstekende resultaten hiervan aan inkopers en technische beslissers van overal ter wereld te laten zien."