

10.10.2007

## CO MOŻNA ZYSKAĆ DZIĘKI NOWOCZESNEJ KONTROLI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH - PREZENTACJA SYSTEMÓW LOMA NA TARGACH POLAGRA

W salonie Polagra Tech na targach Polagra Food w dniach 17-20 września 2007 r. zaprezentowano najnowocześniejsze rozwiązania Loma Systems do kontroli produktów żywnościowych. Pokazano systemy detekcji metali i kontroli rentgenowskiej. Podczas targów odbyła się światowa premiera urządzenia IQ3+, głowicy do detekcji metali wyposażonej w nowoczesny panel graficzny z dotykowym ekranem.



Prezentacja była doskonałą okazją do pokazania przewagi technologicznej Loma Systems i wiodącej pozycji firmy w dziedzinie profesjonalnej kontroli produktów na linii produkcyjnej. Zaprezentowano m.in. głowice do detekcji metali i kompletne systemy z przenośnikiem i urządzeniem odrzucającym. Swą światową targową premierę miała w Poznaniu najnowsza głowica IQ3+, wyposażona w graficzny panel z ekranem dotykowym. Jest to wzbogacona o nowe funkcje sterowania wersja inteligentnej głowicy IQ3, która potrafi w ciągu kilku sekund automatycznie dostroić częstotliwość pracy po zmianie typu produktu na linii. Obok systemów taśmowych pokazano także detektory rurowe do kontroli produktów płynnych i półpłynnych.

„Zainteresowanie systemami Loma było bardzo duże” - nie kryje zadowolenia Cezary Mroczek, szef sprzedaży Loma Systems w Polsce.

„Klienci doceniają nasze systemy detekcji metali, są także coraz bardziej przekonani do najnowszej, unikatowej technologii kontroli rentgenowskiej Loma. System X<sup>4</sup> - do

zaawansowanej kontroli produktów na taśmie produkcyjnej - wzbudzał ogromne zainteresowanie.”

System X<sup>4</sup> to nowa jakość w wysokowydajnej przemysłowej kontroli produktów spożywczych. Potrafi nie tylko wykrywać zanieczyszczenia w produktach i opakowaniach, z którymi gorzej radzą sobie tradycyjne detektory metali. X<sup>4</sup> ma np. funkcję kontroli wagowej, może sprawdzić ilość produktów w nieprzezroczystym opakowaniu, oszacować ilość dziur w serze czy np. stan napełnienia pojemniczków z jogurtem.

Stoisko Loma Systems odwiedzili przedstawiciele niemal wszystkich branż, m.in. z zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego, przetwórstwa mięsa, producenci lodów, mrożonek i słodczy. W wielu wypadkach nawet specjaliści technologii żywności byli zaskoczeni możliwościami, jakie oferują najnowsze urządzenia Loma Systems.