

提升食品安全 萃取醇厚风味

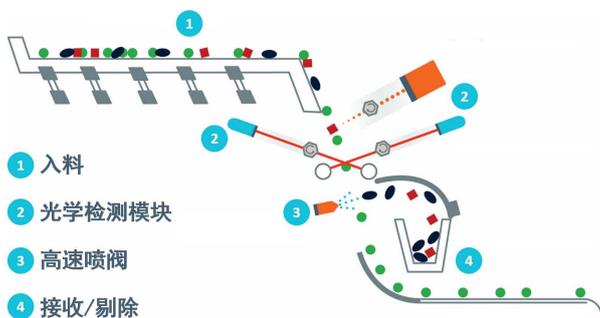
咖啡豆从采摘到成为一杯杯饮品的过程中存在众多影响品质的因素。**高效、稳定**地剔除颜色及形状相同的**玻璃、石头**是提升食品安全的关注点；**瑕疵豆**的挑选，如酸豆、霉菌豆、虫蛀豆等也成为决定咖啡风味的关键。这是摆在众多咖啡加工企业面前的挑战。

NIMBUS光学分选机能够将上述风险降到最低。独有的**激光技术**能够有效地识别并剔除晾晒水洗中引入的异物。**定制化的分选算法和智能分选**能够轻松将瑕疵豆拒之门外。

依赖领先技术、全球布局和广泛深入的行业经验，陶朗为食品加工客户提供量身定制的解决方案和技术支持，充分满足客户的需求，最大限度地提高食品安全、品质和产量。无论是哪种食品，陶朗都能提供相应的解决方案。

工作原理

入料振盘将产品均匀地散布在下落滑槽上，产品下落到检验区后，由激光检测系统进行扫描。经毫秒级运算后，异物和瑕疵品被精确、集中的气流剔除，良品则继续沿原路径下落至底部的接收品区。



咖啡豆中常见的杂质和瑕疵豆



人工或常规色选机挑选容易疏漏
颜色形状和咖啡豆相近的杂质