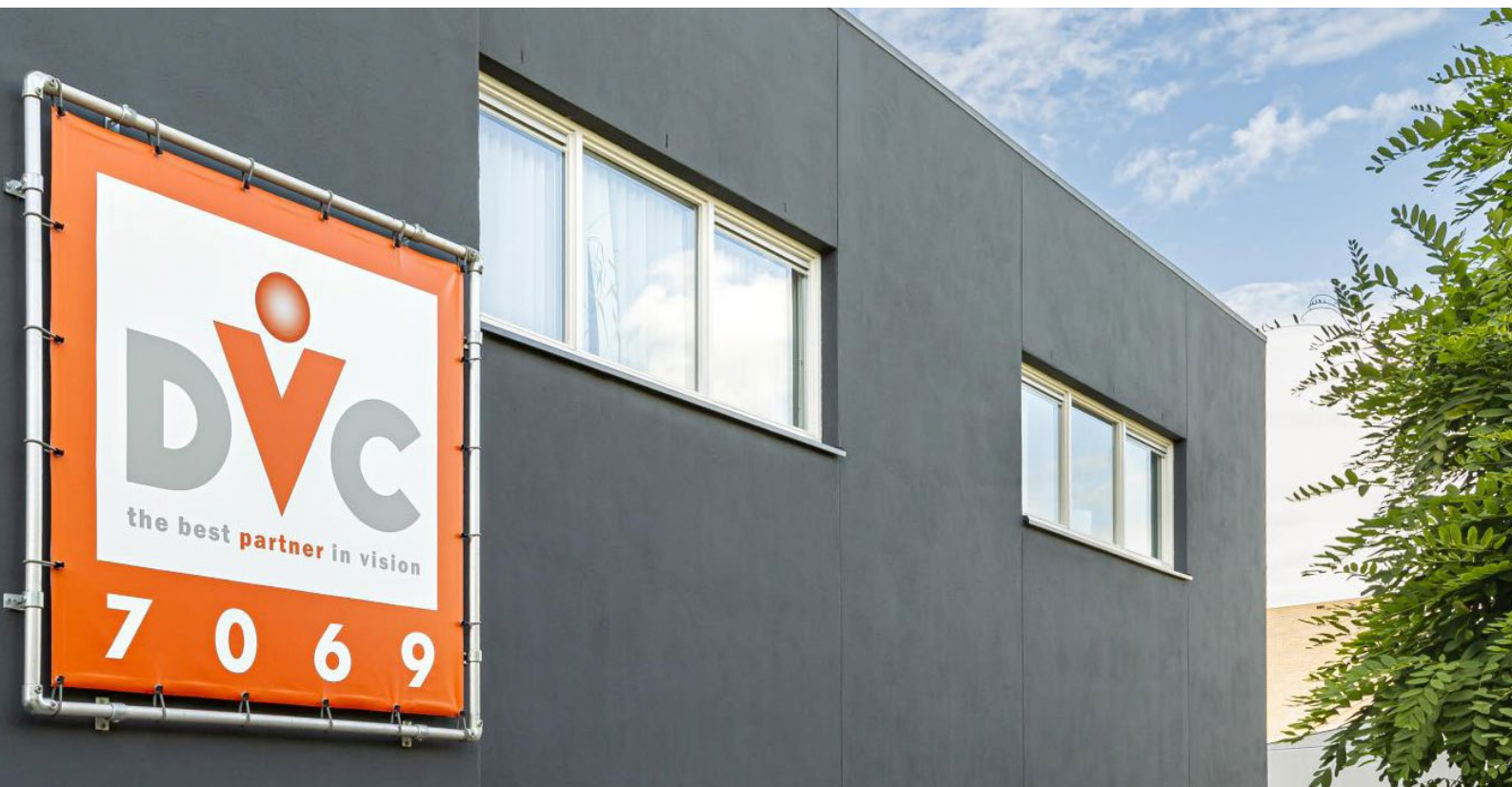




2026

**DVC
MACHINE
VISION
SYSTEM
CATALOGUS**



INHOUD

Aardappelen	Aardappelen	04
	Bulkgrader	06
Verpakkingen	Verpakkingsinspectie	08
	Seal en Label Inspectie	10
	Tape Print Checker	14
Livestock	Livestock	16
	Livestock ID	18
OnTheSpot	OnTheSpot	20
	OnTheSpot	22
Kaas	CheeseGuard	24
	CheeseGuard Serie	26
	CheeseGuard Kenmerken	28
	CheeseGuard Defoil	30
	CheeseGuard Rind Conveyor	32
	CheeseGuard Robot Rind	34
	CheeseGuard Treatment	36
Meer van DVC Machinevision	Componenten en accessoires	38

AARDAPPELEN

De BulkGrader van DVC Machinevision

GEAVANCEERD VISUEEL
INSPECTIESYSTEEM
DAT AARDAPPELEN
IN BULK NAUWKEURIG
MEET EN CLASSIFICEERT



BulkGrader

Productinformatie

De DVC Machinevision BulkGrader is een vision-systeem dat aardappelen in bulk nauwkeurig meet en classificeert. Met intelligente software en betrouwbare 3D-camera's geeft de BulkGrader aardappelverwerkers inzicht in de bulkstromen van en/of naar de bunkers.

Waarom meten in bulk essentieel is

Om te voldoen aan gestelde producteisen, is het noodzakelijk om de afmetingen van de aardappelen in de bulkstroom te bepalen. Nauwkeurige informatie over aardappelafmetingen ontbreekt vaak, waardoor ook de inhoud van de bunkers niet volledig bekend is. Handmatige steekproeven zijn momentopnames van de bulkstroom en kunnen een vertekend beeld geven.



De BulkGrader van DVC Machinevision

Onze BulkGrader meet écht in bulk. Het systeem meet de lengte en diameter van 40% tot 80% van de aardappelen in de bulkstroom. Door het gebruik van slimme software geeft het systeem realtime informatie over het te verwachten volume van het eindproduct.

De data van de gemeten aardappelen wordt per tijdsinterval geanalyseerd, waarna de gemiddelde aardappellengte en specifieke lengte- en diameter-groepen weergegeven worden.

Afhankelijk van de locatie van de BulkGrader in het proces, kun je de bulkstroom van of naar de bunkers controleren.

De BulkGrader is op elke gewenste locatie te plaatsen. Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en – mocht dat nodig zijn – remote support op werkdagen tijdens kantooruren.

Doel van de BulkGrader

- Het vroegtijdig verkrijgen van accurate informatie over de eigenschappen van de productstroom naar de bunkers of van de bunkers naar productie.
- Het verhogen en optimaliseren van de productie-output en de efficiëntie van het productieproces.

Wereldwijd zijn er al ruim 20 BulkGraders operationeel!

USER INTERFACE

- Intuïtieve gebruikersinterface met live data en grafieken.
- Eenvoudig instellen van productspecifieke inspectieparameters.
- Volledige integratie met SCADA/MES mogelijk.
- Toegang op afstand mogelijk via IXON, TeamViewer of klant VPN.

SPECIFICATIES

- Afmetingen:
 - o Transportbandbreedte: 500 - 1200 mm.
 - o Hoogte camerabehuizing: +/- 2200 mm.
 - o Lengte: 1670 mm, inclusief kappen.
- Meetsnelheid: tot 70 meter per minuut.
- Nauwkeurigheid: +/- 1,4 mm.
- Inspectierendement van de producten: afhankelijk van type band en belading 40%-80%.
- Afstand van de BulkGrader naar de besturingskast: maximaal 100 meter.
- Output: Ethernet/IP of Profinet, iedere 15 seconden.

RENDEMENT

- Optimalisatie van snij-efficiëntie en productkwaliteit.
- Minder verspilling door nauwkeurige gegevens.
- Onderbouwde bijsturing van het productieproces.
- Hogere opbrengst en een consistent eindproduct.

KENMERKEN

- Geavanceerde 3D-camera en software die gestapelde en aangrenzende aardappelen kunnen detecteren.
- Realtime uitsturing van meetgegevens in lengte- en diametergroepen.
- Modulaire opbouw – tot 4 camera's per besturingskast.
- Ook geschikt voor chevron en geprofileerde transportbanden.



Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



VERPAKKINGEN

Verpakkingsinspectie van DVC Machinevision

GEAVANCEERDE VISUELE
INSPECTIEOPLOSSINGEN
VOOR HET CONTROLEREN
VAN LABELS EN SEALNADEN,
TAPE EN PRINTS



KAAS

PLAKKEN | 48+

Geniet elke dag van de volle, milde smaak van onze kaas. Onze plakjes kaas zijn perfect voor op de boterham, bij de lunch of als smaakvolle toevoeging aan uw favoriete gerechten. Zorgvuldig geselecteerd en met vakmanschap gemaakt voor de beste kwaliteit en een heerlijke smaak. Lekker, veelzijdig en altijd een goede keuze!

INGREDIËNTEN

kaas (melk), zout, zuursel, emulsifier, conserveermiddel (E252).

WAARADVIES

waren bij max. 7 °C.

MINSTE HOUDBAAR TOT

06-2025

LOTSCODE

1234567

VOEDINGSWAARDE PER 100 g

Energie	1428 kJ / 344 kcal
Vetten	27 g
waarvan verzadigd	17 g
Koolhydraten	1,0 g
waarvan suikers	1,0 g
Eiwitten	24 g
Zout	1,8 g

NETTOGEWICHT

200 g e



8 712345 678901 >

Seal en Label Inspectie

Productinformatie

De Seal en Label Inspectie van DVC Machinevision is een geavanceerde visuele inspectieoplossing voor het controleren van labels op en sealnaden in verpakkingen. Dankzij geavanceerde cameratechnologie en intelligente software worden afwijkingen betrouwbaar gedetecteerd, ook bij hoge lijnsnelheden.

Het systeem is beschikbaar in drie configuraties: labelinspectie, sealinspectie of een gecombineerde oplossing voor zowel label- als sealinspectie.

Seal en Label Inspectie van DVC Machinevision

De sealinspectie beoordeelt de integriteit van de afdichting en controleert - bij afdichtingsplaten met een patroonstructuur - op afdichtingsfouten. Het systeem detecteert verontreinigingen in de seal, zoals productresten in het afdichtingsgebied en snijresten van folie. Daarnaast controleert het, afhankelijk van de folie, de minimale afdichtingsbreedte.

De labelinspectie beoordeelt labels zowel aan de boven- als de onderzijde van de verpakking. Het systeem controleert labels op onder andere productie- en houdbaarheidsdatums, 1D- en 2D-codes, logo's, allergenen en batch-nummer. Daarbij wordt gecontroleerd op aanwezigheid, juistheid, afdrukwaliteit en positie.

Optioneel kan het systeem verschuivingen van de folie en de positie van de folie ten opzichte van het product- logo controleren.

Bij doorzichtige verpakkingen kan het systeem tevens controleren of een verpakking een product bevat. Ook kan het systeem controleren op uitvorming van de bovenfolie.

Verpakkingen

De Seal en Label Inspectie is geschikt voor tray sealed, vacuüm, skin packed en thermoformed verpakkingen. De verpakkingen kunnen rechthoekig, vierkant, rond of ovaal zijn.

Afmetingen:

- Producthoogte: tussen 15 mm en 60 mm, camerapositie af te stellen bij installatie.
- Productbreedte en -lengte: 171 mm x 500 mm.

INSPECTIEPRESTATIES

- Uptime: 24/7.
- Onterechte acceptaties: maximaal 0,5%.
- Inspecteert tot 60 meter per minuut én tot 200 verpakkingen per minuut.
- Inspectie van labels, sealnaden of beide gecombineerd.
- Geschikt voor transparante en bedrukte verpakkingen.
- Controle op tekst, logo's, barcodes en datamatrixcodes.
- Detectie van sealverontreinigingen en sealonderbrekingen.

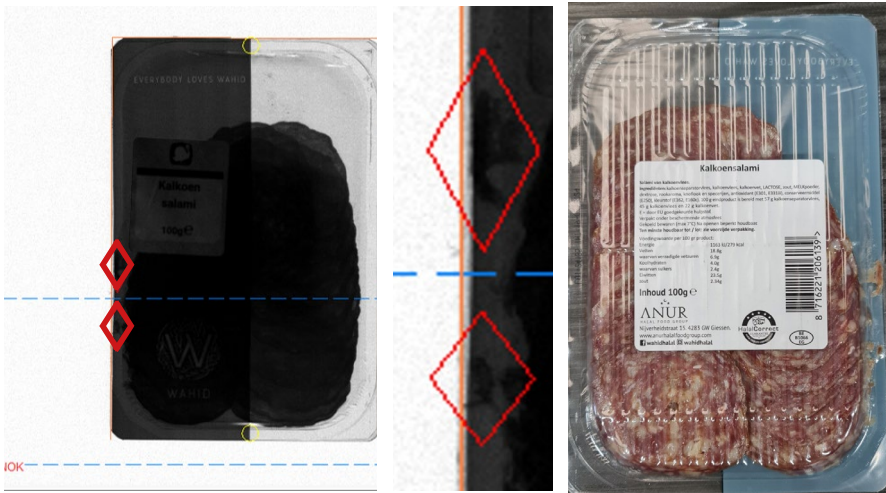


Meer over de Seal en Label Inspectie van DVC Machinevision

De Seal en Label Inspectie is een volledig geautomatiseerd inline visionsysteem, ontwikkeld voor 24/7 gebruik in industriële productieomgevingen. Het systeem kan eenvoudig worden geïntegreerd in bestaande productielijnen.

Via de gebruiksvriendelijke interface worden productspecifieke inspectierecepten eenvoudig ingesteld. Data, zoals heatmaps van sealfouten, worden op het hoofdscherm weergegeven ter verbetering van de productie.

Verpakkingen worden beoordeeld op vooraf ingestelde criteria en afgekeurde producten kunnen automatisch uit de lijn worden verwijderd via een gekoppeld uitstootsysteem.



Het systeem maakt gebruik van hoogwaardige camera's, geoptimaliseerde verlichting en krachtige visionsoftware, waardoor zowel transparante als bepaalde bedrukte verpakkingen nauwkeurig kunnen worden gecontroleerd.

Het systeem is onderhoudsvriendelijk en ontworpen om snel onderdelen te vervangen. De kritische onderdelen worden geleverd in een sparepartkit, zodat stilstand tot een minimum beperkt blijft. Reserveonderdelen zijn blijvend leverbaar en voorradig.

Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en – mocht dat nodig zijn – remote support tijdens kantooruren op werkdagen.

USER INTERFACE

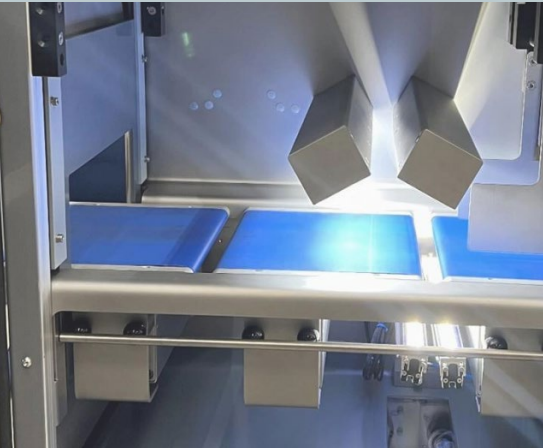
- Intuïtieve gebruikersinterface met live inspectiedata.
- Eenvoudig instellen van productspecifieke inspectieparameters.
- Receptenbeheer voor verschillende productruns.
- Via gebruikersinterface chatten met support.

SPECIFICATIES

- Toegang op afstand via o.a. IXON, EWON en VPN.
- Volledige integratie met MES/ERP-systemen mogelijk.
- Inline inspectie bij hoge productiesnelheden.
- Automatische koppeling met uitstootsystemen mogelijk.
- Inspectie aan boven- en onderzijde van verpakkingen.
- Draaiende delen aan de achterzijde van het systeem zijn te inspecteren door middel van een doorzichtig venster.
- Uitgerust met drie slimme sensoren/camera's.
- Voetafdruk: 760 x 1500 x 780 (L x H x D).
- Hoogte transportband: 900mm +/- 100mm.
- IP54.

RENDEMENT

- Minder recalls door betrouwbare kwaliteitscontrole van iedere verpakking.
- Minder productverlies, minder handmatige inspectie, hogere kostefficiëntie en minder boetes.
- 24/7 inzetbaar met consistente inspectieresultaten.
- Draagt bij aan kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen.
- Efficiëntere productieprocessen en minder foutieve uitleveringen.
- Detectie van productiefouten in voorgaande (verpakkings)processen.



Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



Tape Print Checker

Productinformatie

De DVC Machinevision Tape Print Checker is een geavanceerd inline machinevisionsysteem voor het automatisch controleren van sluitingstape en print op grote zakverpakkingen. Het systeem is ontwikkeld voor productieomgevingen waar voedselveiligheid, traceerbaarheid en continuïteit van het productieproces essentieel zijn.

Er is ook een variant beschikbaar voor de controle van dichtgenaaide zakken.

De Tape Print Checker van DVC Machinevision

De Tape Print Checker is een volledig geautomatiseerd inspectiesysteem voor zakverpakkingen in de voedingsmiddelenindustrie. Het systeem inspecteert producten zonder invloed op de capaciteit van de productielijn.

Het systeem controleert zowel de aanwezigheid en correcte plaatsing van sluitingstape als verschillende tekstvelden en logo's op de verpakking. Het systeem detecteert onder andere onvolledige tape, scheuren, verkeerde positionering en fouten in codes of teksten. Ook witte tape op witte verpakkingen wordt betrouwbaar geïnspecteerd.

De Tape Print Checker verzekert een betrouwbare controle op het sluitproces: het systeem verifieert of iedere zak correct is afgedicht, signaleert afwijkingen tijdig, helpt vervuiling op en rond de productielijn te verminderen en beperkt het risico op claims en recalls.



- Het systeem controleert onder andere:
- Aanwezigheid en positie van sluitingstape.
 - Scheuren, kreukels of onderbrekingen in sluitingstape.
 - Batchcodes en productcodes.
 - Productie- en THT-data.
 - Logo's, specifieke teksten en gewichten.
 - Leesbaarheid van print- en codegegevens.

Met behulp van hoogwaardige camera's, intelligente software en geoptimaliseerde verlichting controleert het systeem iedere verpakking op tape-integriteit en printkwaliteit. Alle inspectiegegevens kunnen worden opgeslagen en gekoppeld aan de gemaakte beelden, waardoor producten later eenvoudig terug te vinden zijn.

Het systeem behaalt een zeer hoge betrouwbaarheid in uitlezing en analyse en kan direct worden geïntegreerd in bestaande verpakkingslijnen en vulmachines.

Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en – mocht dat nodig zijn – remote support tijdens kantooruren op werkdagen.

USER INTERFACE

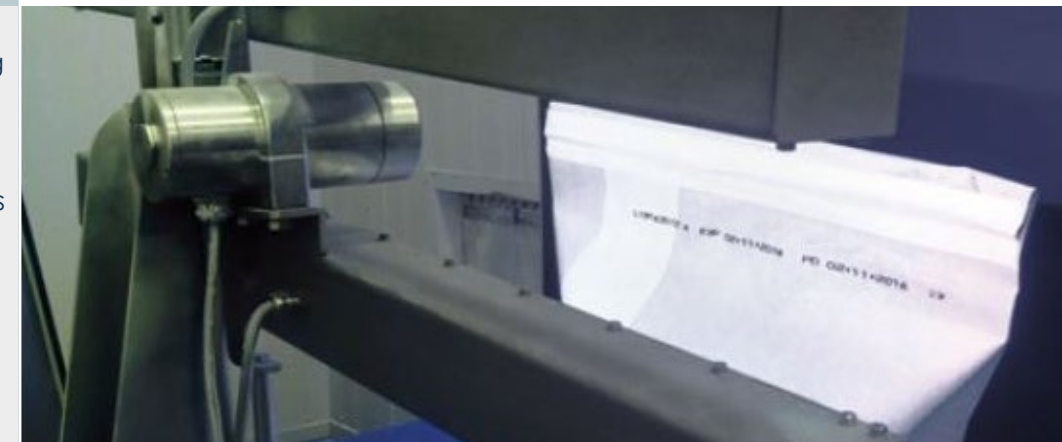
- Gebruiksvriendelijke interface met live inspectiebeelden.
- Opslag van inspectiedata inclusief beeldmateriaal.
- Database voor traceerbaarheid en producthistorie.
- Bediening mogelijk via touchscreen of vanuit de controlekamer.

SPECIFICATIES

- Geschikt voor inspectie van grote zakverpakkingen.
- Hoge inspectienauwkeurigheid bij hoge lijnsnelheden.
- Totale nauwkeurigheid van 95% van controle van sluitingstape.
- Totale nauwkeurigheid van 99,9% (uitlezing en analyse) van prints.
- Veroorzaakt geen vertraging van de productielijn.
- Verificatie of de 'uitgelezen batchcode' overeenkomt met de 'geprinte batchcode'.

RENDEMENT

- Voorkomt lekkages, vervuiling en transportproblemen.
- Verhoogde voedselveiligheid en producttraceerbaarheid.
- Minder handmatige controles en lagere foutkans.
- 24/7 consistente inspectie van iedere verpakking.
- Ondersteunt bij kwaliteits- en compliance-eisen.



Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



LIVESTOCK

Het Livestock ID System van DVC Machinevision

GEAUTOMATISEERDE
IDENTIFICATIE VAN
OORMERKLABELS
VAN RUNDEREN, VARKENS,
SCHAPEN EN GEITEN



Livestock ID System

Productinformatie

Het DVC Machinevision Livestock ID System (LIS) automatiseert de identificatie van runderen, varkens, schapen en geiten. Met het camerasysteem wordt een oormerklabel geanalyseerd en de Landencode, het Indexnummer en het Levensnummer achterhaald. Deze resultaten worden doorgestuurd naar het ERP. Zo wordt het slachtproces met zekerheid, snelheid en betrouwbaarheid doorlopen.

Waarom automatische identificatie essentieel is

In het slachtproces is een correcte identificatie van ieder dier cruciaal. Handmatige registratie kost tijd, is foutgevoelig en beperkt de traceerbaarheid. Een verkeerde registratie leidt tot tijdrovend uitzoekwerk, extra administratie en correcties in RvO-gegevens, wat onnodige tijd en kosten met zich meebrengt. Een foutieve registratie levert risico's voor voedselveiligheid en kwaliteitsborging op.

Met het Livestock ID System wordt elke aanvoer automatisch en betrouwbaar geregistreerd, zodat elk dier direct correct wordt gekoppeld aan zijn administratieve gegevens.



Het Livestock ID System van DVC Machinevision

Het Livestock ID System leest op de oormerken, ook wel blikken genoemd, de letters, cijfers en een eventueel aanwezige barcode. Met hoge nauwkeurigheid worden zelfs bekraste of deels besmeurde merken herkend. Alle gegevens kunnen direct worden doorgestuurd naar ERP- of MES-systemen.

Het systeem kan eenvoudig worden geïntegreerd in bestaande productielijnen en levert realtime de Landencode, het Indexnummer en het Levensnummer, waarmee het ERP-systeem onder andere de herkomst kan achterhalen. Zo ontstaat een volledig en betrouwbaar overzicht van de gehele keten – van geboorte tot de slacht.

Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en – mocht dat nodig zijn – remote support op werkdagen tijdens kantooruren.

Doel van het Livestock ID System

- Volledige traceerbaarheid en zekerheid over dieridentiteit.
- Foutloze, snelle registratie zonder menselijke handelingen.
- Ondersteuning van kwaliteits- en voedselveiligheidsprocessen.
- Efficiëntieverbetering door automatische dataverwerking.



RENDEMENT

- Minder fouten en snellere verwerking van dieren.
- Betrouwbare en controleerbare traceerbaarheid.
- Efficiëntere procesvoering en minder administratieve druk.
- Naadloze integratie met bestaande IT- en productie-systemen.

Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

SPECIFICATIES

- Industriële IPC met GigE-camera en meerdere verlichtingen.
- Analysetijd: 1 seconde.
- Nauwkeurigheid: 99,5%.
- Oormerktype: geel, oranje, roze of wit kunststof label, voorzien van tekst, cijfers en/of barcode.
- Opslag beelden: optioneel alles van één dag.
- Beschermingsklasse behuizing: IP69.
- Communicatie: Custom TCP/IP, Ethernet/IP, Profinet, OPC UA, Modbus TCP.
- Bedrijfstemperatuur: 0–40 °C.
- Luchtvochtigheid: maximaal 70%.
- Onderhoud: eenvoudig te reinigen met vochtige doek.

KENMERKEN

- Automatische herkenning van oormerken in realtime.
- Robuust ontwerp geschikt voor slacht- en verwerkingsruimtes.
- Koppeling met ERP-, MES- en traceerbaarheidssystemen.
- Integratie in bestaande lijnen en processen.
- Toegang op afstand mogelijk via IXON, TeamViewer of klant VPN.



Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

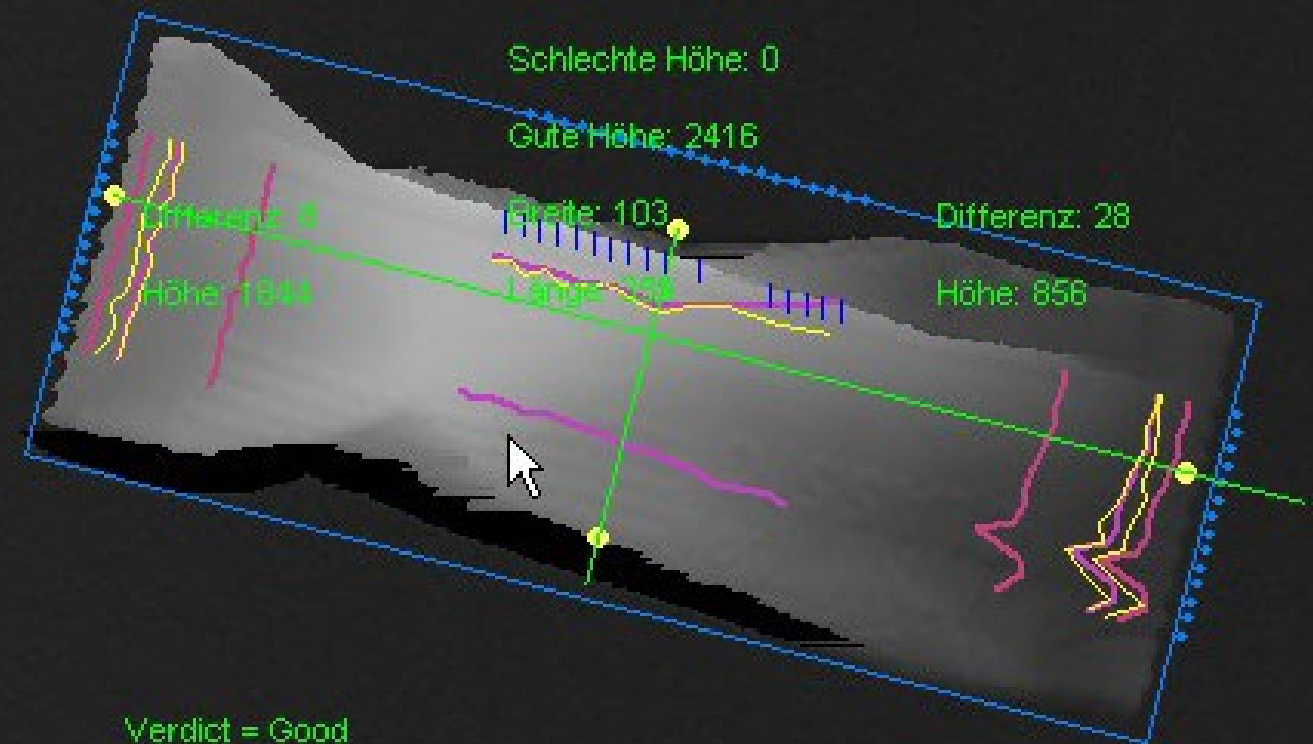
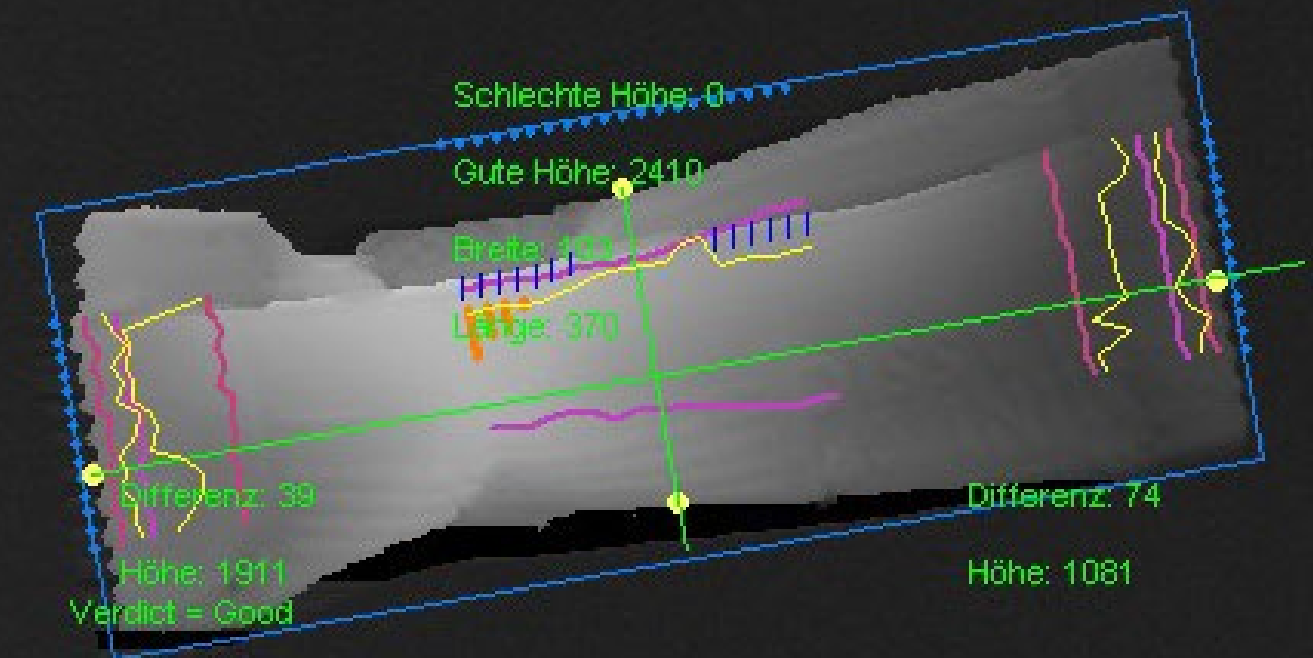
+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



ONTHESPOT

OnTheSpot van DVC Machinevision

GEAVANCEERDE VISION-
GUIDED ROBOTICS
OPLOSSING OM PRODUCTEN
TE LOKALISEREN OP DE
TRANSPORTBAND EN
INFORMATIE AAN DE ROBOT
DOOR TE GEVEN



OnTheSpot

Productinformatie

OnTheSpot van DVC Machinevision is een geavanceerde vision-guided robotics oplossing die producten lokaliseert op een transportband en de positie en rotatie aan de robot doorgeeft. Daarnaast worden de producten beoordeeld op kwaliteit en aanwezigheid van afwijkingen. Dit stelt high-speed pickrobots in staat om alleen de goede producten op een bewegende transportband op te pakken.

OnTheSpot van DVC Machinevision

OnTheSpot combineert hoogwaardige 2D- en 3D-camera's met krachtige beeldverwerking en realtime communicatie met robotcontrollers. Hierdoor kunnen producten flexibel worden verwerkt, gesorteerd én met een vaste oriëntatie in trays, kratten of andere verpakkingen worden neergelegd.

Het systeem maakt gebruik van geavanceerde vision tools voor betrouwbare objectdetectie, positie- en kwaliteitsbepaling. Objecten kunnen worden herkend op iedere positie op de band en onder alle oriëntaties.

Voor het bepalen van de kwaliteit van een product worden maatwerk algoritmes gemaakt waarmee op vorm, kleur, hoogte of andere eigenschappen of afwijkingen gesorteerd kan worden. De gewenste eigenschappen kan de klant zelf opstellen.

Het systeem stuurt in realtime coördinaten en de productkwaliteit naar de robotcontroller, waardoor producten nauwkeurig kunnen worden opgepakt terwijl de lijn blijft bewegen. De robotcontroller wordt zo in staat gesteld een optimaal vervolg te geven aan het proces, bijvoorbeeld bij het bepalen van indeling en volgorde van producten in verpakkingen. De communicatie met de robotcontrollers kan naar behoefte worden aangepast. Er zijn diverse industriestandaarden beschikbaar.

DVC Machinevision verzorgt de levering, integratie, installatie en inbedrijfstelling van OnTheSpot. Onze medewerkers geven instructie aan operators en technische dienst en bieden – indien nodig – remote support tijdens kantooruren op werkdagen. Daarmee is niet alleen de visionoplossing zelf geborgd, maar ook een zorgvuldige implementatie in het totale productieproces.

Ook onderhoud, diagnose op afstand en finetunen met overige lijncomponenten kunnen onderdeel zijn van de totale systeemondersteuning.

USER INTERFACE

- Gebruiksvriendelijke grafische interface met touchscreenbediening.
- Receptbeheer voor verschillende producten.
- Eenvoudig instellen en finetunen van detectie- en kwaliteitsparameters.
- Realtime monitoring van lijnsnelheid en beeldverwerking.
- Statusinformatie uit vision- en lijnproces kan centraal worden weergegeven voor operators en technische dienst.

SPECIFICATIES

- Flexibele inzet van diverse soorten camera's voor beeldvorming:
 - o Linescan, areascan, 3D.
 - o Mechanische integratie in overleg.
- Producten op de vlakke band worden gevonden en de positie en rotatie worden productonafhankelijk bepaald.
 - o Zowel de boven- als onderkant in beeld.
- Realtime overdracht van pickcoördinaten naar robotcontroller.
- Hoge nauwkeurigheid, ook bij complexe productvormen.
- Klantspecifieke producteigenschapsmetingen.
- Communicatie met robotcontroller, PLC en overige lijnbesturing in overleg.
 - o Op basis gangbaar industriële protocollen
 - o Maatwerk TCP/IP protocol
- Mogelijkheid tot remote access voor diagnose en support.

KENMERKEN

- Producthoogte meten ten behoeve van het (volledig) vullen van een verpakking.
- Per type product de kwaliteit bepalen en op basis daarvan discrimineren:
 - o Lengte, breedte, dikte, kleur, vorm, aan- of afwezigheid van elementen
 - o In recepten kunnen diverse producten en/of kwaliteitseisen georganiseerd worden.
- Flexibel verwerken van verschillende producttypen, onafhankelijk van oriëntatie.
- Realtime uitsuren van coördinaten en kwaliteitsinformatie.
- Offline simulatiemodus voor het optimaliseren van instellingen op basis van opgeslagen beelden.
- Eenvoudige kalibratie.

Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



K A A S

De CheeseGuard Serie van DVC Machinevision

GEAVANCEERDE VISUELE
INSPECTIESYSTEMEN OM
AFWIJKINGEN OP KAZEN
TE DETECTEREN



CheeseGuard | Serie

Productinformatie

De DVC Machinevision CheeseGuard Serie bestaat uit geavanceerde visuele inspectiesystemen om afwijkingen op kazen te detecteren. De systemen zijn beschikbaar voor verschillende doeleinden en verschillende typen kazen. Voor elk systeem is een specifiek productinformatieblad beschikbaar.

De CheeseGuard Serie van DVC Machinevision

- De CheeseGuard Serie bestaat uit:
- CheeseGuard Treatment, voor de detectie van oppervlaktefouten op ronde en rechthoekige kazen (zoals houtsplinters en/of groene, witte en zwarte schimmel).
 - CheeseGuard Defoil, voor de detectie van blauwe folieresten en schimmel op ronde en rechthoekige kazen.
 - CheeseGuard Rind Conveyor, voor de detectie van kaaskorstresten en schimmel na geautomatiseerd kaasschaven van ronde en rechthoekige kazen.
 - CheeseGuard Robot Rind, voor de detectie van kaaskorstresten en schimmel na geautomatiseerd en gerobotiseerd kaasschaven van ronde kazen.

Alle configuraties van onze CheeseGuard-systemen zijn volledig geautomatiseerde inline visionsystemen, ontwikkeld voor 24/7 gebruik in industriële kaasverwerkingsomgevingen. Dankzij geavanceerde cameratechnologie en geoptimaliseerde verlichting inspecteren ze met hoge nauwkeurigheid op zeer gedetailleerd niveau.



De systemen zijn uitgevoerd met een roestvast-stalen behuizing (IP68/IP67), een krachtige vision controller en een industrieel 17 inch touchscreen HMI (IP65). De speciale food-grade beschermkap op zowel de behuizing als het touchscreen maakt intensieve reiniging mogelijk.

De CheeseGuard-systemen kunnen eenvoudig worden geïntegreerd in het bestaande productieproces. Wij verzorgen de installatie, instructie en remote support tijdens kantooruren op werkdagen.

Hiernaast staat een kort overzicht van de kenmerken en specificaties per CheeseGuard-systeem.

Tip: maatwerk is altijd mogelijk. Denk aan detectie van andere onvolkomenheden en inspectie van verschillende soorten kazen.

TREATMENT

- Detecteert:
 - o Schimmel (groen, wit, zwart) $\geq 3,0 \text{ mm}^2$.
 - o Houtsplinters ($\geq 3,0 \text{ mm}^2$).
- Multicamerasysteem (2 of 6 zijden) voor volledige oppervlaktescanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit:
 - o tot 30 m/min bandsnelheid, of
 - o tot 10 producten per minuut.
- Voor natuurkazen, ronde en rechthoekige kaasformaten, soorten zoals Edammer, Maasdammer en Gouda.

DEFOIL

- Detecteert o.a.:
 - o Plastic folieresten (blauwe film) $\geq 3,0 \text{ mm}^2$.
 - o Schimmel (groen, wit, zwart) $\geq 3,0 \text{ mm}^2$.
 - o Optioneel andere schimmels of scheuren.
- Multicamerasysteem (3 of 6 zijden) voor volledige oppervlaktescanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit:
 - o tot 30 m/min bandsnelheid, of
 - o tot 10 producten per minuut.
- Voor foliekazen, ronde en rechthoekige kaasformaten, soorten zoals Edammer, Maasdammer en Gouda, optioneel soorten zoals Cheddar, Mozzarella en Emmenthaler.

RIND CONVEYOR

- Detecteert o.a.:
 - o Kaaskorstresten $\geq 5,0 \text{ mm}$ diameter.
 - o Schimmel (groen, wit, zwart) $\geq 3,0 \text{ mm}^2$.
- Multicamerasysteem (2 of 6 zijden) voor volledige oppervlaktescanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit:
 - o tot 30 m/min bandsnelheid, of
 - o tot 10 producten per minuut.
- Voor natuurkazen, ronde en rechthoekige kaasformaten, soorten zoals Edammer, Maasdammer en Gouda.

ROBOT RIND

- Detecteert o.a.:
 - o Kaaskorstresten $\geq 5,0 \text{ mm}$ diameter.
 - o Schimmel (groen, wit, zwart) $\geq 3,0 \text{ mm}^2$.
- Dual-camerasysteem voor volledige oppervlaktescanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit:
 - o tot 60 RPM.
- Voor natuurkazen, ronde kazen, soorten zoals Edammer, Maasdammer en Gouda.

Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



CheeseGuard | Serie

Productoverzicht

	CG-D3	CG-D6	CG-RC2	CG-RC6	CG-RR2	CG-T2	CG-T6
Standaard							
Schimmel (wit, groen en zwart)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blauwe folie	✓	✓					
Kaaskorst	✓		✓	✓	✓		
Natuurlijke kaas			✓	✓	✓	✓	✓
Foliekaas	✓	✓					
Ronde kaas			✓		✓	✓	
Rechthoekige kaas	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Monitor 17"	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Behuizing Salamander ALU	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Behuizing Mammut ALU					✓		
Geïntegreerde monitor	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Lengte in mm, min. en max.	300-800	300-800	300-800	300-800		300-800	300-800
Breedte in mm, min. en max.	280-400	280-400	280-400	280-400	ø 20-40	280-400	280-400
Hoogte in mm, max.	40	40	40	40		40	40
Optioneel							
Rode bacteriën	✓	✓					
Donkere plekken	✓	✓				✓	✓
Komijn in combinatie met korst			✓	✓	✓		
Ronde kaas	✓	✓			✓		✓
Geschikt voor Profinet	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TCP/IP	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hoogteverstelling, > 40mm	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Uitstoter	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Monitor 19"	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Behuizing Shark/Dolphin RVS	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Aparte monitorkast							
Maatwerk							
Witte schimmel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Droge of verkleurde zones	✓	✓					
Strepen	✓	✓					
Scheuren	✓	✓					
Houtsplinters						✓	✓
Smart clustering	✓	✓					
Logo-filter			✓	✓	✓	✓	✓
Flapmeting							

	CG-D3	CG-D6	CG-RC2	CG-RC6	CG-RR2	CG-T2	CG-T6
Standaard kazen							
Edammer jong, belegen, oud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maasdammer jong, belegen, oud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gouda jong, belegen, oud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maatwerk kazen							
Komijn, geen schimmeldetectie	✓	✓				✓	✓
Kruiden- en zadenkaas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Samsø	✓	✓					
Cheddar Red & Yellow	✓	✓					
Mozzarella	✓	✓					
Pizza topping	✓	✓					
Emmenthaler	✓	✓					
Kadett	✓	✓					
Delite	✓	✓					
Hard belegen	✓	✓					
Speciale soorten: geitenkaas	✓	✓	✓	✓	✓		
Speciale soorten: schapenkaas							

CheeseGuard	
Defoil 3 camera's	CG-D3
Defoil 6 camera's	CG-D6
Rind Conveyor 2 camera's	CG-RC2
Rind Conveyor 6 camera's	CG-RC6
Robot Rind 2 camera's	CG-RR2
Treatment 2 camera's	CG-T2
Treatment 6 camera's	CG-T6

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



CheeseGuard | Defoil

Productinformatie

De DVC Machinevision CheeseGuard Defoil is een hoogwaardige visuele inspectieoplossing om blauwe folieresten en andere afwijkingen op ronde en rechthoekige kazen te detecteren. Afhankelijk van de configuratie voert het systeem inspecties uit vanuit meerdere hoeken, tot wel zes zijden (boven, onder, links, rechts, voor- en achterzijde).

De CheeseGuard Defoil van DVC Machinevision

Het systeem detecteert de volgende oppervlaktefouten:

- Blauwe folieresten, minimale defectgrootte 3,0 mm².
- Schimmel – groen/wit/zwart, minimale defectgrootte 3,0 mm².

Optioneel kan het systeem ook donkere plekken en rode bacteriën detecteren. Daarnaast is maatwerk mogelijk voor het herkennen van droge of verkleurde zones, strepen, scheuren en andere kaastypen.



De CheeseGuard in Defoil-configuratie – uitgerust met 2 tot 6 camera's – is een volledig geautomatiseerd inline visionsysteem, ontwikkeld voor 24/7 gebruik in industriële kaasverwerkingsomgevingen. Het systeem inspecteert rechthoekige kazen vanuit meerdere hoeken en identificeert blauwe folieresten met hoge nauwkeurigheid.

Het systeem maakt gebruik van geavanceerde cameratechnologie en geoptimaliseerde verlichting, waardoor foutdetectie van gekleurde folie betrouwbaar is.

Afhankelijk van het model is een verwerkingssnelheid tot 30 meter per minuut mogelijk, of maximaal 10 kazen per minuut.

Het systeem is uitgevoerd in een roestvaststalen behuizing (IP68/IP67), beschikt over een krachtige controller en een industriële 17" touchscreen HMI (IP65). De food-grade beschermkap op zowel de behuizing als het touchscreen maakt intensieve reiniging mogelijk.

De CheeseGuard Defoil kan eenvoudig worden geïntegreerd in het bestaande productieproces. Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en remote support tijdens kantooruren op werkdagen.

Inspectieprestaties

- Onterechte acceptaties < 1%.
- Onterechte uitwerpingen < 2,0% over de volledige productie.

USER INTERFACE

- Meertalige, intuïtieve gebruikersinterface met data-output.
- Eenvoudig instellen van productspecifieke inspectieparameters.
- Simulatiemodus voor het testen van nieuwe instellingen.
- Volledige integratie met MES/ERP-systemen mogelijk.
- Toegang op afstand via o.a. IXON, EWON, RAS.
- Receptenbeheer en producttracering.

SPECIFICATIES

- Multicamerasysteem (2 tot 6 zijden) voor volledige oppervlaktescanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit: tot 30 m/min bandsnelheid, of tot 10 producten per minuut.
- Detecteert o.a.:
 - o Plastic folieresten (bijv. blauwe film) $\geq 3,0 \text{ mm}^2$.
 - o Schimmel (groen, wit, zwart) $\geq 3,0 \text{ mm}^2$.
- Geschikt voor ronde en rechthoekige kaasformaten, Edammer, Maasdammer en Gouda (jong, belegen en oud).
- Productafmetingen (LxBxH):
 - o Maximaal $800 \times 380 \times 175 \text{ mm}$.
 - o Minimaal $350 \times 280 \times 75 \text{ mm}$, of
 - o Euroblok: $430\text{--}500 \times 250\text{--}300 \times 80\text{--}120 \text{ mm}$.

RENDEMENT

- Korte ROI.
- Inspecteert 100% van de kazen op afwijkingen.
- 24/7 inzetbaar, met minimale stilstand.
- Kostenbesparing: minder handmatige inspectie.
- Draagt bij aan voedselveiligheidsnormen.
- Betere productconsistentie.



Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



CheeseGuard | Rind Conveyor

Productinformatie

De DVC Machinevision CheeseGuard Rind Conveyor is een hoogwaardige visuele inspectieoplossing om achtergebleven kaas-korst na het schaaftproces op rechthoekige kazen te detecteren. Afhankelijk van de configuratie voert het systeem inspecties uit vanuit meerdere hoeken, tot wel zes zijden (boven, onder, links, rechts, voor- en achterzijde).

De CheeseGuard Rind Conveyor van DVC Machinevision

Het systeem detecteert de volgende oppervlaktefouten:

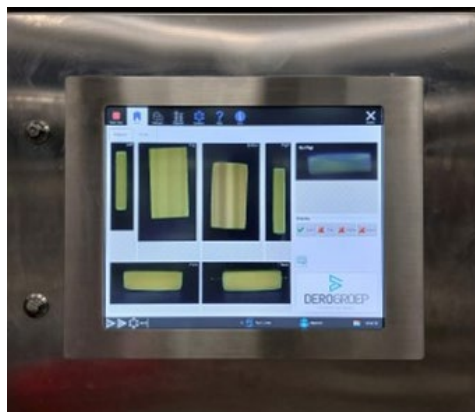
- Kaaskorstresten groter dan 5 mm diameter.
- Schimmel – groen/wit/zwart, minimale defectgrootte 3,0 mm².

Optioneel kan het systeem ook op komijnekaas achtergebleven korst detecteren. Daarnaast is maatwerk mogelijk voor het herkennen van logo's, korst op kruidenkaas of andere soorten kazen met zaden erin.

De CheeseGuard in Rind Conveyor-configuratie – uitgerust met 2 tot 6 camera's – is een volledig geautomatiseerd inline visionsysteem, ontwikkeld voor 24/7 gebruik in industriële kaasverwerkingsomgevingen. Het systeem herkent afwijkingen die ontstaan door onjuist schaven door een robot. Het visionsysteem wordt na de robot in de transportband geïntegreerd.

Het systeem maakt gebruik van geavanceerde cameratechnologie en geoptimaliseerde verlichting, wat zorgt voor een nauwkeurige foutdetectie.

Afhankelijk van het model is een verwerkingssnelheid tot 30 meter per minuut mogelijk, of maximaal 10 kazen per minuut.



Het systeem is uitgevoerd in een roestvaststalen behuizing (IP68/IP67), beschikt over een krachtige controller en een industriële 17" touchscreen HMI (IP65). De speciale food-grade beschermkap op zowel de behuizing als het touchscreen maakt intensieve reiniging mogelijk.

De CheeseGuard Rind Conveyor kan eenvoudig worden geïntegreerd in het bestaande productieproces. Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en remote support tijdens kantooruren op werkdagen.

Inspectieprestaties

- Onterechte acceptaties < 1,0%.
- Onterechte uitwerpingen < 2,0% over de volledige productie.

USER INTERFACE

- Meertalige, intuïtieve gebruikersinterface met data-output.
- Eenvoudig instellen van productspecifieke inspectieparameters.
- Simulatiemodus voor het testen van nieuwe instellingen.
- Volledige integratie met MES/ERP-systemen mogelijk.
- Toegang op afstand via o.a. IXON, EWON, RAS.
- Receptenbeheer en producttracering.

RENDEMENT

- Korte ROI.
- Inspecteert 100% van de kazen op afwijkingen.
- 24/7 inzetbaar met minimale stilstand.
- Kostenbesparing door minder handmatige inspectie.
- Draagt bij aan voedselveiligheidsnormen.
- Betere productconsistentie.

SPECIFICATIES

- Compatibel met diverse robotsystemen.
- Multicamerasysteem (2 tot 6 zijden) voor volledige oppervlaktescanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit:
 - o tot 30 m/min bandsnelheid, of
 - o tot 10 producten per minuut.
- Detecteert o.a.:
 - o Kaaskorstresten $\geq 5,0$ mm diameter.
 - o Schimmel (groen, wit, zwart) $\geq 3,0$ mm².
- Geschikt voor ronde of rechthoekige kaasformaten, Edammer, Maasdammer en Gouda (jong, belegen en oud).



Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



CheeseGuard | Robot Rind

Productinformatie

De DVC Machinevision CheeseGuard Robot Rind is een geavanceerde visuele inspectieoplossing om achtergebleven kaaskorst na het schaaftproces op ronde (natuurlijke) kazen te detecteren. Het dual-camerasysteem inspecteert de volledige kazen met een rotatiesnelheid tot 60 RPM.

De CheeseGuard Robot Rind van DVC Machinevision

Het systeem detecteert de volgende oppervlaktefouten:

- Kaaskorstresten groter dan 5 mm diameter.
- Schimmel – groen/wit/zwart, minimale defectgrootte 3,0 mm².

Optioneel kan het systeem ook op komijnekaas achtergebleven korst detecteren. Daarnaast is maatwerk mogelijk voor het herkennen van logo's, korst op kruidenkaas of andere soorten kazen met zaden erin.

De CheeseGuard in Robot Rind-configuratie is een volledig geautomatiseerd inline visionsysteem, ontwikkeld voor 24/7 gebruik in industriële kaasverwerkingsomgevingen. Het systeem herkent afwijkingen die ontstaan door onjuist schaven door een robot. Het visionsysteem wordt na de robot in de transportband geïntegreerd.

De inspectie is gebaseerd op geavanceerde cameratechnologie en geoptimaliseerde verlichting, wat zorgt voor een nauwkeurige foutdetectie.

De CheeseGuard Robot Rind is compatibel met diverse robotsystemen, ondersteunt data-output en kan optioneel worden geïntegreerd met MES/ERP-systemen voor receptenbeheer en producttracering.

Het systeem is uitgevoerd in een roestvaststalen behuizing (IP68/IP67), beschikt over een krachtige controller en een industriële 17" touchscreen HMI (IP65). De speciale food-grade beschermkap op zowel de behuizing als het touchscreen maakt intensieve reiniging mogelijk.

De CheeseGuard Robot Rind kan eenvoudig worden geïntegreerd in het bestaande productieproces. Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en remote support tijdens kantooruren op werkdagen.

Inspectieprestaties

- Onterechte acceptaties < 1,0%.
- Onterechte uitwerpingen < 2,0% over de volledige productie.



USER INTERFACE

- Meertalige, intuïtieve gebruikersinterface met data-output.
- Eenvoudig instellen van productspecifieke inspectieparameters.
- Simulatiemodus voor het testen van nieuwe instellingen.
- Volledige integratie met MES/ERP-systemen mogelijk.
- Toegang op afstand via o.a. IXON, EWON, RAS.
- Receptenbeheer en producttracering.

RENDEMENT

- Korte ROI.
- Inspecteert 100% van de kazen op afwijkingen.
- 24/7 inzetbaar met minimale stilstand.
- Kostenbesparing door minder handmatige inspectie.
- Draagt bij aan voedselveiligheidsnormen.
- Betere productconsistentie.

SPECIFICATIES

- Inline, geautomatiseerde inspectie van ronde kazen.
- Dual-camerasysteem voor volledige oppervlakte-scanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit:
 - o tot 60 RPM.
- Detecteert o.a.:
 - o Kaaskorstresten $\geq 5,0$ mm diameter.
 - o Schimmel (groen, wit, zwart) $\geq 3,0$ mm².
- Geschikt voor ronde kazen, Edammer, Maasdammer en Gouda (jong, belegen en oud).
- Optionele inspectie van andere kaastypen, zoals geitenkaas, schapenkaas, Samsø, Cheddar Yellow en Cheddar Red.



Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



CheeseGuard | Treatment

Productinformatie

De DVC Machinevision CheeseGuard Treatment is een geavanceerde visuele inspectieoplossing om oppervlaktefouten op ronde en rechthoekige kazen te detecteren. Afhankelijk van de configuratie voert het systeem inspecties uit vanuit meerdere hoeken, tot wel zes zijden (boven, onder, links, rechts, voor- en achterzijde).

De CheeseGuard Treatment van DVC Machinevision

Het systeem detecteert de volgende oppervlaktefouten:

- Schimmel – groen/wit/zwart, minimale defectgrootte 3,0 mm².

Optioneel kan het systeem ook donkere plekken detecteren. Daarnaast is maatwerk mogelijk voor het herkennen van hout-splinters, logo's en andere kaastypen. Ook inspectie van komijnekaas is mogelijk, maar niet tegelijk met schimmel.



De CheeseGuard in Treatment-configuratie – uitgerust met 2 tot 6 camera's – is een volledig geautomatiseerd inline visionsysteem, ontwikkeld voor 24/7 gebruik in industriële kaasverwerkingsomgevingen.

Het systeem inspecteert ronde en rechthoekige kazen vanuit meerdere hoeken en identificeert oppervlaktefouten met hoge nauwkeurigheid. Afhankelijk van het model is een verwerkingssnelheid tot 30 meter per minuut mogelijk, of maximaal 10 kazen per minuut.

Het systeem is uitgevoerd in een roestvast-stalen behuizing (IP68/IP67), beschikt over een krachtige controller en een industriële 17" touchscreen HMI (IP65).

De speciale food-grade beschermkap op zowel de behuizing als het touchscreen maakt intensieve reiniging mogelijk.

De CheeseGuard Treatment kan eenvoudig worden geïntegreerd in het bestaande productieproces. Onze medewerkers verzorgen de installatie, instructie en remote support tijdens kantooruren op werkdagen.

Inspectieprestaties

- Onterechte acceptaties < 1,0%.
- Onterechte uitwerpingen < 2,0% over de volledige productie.

USER INTERFACE

- Meertalige, intuïtieve gebruikersinterface met data-output.
- Eenvoudig instellen van productspecifieke inspectieparameters.
- Simulatiemodus voor het testen van nieuwe instellingen.
- Volledige integratie met MES/ERP-systemen mogelijk.
- Toegang op afstand via o.a. IXON, EWON, RAS.
- Receptenbeheer en producttracering.

SPECIFICATIES

- Multicamerasysteem (2 tot 6 zijden) voor volledige oppervlaktescanning.
- Ontworpen voor productie- en verwerkingslocaties met hoge capaciteit: tot 30 m/min bandsnelheid, of tot 10 producten per minuut.
- Detecteert: Schimmel (groen, wit, zwart) ≥ 3,0 mm².
- Geschikt voor ronde en rechthoekige kaasformaten, Edammer, Maasdammer en Gouda (jong, belegen en oud).
- Optionele inspectie van andere kaastypen, zoals Samsø, Cheddar Yellow en Cheddar Red.
- Optioneel geïntegreerd uitwerpsysteem (handmatig of automatisch).

RENDEMENT

- Korte ROI.
- Inspecteert 100% van de kazen op afwijkingen.
- 24/7 inzetbaar met minimale stilstand.
- Kostenbesparing: minder handmatige inspectie.
- Draagt bij aan voedselveiligheidsnormen.
- Betere productconsistentie.



Over DVC Machinevision

Jouw partner in machinevisioncamera's, componenten, accessoires, smart camera's en systemen

Sinds 2004 zijn we dé partner in machinevision-camera's, smart camera's en complete systemen. Met een groot assortiment A-merk componenten, nauwe samenwerkingen met OEM's en een gespecialiseerde engineering afdeling leveren we voor elk vraagstuk een passende oplossing.

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl





**Technologisch gedreven
Sterk productportfolio
Solide totaalsystemen**



Meer van DVC Machinevision

Bij DVC Machinevision vind je een unieke combinatie van zorgvuldig geselecteerde componenten, smart camera's, specialistische totaalsystemen en veelzijdige support. We leveren hoge kwaliteit voor een redelijke prijs en garanderen korte levertijden.

Machinevision camera's & accessoires

Naast de systemen die je in deze catalogus vindt, hebben we een sterk aanbod in camera's, scanners en componenten. Als expert in onze branche weten we werkelijk alles over onze producten.

Voor elke productcategorie hebben we een zorgvuldige afweging gemaakt in merken en leveranciers. Zo weet je zeker dat je altijd het beste product kiest, óók in een snel veranderende technische markt. Bovendien denken we met je mee over de optimale samenstellingen van producten om je tot de beste machinevision oplossing te begeleiden.

CAMERA'S EN SCANNERS

- Area scan camera's
- Line scan camera's
- 3D-camera's
- Prismacamera's
- Smart camera's
- 1D- en 2D- scanners

COMPONENTEN

- Behuizingen
- Lenzen
- Verlichting
- Vision controllers
- Framegrabbers
- Software

**Jouw partner in
machinevisioncamera's,
componenten, accessoires,
smart camera's en systemen**

Contact



DVC Machinevision
Minervum 7069
4817 ZK Breda

+31 (0)76 544 0588
sales@machinevision.nl
www.machinevision.nl



