



T.C.C.

Tomografia
Computerizzata
per l'industria casearia



NOVITÀ



ANALISI APPROFONDITE

T.C.C. Ing. Ferretti è la prima macchina per espertizzazione con tecnologia TAC 2D/3D specifica per l'industria lattiero casearia.

La macchina nasce da una collaborazione tra la soc. Ing. Ferretti srl e la soc. Imaginalis srl, azienda operante nel settore dei dispositivi di imaging per i settori industriale e medicale.

Questa collaborazione tra due aziende, costantemente attive sul fronte dell'innovazione tecnologica e vicine ai mercati per captarne e recepirne i bisogni ed i cambiamenti, ha generato la creazione della prima macchina specifica per l'industria lattiero casearia con tecnologia TAC 2D/3D.

Il nostro obiettivo è quello di offrire soluzioni tecnologiche automatizzate, economiche e di facile utilizzo, coniugando ed integrando le più avanzate tecnologie hardware e software nel campo dell'imaging con soluzioni innovative ed in continua evoluzione, per elevare il controllo e la qualità dei prodotti.

La **T.C.C. Ing. Ferretti** consente enormi vantaggi nel campo dell'espertizzazione, coniugando la conosciuta tecnologia Rx alla scansione 3D realizzata tramite TAC, garantendo la sicurezza degli operatori durante le fasi di lavorazione. Infatti, nonostante il forte potere di penetrazione dei raggi X, **T.C.C.** è una macchina schermata e auto-protetta, utilizzabile in totale sicurezza senza stanze dedicate o l'uso di pannelli in piombo.

T.C.C. Ing. Ferretti può, senza alcun prelievo di materiale o distruzione e



senza compromettere la qualità e le caratteristiche del prodotto testato:

- Rendere visibili e quantificabili i difetti che non sarebbero rilevabili con la semplice tecnologia Rx.
- Effettuare controlli superficiali e volumetrici, evidenziando difetti e discontinuità all'interno dei prodotti.
- Rilevare all'interno del prodotto un ampio spettro di corpi estranei, compresi metalli e corpi in materiale plastico, senza l'impiego di un metal detector.
- Creare un'immagine 3D che evidenzi in maniera oggettiva le difettosità interne del prodotto eliminando le problematiche sull'interpretazione dell'immagine realizzata.
- Interfacciarsi con un software di riconoscimento immagine che possa poi, con la dovuta programmazione, conferire automaticamente il grado di qualità del prodotto espertizzato.

Altri vantaggi della TCC Ing. Ferretti

- Sicurezza degli operatori.
- Tempo di espertizzazione rapido (circa 30 sec).
- Alta risoluzione delle immagini ottenute grazie ad una tecnologia di derivazione medicale supportata da una workstation altamente performante.
- Possibilità di espertizzare il 100% del volume del prodotto.
- Trasportabilità dello strumento su normale furgone con patente B.
- Facile collegamento elettrico ad una normale presa industriale.
- Facile archiviazione delle immagini realizzate.
- Possibilità di codificare le forme collegando la codifica stessa alla placca di caseina, così da avere una rintracciabilità assoluta delle forme di formaggio con relativa immagine 3D associata.

