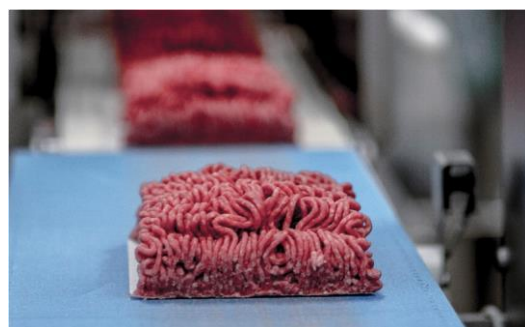


MeatMaster™ Flex

FOSS

Analizorul mobil X-ray



ANALYTICS BEYOND MEASURE

MeatMaster™ Flex este o soluție „unică în felul său”, dezvoltată pentru a se integra direct în orice proces de producție. Este conceput să se potrivească imediat după mașina de măcinat carne.

Flexibilitate excepțională a instrumentului

Analizorul mobil asigură flexibilitate optimă în timpul producției și a orelor de curățare. Instrumentul este agil datorită unei funcții de înclinare unică, care asigură integrare fără probleme cu o linie de producție existentă.

Analiză X-ray în linie cu performanțe ridicate.

Fără eroare la prelevarea probelor, deoarece se scanează 100% din carne. Soluția furnizează informații despre conținutul de grăsime, umiditate și proteină, precum și greutatea cărnii scanate. În plus, se detectează obiecte străine (os, metal). Analiza cu raze X în linie cu MeatMaster Flex optimizează calitatea și veniturile prin gestionarea eficientă a amestecului de grăsime/ amestec slab în grăsimi din produs.

Manipulare de date activată inteligent

Soluția software vă ajută să atingeți ținta de grăsime în fiecare lot și astfel să vă asigurați calitatea dorită a produsului. Pachetul de asistență din industrie asigură un timp de răspuns rapid, în timp ce gestionarea de la distanță asigură că toate măsurătorile sunt efectuate în mod consistent și echitabil, respectând în același timp procedurile standard de operare.

Tipul probei

Toate tipurile de carne tocată crudă, refrigerată sau înghețată.

Parametri

Grăsime, umiditate*, proteină*, greutate.
Detectare obiecte străine (metal, os).

Tehnologie

X-ray

**Prin calcul*

Specificații

Produse și performanță	
Produse	Carne tocată crudă, plasată liber pe bandă, proaspătă sau înghețată.
Parametri	Grăsime, greutate, proteină*, umiditate*. Detectare obiecte străine: metal, os.
Performanță	Grăsime: 0,8%, RMSEP: 150 kg (330,6 lbs.). Greutate: ≤ 2% relativ. Obiecte străine: Metal 3 mm. Os 7 mm.
Interval de măsurare	De la 2% la 85% grăsime.
Temperatura produsului	-20 °C la +40 °C
Prezentarea produsului	Înălțimea medie a cărnii: 3 cm (1,18 in) până la 10 cm (3,94 in). Lățimea benzii, alimentare: 32 cm (12,6 in) între șinele laterale la alimentare.
Capacitate/volum maxim de producție	Aproximativ 20 tone/oră (44,000 lbs./oră) (flux continuu). Flux maxim pe minut: aproximativ 330 kg/730 lbs.
Timp de pornire	De la produs rece: aproximativ 12 minute. De la produs cald: aproximativ 3 minute.

* Parametri calculați.

Specificații tehnice și cerințe de instalare	
Dimensiuni (L x Î x A)	185 x 210 x 85 cm (72.8 x 82.7 x 33.5 in.)
Înălțimea maximă cu ușa frontală deschisă.	228 cm (90 in.)
Greutate	590 kg (1300 lbs)
Viteză banda transportoare	Până la 300 mm/sec = 18 m/min. (59.1 ft/min)
Sursă de alimentare principală	200 - 240 V/CA ±10%, 1 fază, 50/60 Hz. (SUA/Canada: 120 V/CA ±10%, 2 faze, 60 Hz)
Consum de energie	750 VA
Alimentare cu aer	Alimentare cu aer curat și uscat la 2 bari (28 psi) Flux: Aproximativ 15 l/minut Punct de rouă: Mai mic decât temperatura la locația MeatMaster™ Flex.
Altitudine	Până la 2000 m (6557 ft)
Temperatură	2 - 25 °C (max dT/dt 3 °C/3h) (35 - 77 °F. Max dT/dt 37.4 °F/3h)
Umiditate relativă	5 - 93 % RH. Locație umedă sau uscată
Grad de poluare	Grad de poluare 2
Clasă de protecție	Clasa de protecție IPX9 (cu excepția lămpii de avertizare cu raze X). Toate componentele au clasificarea IP69.
Tehnologie: X-ray	
Specificațiile sursei de raze X	Operată la 100 kV/0.8 mA
Emisie de raze X	≤ 1 μSv la o distanță de 10 cm și <5 μSv la o distanță de 5 cm.
Interfață	
Interfața instrumentului	OPC UA, PLC/SCADA, Interfață linie FOSS

FOSS

Tel.: +45 7010 3370 info@foss.dk · www.fossanalytics.com

October 2023. GB

Acest instrument este activat cu SmartAnalytics™.

Transformați datele în informații acționabile care vă oferă control deplin asupra producției dvs. în întreaga locație.

Creșteți eficiența, precizia și timpul de funcționare pentru a asigura produse alimentare și de furaj în condiții de siguranță și calitate constant înaltă, așteptate de clienții dvs.

Contactați reprezentantul local de vânzări pentru a afla mai multe despre valoarea potențială în afacerea dumneavoastră.