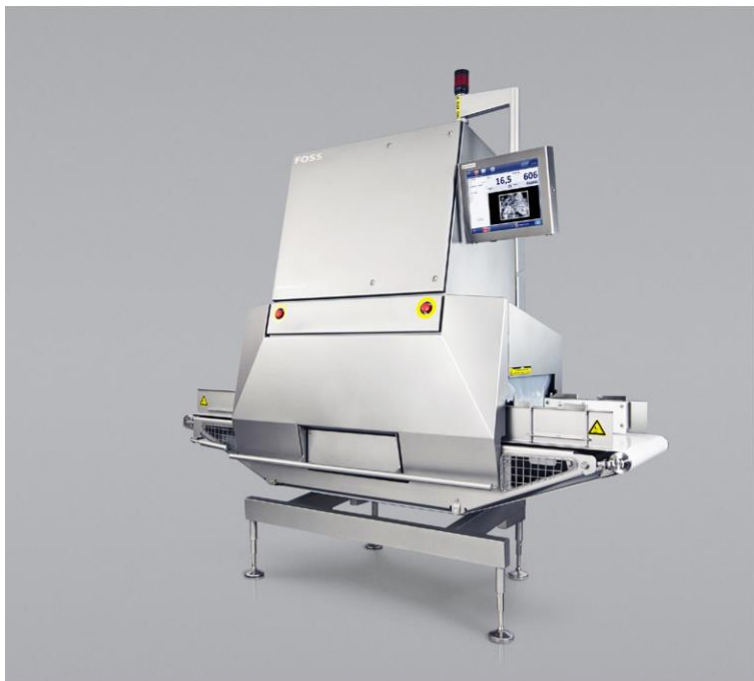


MeatMaster™ II

Calitate constantă și valoare maximizată a produselor



ANALYTICS BEYOND MEASURE

MeatMaster™ II cu inteligență activă este cel mai important analizor de grăsime în linie, oferindu-vă o precizie de neegalat pentru crearea de valoare mai mare decât orice altă soluție. MeatMaster II vă menține producția aproape de țintă și asigură o calitate înaltă și uniformă a produsului.

Performanță de top

Tehnologia cu raze X asigură scanarea 100% a întregii cantități de carne care trece prin **MeatMaster II**. Designul flexibil permite scanarea tuturor tipurilor de carne crudă aflate în cutii de carton, cutii de plastic sau vrac pe banda transportoare.

Integrare ușoară și design igienic

MeatMaster II este special conceput pentru o integrare ușoară în mediul de producție a cărnii cu caracteristici inovatoare care asigură operațiuni zilnice convenabile. Precalibrarea asigură o pornire ușoară, în timp ce un design ușor de curățat și un suport special de curățare asigură standarde de igienă de vârf.

MeatMaster II cu inteligență activă asigură performanțe ridicate

MeatMaster II dispune de inteligență activă, oferindu-vă posibilitatea de a primi suport de la distanță din partea unui tehnician de service FOSS. Primiți notificări zilnice dacă trebuie ajustat ceva și rapoarte periodice pentru a vă ține la curent cu performanța și acuratețea instrumentului.

Colaborați cu FOSS pentru a asigura un timp de funcționare ridicat, performanță ridicată și o durată lungă de viață a instrumentului, cu acces la echipele locale de service din întreaga lume.

Tipul probei

Orice tip de carne crudă, refrigerată și congelată, Carne ambalată sau vrac, Bucăți individuale, cu sau fără oase

Parametrii

Grăsime, greutate, detectarea obiectelor străine (metal, os), măsurarea pieptului de porc

Tehnologie

X-ray

Versiuni MeatMaster II

MeatMaster II: pentru toate tipurile de produse

MeatMaster II AG: pentru amplasare după tocător (carne tocată)

MeatMaster II C: pentru carne în cutie și bucăți mari individuale

Specificații

Caracteristici tehnice	
Produse analizate	Carne crudă, proaspătă sau congelată
Parametri măsurați	Grăsimi, greutate și detectare obiecte străine
Aplicații pentru carne	Așezată în tăvi din plastic (fără PVC) sau cutii, direct pe transportor
Interval de măsurare	2-85% grăsime
Temperatura produsului	-20 to 35°C
Prezentarea produsului	Înălțimea medie a cărnii: între 5 și 20 cm. Lățimea max. a cărnii la cutie / carne vrac pe transportor: 57 cm. Distanță min. între tăvi și cutii: 5 cm.
Capacitate maxima	Aproximativ. 50 tone / oră în funcție de aplicație
Dimensiuni (h x w x d)	2.37 x 2.50/1.58 ₁ x 1.22 m (94,8 x 100/60 ₁ x 48,8 inch) și necesită (w x d): 2.50/1.58 ₁ x 2,20 m (100/60 ₁ x 88,8 inch)

1) Lungimea la versiunea MeatMaster II C

Condiții ambientale	
Temperatura	Temperatură ambientală 2-15 °C (max dT/dt 3 °C/3h) (35-59 °F) (max dT/dt 5.5 °F/3h)
Umiditate	Umiditate ambientală: 5-95 % RH

Necesari pentru instrument	
Alimentare electrică	Alimentare electrică: 230 VAC ±10 %, 50-60 Hz Consum curent: Max 1200 VA
Alimentare cu apă	Calitate Apă potabilă, temperatură 8-15 °C (46-59 °F), presiune maximă 10 bari (140 psi) Consum de apă: Maxim 60 l / h (16 U.S.gal / h) Necesitate de răcire: 450 W Poate fi luată în considerare configurarea locală a recirculării apei
Aer presurizat	Necesitate aer: aer curat uscat la minimum 2 bar (28 psi) Debit: Aproximativ 15 l / minut Punct de rouă: mai mic decât temperatura în locația MeatMaster II
Colectare de deșeuri	Scurgere pentru apă

Raze X	
Sursă Raze X	Operat la 140 KV și 3 mA
Emisie Raze X	MeatMaster este protejat la <1 μSv / oră la o distanță de 10 cm și <2 μSv / oră la o distanță de 5 cm
Dozajul de Raze X primit de carne	< 0.000005 Gy (Grey)

Management Instrument	
Software Rețea	FossManager™ Pro

Distribuitor unic în România și Republica Moldova:
SERVITECH EXPRES S.R.L.
Tel.: +40 744 433 283
Email: contact@servitechexpres.ro
Web: www.servitechexpres.ro
RO, Noiembrie 2020

Sursa: www.fossanalytics.com