

# MeatMaster™ Flex

# FOSS

## Mobilní rentgenový analyzátor



MeatMaster™ Flex

MeatMaster™ Flex je "první řešení svého druhu", které bylo vyvinuto tak, aby se přímo hodilo do jakéhokoli výrobního procesu. Je navržen tak, aby se vešel bezprostředně za mlýnek.

### Výjimečná flexibilita přístroje

Pohyblivý analyzátor zajišťuje optimální flexibilitu během výrobních a čistících hodin. Přístroj je agilní díky jedinečné funkci naklápění, která zajišťuje bezproblémovou integraci do stávající výrobní linky.

### In-line rentgenová analýza s vysokým výkonem

Žádná chyba při odběru vzorků, protože se skenuje 100 % masa. Řešení poskytuje informace o obsahu tuku, vlhkosti a bílkovinách a také o hmotnosti skenovaného masa. Navíc jsou detekovány cizí předměty (kosti, kovy). In-line rentgenová analýza s MeatMaster Flex optimalizuje kvalitu a zisky díky efektivnímu řízení poměru tuku a čistého masa ve výrobku.

### Inteligentní zpracování dat

Softwarové řešení vám pomůže dosáhnout cílového množství tuku v každé šarži, a tím zajistit dosažení požadované kvality výrobku.

Špičkový balíček podpory v oboru zajišťuje vysokou dobu provozuschopnosti, zatímco vzdálená správa flotily analyzátorů udržuje všechno a všechny měřit stejně, a to při dodržování standardních provozních postupů.

### Typ vzorku

Všechny druhy syrového mletého masa, chlazené nebo zmrazené.

### Parametry

Tuk, vlhkost\*, protein\*, hmotnost.  
Detekce cizích těles (kovy, kosti)

### Technologie

X-ray

\*Výpočtem

ANALYTICS BEYOND MEASURE

# Specifikace

<b>Produkty a výkon</b>	
Produkty	Syrové mleté maso, volně položené na pásu, čerstvé nebo zmrazené
Parametry	Tuk, hmotnost, protein*, vlhkost*. Detekce cizích těles: kov, kosti
Výkon	Tuk: 0,8 % RMSEP: 150 kg Hmotnost: ≤ 2 % relativních.
Rozsah měření	2-85% tuku
Teplota produktu	-20 až 40 °C
Vkládání produktu	Průměrná výška masa: 3 až 10 cm. Šířka pásu, vstup: 32 cm mezi bočními lištami na vstupu
Maximální kapacita	Cca 20 tun/hodinu Max. rychlost za minutu: cca 330 kg
Doba spuštění	Z chladného stavu: cca 12 min. Z teplého stavu: cca 3 min.

*\*parametry výpočtem*

<b>Technické specifikace a požadavky na instalaci</b>	
Rozměry (Š x V x H)	185 x 210 x 85 cm
Max výška s otevřenými předními dveřmi	228 cm
Hmotnost	590 kg
Rychlost dopravníkového pásu	Až 300 mm/s = 18 m/min
Napájení z elektrické sítě	200 - 240 V/AC ± 10%, 1 fáze, 50–60 Hz
Spotřeba energie	700 VA
Zdroj vzduchu	Čistý suchý vzduch o tlaku 2 bary (28 psi) Průtok: přibližně 15 l/minutu Rosný bod: Nižší než teplota v místě, kde je MeatMaster™ Flex umístěn
Nadmořská výška	Až 2000 m
Teplota	2 - 25 °C (max dT/dt 3 °C/3h)
Relativní vlhkost	5 - 93 % relativní vlhkosti. Vlhké nebo suché místo
Stupeň znečištění	Stupeň znečištění 2
Třída krytí	IPX9 (S výjimkou rentgenového výstražného světla). Všechny součásti mají krytí IP69

<b>Technologie: Rentgen</b>	
Zdroj rentgenu	Provoz při 100 kV/0,8 mA
Emise rentgenu	<1 µSv ve vzdálenosti 10 cm a <5 µSv ve vzdálenosti 5 cm
<b>Rozhraní</b>	
Rozhraní přístroje	OPC UA, PLC/SCADA, FOSS Line Interface