MeatMaster™ II

Konzistentní kvalita a maximální hodnota produktů

MeatMaster™ II

Inteligentní MeatMaster™ II je přední in-line analyzátor tuku, který vám nabízí bezkonkurenční přesnost než jakékoli jiné řešení. MeatMaster II udržuje vaši výrobu blízko specifikace a zajišťuje vysokou a konzistentní kvalitu produktu.

Špičkový výkon
Rentgenová technologie zajišťuje 100% skenování veškerého masa procházejícího přes MeatMaster II. Flexibilní konstrukce umožňuje skenování všech druhů syrového masa v kartonech, plastových bednách nebo volně na dopravníku.

Snadná integrace a hygienický design
MeatMaster II je speciálně navržen pro snadnou integraci do výrobního prostředí masného průmyslu s inovativními funkcemi, které zajišťují pohodlný každodenní provoz. Předběžná kalibrace zajišťuje snadné uvedení do provozu, zatímco příjemný design pro provádění pravidelného čištění a speciální stojan pro odkládání zajistí špičkové hygienické standardy.

Inteligentní MeatMaster II zajišťuje vysoký výkon
MeatMaster II je inteligentní, což vám dává možnost vzdáleného monitorání servisním technikem FOSS. Dostávejte denní upozornění, pokud je třeba něco upravit, a pravidelné reporty, abyste byli informovali o výkonu a přesnosti přístroje.

Spolupracujte s FOSS pro zajištění vysoké provozuschopnosti, vysokého výkonu a dlouhé životnosti přístroje s přístupem k lokálním servisním službám po celém světě.

Typ vzorku
Jakýkoli druh syrového masa, chlazený a zmrazený
Balené nebo volné maso
Jednotlivé ořezy, s kostmi nebo bez kostí

Parametry
Tuk, protein
Detekce cizích těles (kovy, kosti)
Měření vepřových boků

Technologie
X-ray

Verze MeatMasteru II
MeatMaster II: pro všechny typy produktů
MeatMaster II AG: pro použití po mletí (syrové maso)
MeatMaster II C: pro balené maso a jednotlivé velké kusy

ANALYTICS BEYOND MEASURE

Specifikace

Měřené produkty a vkládání produktu:	
Produkty	Přírodní syrové maso, čerstvé nebo zmrazené.
Vlastnosti	Tuk, hmotnost a detekce cizích těles
Vkládání masa	V plastových bednách (bez PVC), kartonech nebo volně na dopravníku
Rozsah měření	2-85% tuku
Teplota produktu	-20 až 35 °C
Vkládání produktu	Průměrná výška masa: mezi 5 a 20 cm. Max. šířka baleného masa/volného masa na dopravníku: 57 cm. Min. vzdálenost mezi bednami a kartony: 5 cm.
Maximální kapacita	Cca 50 tun/hodinu v závislosti na použití
Rozměry (V x D x H)	2.37 x 2.50/1.58[1] x 1.22 m a vyžaduje (D x H): 2.50/1.58[1] x 2,20 m

1) Délka verze MeatMaster II C.

Podmínky prostředí	
Teplota	Okolní teplota 2-15 °C (max dT/dt 3 °C/3h)
Vlhkost	Okolní vlhkost 5-95 % RH

Připojení zdrojů přístroje	
Elektřina	Napájení: 230 VAC ± 10%, 50–60 Hz Spotřeba energie: Max. 1200 VA
Voda	Kvalitní Pitná voda, teplota 8–15 ° C maximální tlak 10 barů (140 psi) Spotřeba vody: maximálně 60 l/h Potřeba chlazení: 450 W Lokálně lze zvážit nastavení recirkulace vody
Stlačený vzduch	Požadavek na vzduch: Čistý suchý vzduch při min. 2 barech (28 psi) Průtok: Přibližně 15 l/min Rosný bod: Nižší než je teplota v prostoru umístění MeatMasteru II
Odpad	Kanál pro vodu

Rentgen	
Zdroj rentgenu	Provoz při 140 KV a 3 mA
Emise rentgenu	MeatMaster je stíněný před <1 µSv/hod ve vzdálenosti 10 cm a <2 µSv/hod ve vzdálenosti 5 cm
Rentgenová dávka do masa	< 0,000005 Gy (Grey)

Správa přístroje	
Software pro síťové připojení	FossManager™ Pro