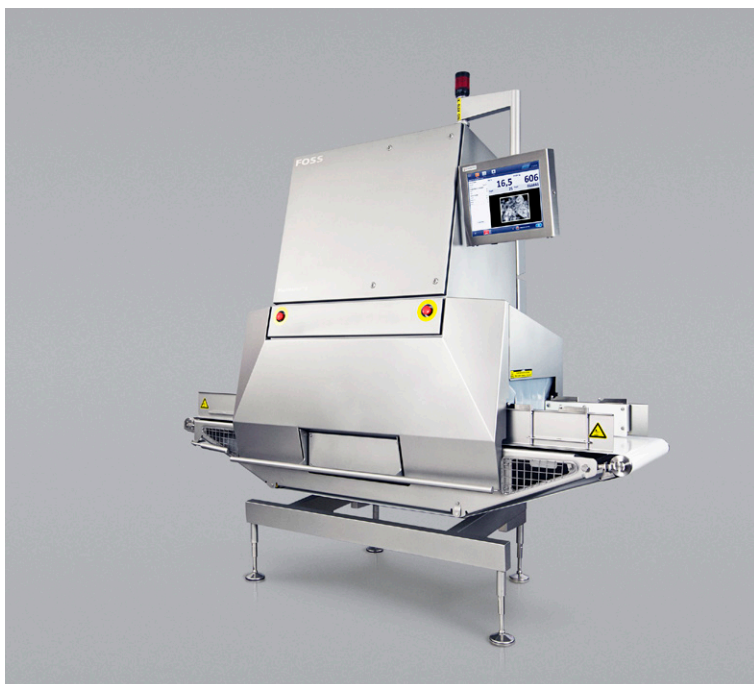


MeatMaster™ II

Стабильное качество и максимальная ценность продукции



ANALYTICS BEYOND MEASURE

Интеллектуальный MeatMaster™ II является ведущим в отрасли inline-анализатором жира, обеспечивая непревзойденную точность для повышения ценности продукции по сравнению с любыми другими решениями. MeatMaster II помогает поддерживать производство близко к целевым показателям и гарантирует высокое и равномерное качество продукции.

Высокая производительность

Технология рентгеновского излучения обеспечивает 100% сканирование всего мяса, проходящего через MeatMaster II. Гибкая конструкция позволяет сканировать все виды сырого мяса в картонных упаковках, пластиковых коробках или на конвейере без упаковки.

Легкая интеграция и гигиеничный дизайн

MeatMaster II специально разработан для простой интеграции в мясоперерабатывающие предприятия с инновационными функциями, обеспечивающими удобную ежедневную эксплуатацию. Предварительная калибровка облегчает запуск, а дружественный к чистке дизайн и специальная стойка для очистки обеспечивают высокие стандарты гигиены.

Интеллектуальные функции для высокой производительности

MeatMaster II оснащен интеллектуальными функциями, позволяющими получать удаленный мониторинг от специалиста FOSS. Получайте ежедневные уведомления о необходимости корректировок и регулярные отчеты о производительности и точности прибора.

Тип образца

Любой вид сырого мяса, охлажденного или замороженного
Упакованное или насыпное мясо
Отдельные куски, с костями или без

Параметры

Жир, вес
Обнаружение посторонних предметов (металл, кость)
Измерение свиных брюшин

Технология

Рентгеновское излучение

Версии MeatMaster II

MeatMaster II: для всех типов продукции
MeatMaster II AG: для использования после мясорубки (насыпное мясо)
MeatMaster II C: для мясных блоков и отдельных крупных кусков

Технические характеристики

Измеряемые продукты и способ подачи	
Продукты	натуральное сырое мясо, свежее или замороженное
Свойства	жир, вес, обнаружение посторонних предметов
Применение (размещение)	в пластиковых лотках (без ПВХ), картонных коробках или на конвейере
Диапазон измерений	2–85% жира
Температура продукта	–: –20 до 35°C
Подача продукта	Средняя высота мяса: 5–20 см Максимальная ширина мясного блока/мяса на конвейере: 57 см Минимальное расстояние между лотками и коробками: 5 см
Максимальная пропускная способность	примерно 50 тонн/час, в зависимости от применения
Габариты (в × ш × г):	,37 × 2,50/1,581 × 1,22 м Необходимое пространство (ш × г): 2,50/1,581 × 2,20 м

1) Длина версии MeatMaster II C

Условия окружающей среды	
Температура	Температура окружающей среды: 2–15 °C (максимальное изменение 3 °C за 3 часа)
Влажность	Относительная влажность: 5–95 %

Требования к установке	
Электроснабжение	Напряжение питания: 230 В ±10 %, 50–60 Гц Потребляемая мощность: макс. 1200 ВА
Водоснабжение	Качество воды: питьевая, температура 8–15 °C, максимальное давление 10 бар (140 psi) Расход воды: макс. 60 л/ч Необходимое охлаждение: 450 Вт Возможна установка локальной системы рециркуляции воды
Сжатый воздух	Требование: чистый сухой воздух, давление минимум 2 бар (28 psi) Расход: примерно 15 л/мин Точка росы: ниже температуры в месте установки MeatMaster II
Сбор сточных вод	Слив для воды

Рентген	
Источник	140 кВ / 3мА
Излучение	экранированное, <1 μSv/ч на расстоянии 10 см, <2 μSv/ч на расстоянии 5 см
Доза, получаемая мясом	<0,000005 Гр

Управление прибором	
Сетевое ПО	FossManager™ Pro