



ТД «ЭСКО»  
Точные измерения  
— наша профессия!

## Рентгеновский анализатор мяса - FOSS MeatMaster Flex

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ  
**+7 (495) 258-80-83**

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК  
**8 800 350-70-37**

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ  
ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18  
[ZAKAZ@ESKOMP.RU](mailto:ZAKAZ@ESKOMP.RU)



### Описание FOSS MeatMaster Flex

MeatMaster™ Flex — это поточное решение, предназначенное для установки сразу после мясорубки. Его исключительная мобильность позволяет легко интегрировать его в любое производственное предприятие, а современный рентгеновский аппарат сканирует 100% мяса с высочайшей в отрасли точностью.

#### ИСКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ГИБКОСТЬ ИНСТРУМЕНТОВ

Уникальная гибкость установки MeatMaster™ Flex на колесах позволяет легко встроить ее в любое производственное помещение с минимальными требованиями к пространству и установке.

Функция наклона позволяет наклонять конвейер на 10 градусов, а основной блок можно установить на двух разных высотах.



СПЕЦИАЛЬНАЯ УСТАНОВКА ПОСЛЕ ШЛИФОВАЛЬНОЙ МАШИНЫ

MeatMaster™ Flex разработан для использования на любом производственном объекте. Это поточное решение, предназначенное для установки сразу после дробилки или в производственную линию с компактной производственной площадью.

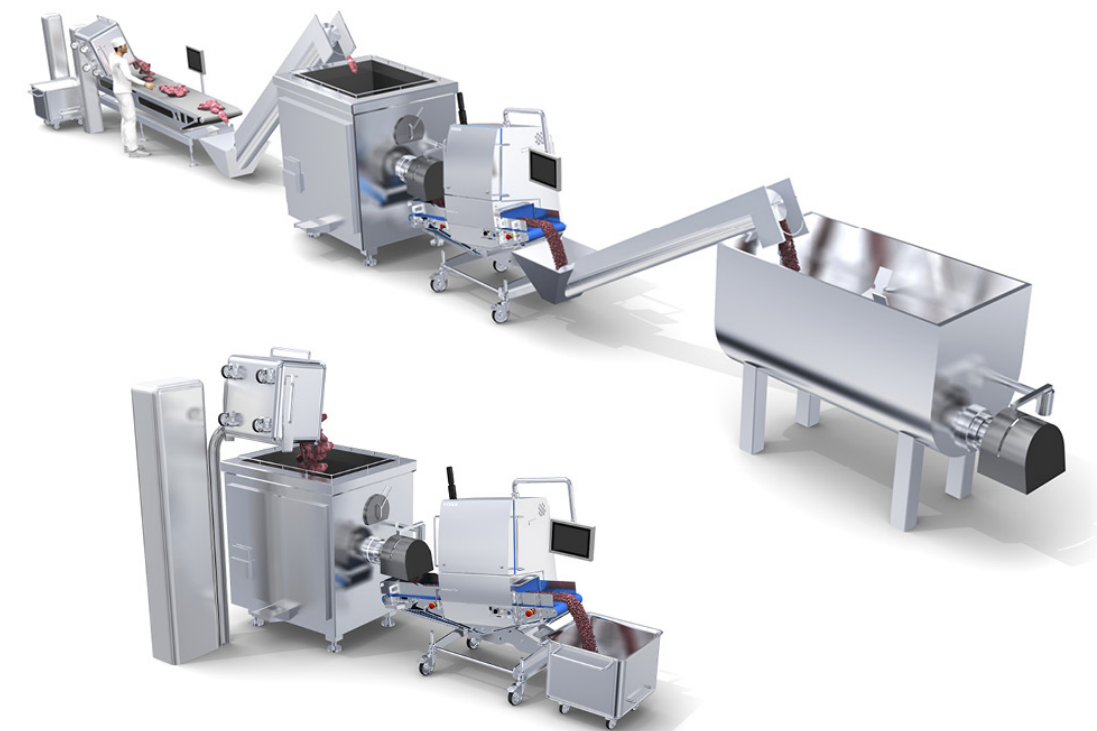


#### УМНАЯ ОБРАБОТКА РЕЦЕПТОВ

Интуитивное решение для рецептов помогает оператору обеспечить достижение целевых показателей партии. На мониторе отобразятся целевой объем и содержание жира выбранной партии. По мере изготовления партии отображается информация об ее развитии по объему и жирности. Наконец, также появится информация об обнаруженном постороннем предмете.

#### Преимущества:

- Нет необходимости в ручных расчетах (избегайте риска человеческих ошибок)
- Нет необходимости использовать и поддерживать внешнее программное обеспечение
- Повышенная производительность



### Характеристики FOSS MeatMaster Flex

| Параметры                                           | Значение                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Продукты                                            | Сырой фарш, разложенный на ленте, свежий или замороженный                                                                                              |
| Параметры                                           | Жир, вес, белок*, влага*. Обнаружение посторонних предметов: металл, кость                                                                             |
| Производительность                                  | Жир: 0,8% RMSEP: 150 кг (330,6 фунта).<br>Вес: ≤ 2% относительно.<br>Посторонние предметы: Металл 3 мм. Кость 7 мм.                                    |
| Диапазон измерения                                  | от 2% до 85% жира                                                                                                                                      |
| Температура продукта                                | от -20 °C до +40 °C                                                                                                                                    |
| Презентация продукта                                | Средняя высота мяса: от 3 см (1,18 дюйма) до 10 см (3,94 дюйма).<br>Ширина ленты на подаче: 32 см (12,6 дюйма) между боковыми направляющими на подаче. |
| Мощность/максимальный объем производства            | Приложение. 20 тонн/час (44 000 фунтов/час) (непрерывный поток)<br>Макс. поток в минуту: ок. 330 кг/730 фунтов.                                        |
| Время запуска                                       | В холодном состоянии: ок. 12 мин. В теплом состоянии: ок. 3 мин.                                                                                       |
| *Расчетные параметры                                |                                                                                                                                                        |
| Технические характеристики и требования к установке |                                                                                                                                                        |
| Размеры (Ш x В x Г)                                 | 185 x 210 x 85 см (72,8 x 82,7 x 33,5 дюйма)                                                                                                           |
| Максимальная высота с открытой передней дверью      | 228 см (90 дюймов)                                                                                                                                     |
| Масса                                               | 590 кг (1300 фунтов)                                                                                                                                   |
| Скорость конвейерной ленты                          | До 300 мм/сек = 18 м/мин. (59,1 фута/мин)                                                                                                              |

| Параметры                                         | Значение                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Питание от сети                                   | 200–240 В/переменный ток $\pm 10\%$ , 1 фаза, 50/60 Гц.<br>(США/Канада: 120 В/переменный ток $\pm 10\%$ , 2 фазы, 60 Гц)                                              |
| Потребляемая мощность                             | 750 ВА                                                                                                                                                                |
| Подача воздуха                                    | Чистый сухой воздух при давлении 2 бар (28 фунтов на квадратный дюйм)<br>Расход: примерно 15 л/мин<br>Точка росы: ниже температуры в месте установки MeatMaster™ Flex |
| Высота                                            | До 2000 м (6557 футов)                                                                                                                                                |
| Температура                                       | 2–25 °C (макс. dT/dt 3 °C/3 ч) (35–77 °F. Макс. dT/dt 37,4 °F/3 ч)                                                                                                    |
| Относительная влажность                           | 5–93 % относительной влажности. Влажное или сухое место                                                                                                               |
| Степень загрязнения                               | Степень загрязнения 2                                                                                                                                                 |
| Класс защиты                                      | IPX9 (кроме контрольной лампы рентгеновского излучения). Все компоненты имеют класс защиты IP69.                                                                      |
| Технология: рентген                               |                                                                                                                                                                       |
| Характеристики источника рентгеновского излучения | Работает при 100 кВ/0,8 мА                                                                                                                                            |
| Рентгеновское излучение                           | $\leq 1$ мкЗв на расстоянии 10 см и $<5$ мкЗв на расстоянии 5 см                                                                                                      |
| Интерфейс                                         |                                                                                                                                                                       |
| Интерфейс прибора                                 | OPC UA, ПЛК/SCADA, линейный интерфейс FOSS                                                                                                                            |