ıtгеновский анализатор мяса - FOSS MeatMaster Flex

ТД «ЭСКО»
Точные измерения – наша профессия!

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

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

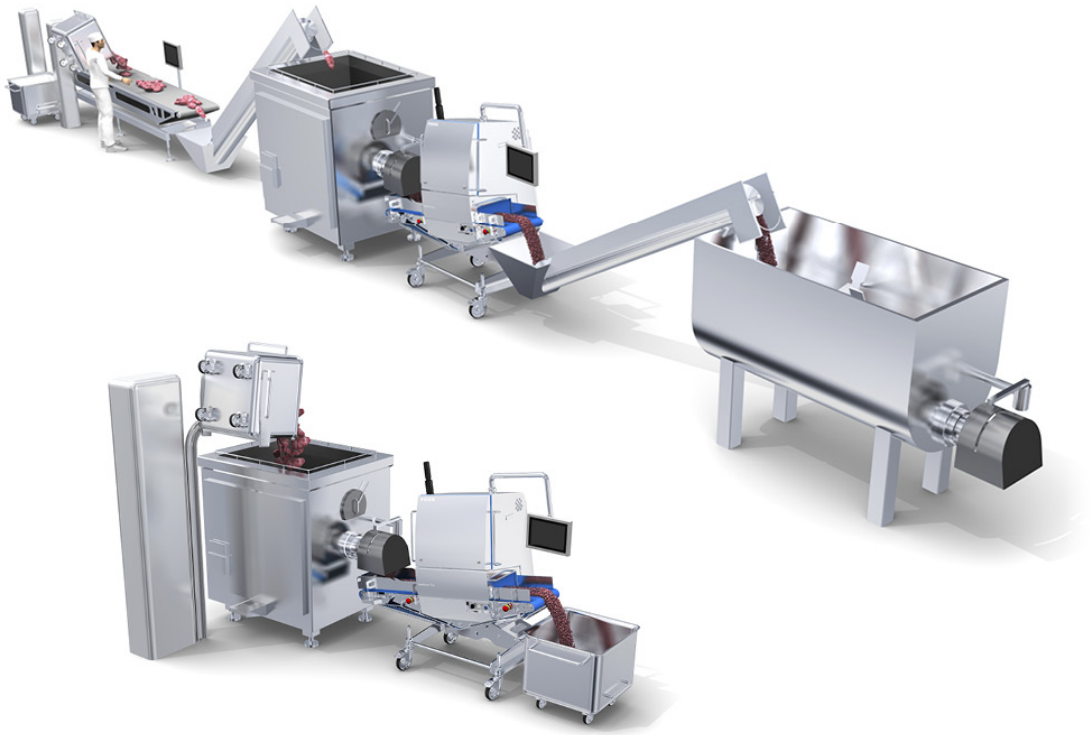
MeatMaster™ Flex разработан для использования на любом производственном объекте. Это поточное решение, предназначенное для установки сразу после дробилки или в производственную линию с компактной производственной площадью.

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). Вес: ≤ 2% относительно. 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). 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) 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 ±10 %, 1 фаза, 50/60 Гц. (США/Канада: 120 В/переменный ток ±10 %, 2 фазы, 60 Гц)
Потребляемая мощность	750 ВА
Подача воздуха	Чистый сухой воздух при давлении 2 бар (28 фунтов на квадратный дюйм) Расход: примерно 15 л/мин 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	≤ 1 мкЗв на расстоянии 10 см и <5 мкЗв на расстоянии 5 см
Интерфейс	
Интерфейс прибора	OPC UA, ПЛК/SCADA, линейный интерфейс FOSS

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83