Анализатор мяса FOSS MeatMaster II C

100% контроль мясного процесса благодаря непрерывным измерениям упакованного мяса в режиме реального времени со скоростью сканирования до 50 тонн в час. MeatMaster™ II C длиной всего 1,58 метра легко интегрируется в производственную линию, где пространство ограничено.

ФУНКЦИИ:

УМНАЯ СИСТЕМА MEATMASTER™ II ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВЫСОКУЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

MeatMaster™ II оснащен интеллектуальными функциями, что дает вам возможность получать удаленный мониторинг от специалиста по обслуживанию FOSS. Получайте ежедневные уведомления, если что-то необходимо отрегулировать, и регулярные отчеты, которые будут держать вас в курсе производительности и точности прибора.

100% КОНТРОЛЬ С ПОМОЩЬЮ РЕНТГЕНА

Рентгеновское сканирование сканирует 100% мяса, проходящего через зону сканирования, для оптимального контроля процентного содержания жира и высокой безопасности пищевых продуктов. Рентген можно использовать для сканирования охлажденных или замороженных упаковок сырого мяса.

УЛУЧШЕННАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ – БОЛЬШЕ КАЧЕСТВА И БОЛЬШЕ ПРИБЫЛИ

Эффективность и экономия средств могут быть достигнуты за счет улучшения стандартизации или производства:

- Избегайте раздачи нежирного мяса в каждой коробке и/или поддоне/комбо
- Оптимизируйте ценность категорий обрезков за счет уменьшения различий между каждой коробкой на поддоне
- Снизьте риск штрафы за жир/претензии по жиру
- Не допускать попадания посторонних предметов в конечный продукт
- Получить протокол (обнаружение жира, веса и посторонних предметов) для использования в случае споров

УЛУЧШЕНИЕ ПРОЦЕССА ВЯЛЕНИЯ ВЕТЧИНЫ

С помощью рентгеновской технологии можно объективно классифицировать целые куски мяса, такие как свиная грудинка, свиная ветчина и т. д., по единым категориям, чего невозможно достичь с помощью традиционного визуального контроля. Оценка основана на измерении жира и может сочетаться с распознаванием изображений.

Преимущества данной технологии распространяются на производителей бекона, производителей сухих ветчинных изделий и других производителей готовых мясных продуктов на основе цельных мясных отрубов.

Поставщики сырых мясных отрубов также могут гарантировать, что поставка соответствует спецификации (жирность, размер, длина, ширина, толщина) и без посторонних предметов.

ГИГИЕНА И УБОРКА

- IP69K
- Разборка для очистки за 1–2 минуты
- Сборка после очистки за 1–2 минуты
- Подставка для чистки, удерживающая все детали/аксессуары
- Соответствует нормам ЕС и США.

Характеристики Анализатор мяса FOSS MeatMaster II C

Параметры	Значение
Продукты	Натуральное сырое мясо, свежее или замороженное.
Характеристики	Обнаружение жира, веса и посторонних предметов
Мясные аппликации	Размещается в пластиковых лотках (без ПВХ), картонных коробках или крупных нарезках прямо на конвейере.
Диапазон измерения	2 – 85% жирности
Температура продукта	от -20 до 35°C

Параметры	Значение
Презентация продукта	Средняя высота мяса: от 5 до 20 см. Макс. ширина мяса в коробках/мяса насыпью на конвейере: 57 см Мин. расстояние между лотками и коробками: 5 см.
Емкость	До 50 тонн/час в зависимости от применения
Точность	• Содержание жира измеряется с точностью 1% или выше (точность на образце весом 20 кг). • Вес измеряется с точностью до 1% относительной или выше. • Металл обнаруживается до 2 мм (3 мм при высоте мяса 15-20 см). • Кости, стекло и другие посторонние предметы обнаруживаются размером до 5 мм (обычно 9–10 мм при высоте мяса 15–20 см).
Измерение	В x Ш x Г: 2,37 x 1,58 x 1,22 м (94,8 x 60 x 48,8 дюйма) и требует Ш x Г: 1,58 x 2,20 м (60 x 88,8 дюйма)
Подключение для передачи данных	Ethernet 10/100 PDx + KEPServer
Стандарты и одобрения	MeatMaster™ имеет маркировку CE и соответствует следующим директивам: • Директива по ЭМС (электромагнитной совместимости) 2004/108/EEC • LVD (Директива по низкому напряжению) 2006/95/EEC • MD (Машинная директива) 2006/42/EEC
Эталонные методы	• Метод Шмида-Бондзынского-Рацлафа (SBR) № 131, 1989 г., от Северного комитета по анализу пищевых продуктов (NMKL). • ISO 1443:1973 Жир в мясных продуктах

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83