

FOSS

MeatMaster™ Flex

Mobilny system rentgenowski



ANALYTICS BEYOND MEASURE



NIEZRÓWNANA ELASTYCZNOŚĆ

MeatMaster™ Flex to pierwszy w swoim rodzaju analizator rentgenowski stworzony dla przemysłu mięsnego. Niezrównana mobilność ułatwia przemieszczanie i integrację urządzenia w dowolnym zakładzie produkcyjnym. Ponadto ten nowoczesny analizator jest prosty w obsłudze i można go łatwo przygotować do czyszczenia całej linii produkcyjnej.

Funkcja tilt umożliwia nachylenie przenośnika nawet do 10 stopni. Unikalna elastyczność rozwiązania (wynikająca z możliwości ustawienia go na kołach) ułatwia dostosowanie MeatMaster™ Flex do każdego zakładu produkcyjnego i przemieszczanie go między stanowiskami z zachowaniem minimum wymagań instalacyjnych.

ZAKRES REGULACJI

Instalacja jednostki głównej w dwóch konfiguracjach

Możliwość nachylenia przenośnika – nawet o 10 stopni





ZBADAJ CAŁY SUROWIEC W TECHNOLOGII RENTGENOWSKIEJ

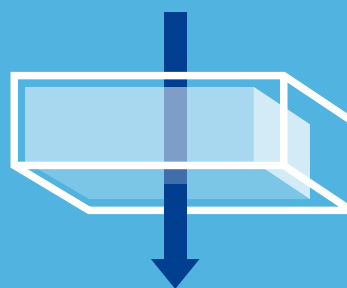
Błąd próbkowania nie jest już problemem, ponieważ urządzenie skanuje 100% mięsa

Pomiar całej produkcji za pomocą rentgena zapewnia skanowanie 100% mięsa z możliwością osiągnięcia przepustowości ok 20 ton na godzinę

MeatMaster™ Flex zapewnia dokładność pomiaru tłuszczu/CL na poziomie 0,8% lub wyższym dla partii o wadze minimalnej 150 kg.

System rentgenowski FOSS zapewnia najwyższą możliwą dokładność pomiaru. Rentgen skanuje 100% mięsa przechodzącego przez obszar skanowania i może być używany do badania mięsa schłodzonego oraz mrożonego.

MeatMaster™ Flex wykrywa metale o wielkości od 2 mm oraz fragmenty kości wilkości od 5 mm.



O technologii rentgenowskiej

System rentgenowski FOSS zapewnia najwyższą możliwą dokładność w określaniu zawartości tłuszczu. Dla przetwórcy mięsa oznacza to brak lub minimalne straty mięsa chudego. W rezultacie system rentgenowski FOSS zapewnia użytkownikowi wysoką wartość.

ANALIZA RENTGENOWSKA IN-LINE Z MEATMASTER™ FLEX

Instalacja za wilkiem

MeatMaster™ Flex został opracowany w celu łatwej integracji z linią produkcyjną. Jest to rozwiązanie typu in-line, przeznaczone do instalacji bezpośrednio za wilkiem.

RODZAJ MIĘSA

- Mięso surowe mielone
- Mięso surowe luzem (maks. kawałki wielkości pięści)
- Schłodzone lub mrożone

WYMIARY – TUNEL

- Maks. wysokość kawałków mięsa 10 cm [3.9 in]
- Szerokość pasa, podajnik: 32 cm [12,6"] między prowadnicami bocznymi przy podawaniu



Najwyższy poziom analizy rentgenowskiej w konfiguracji in-line z urządzeniem MeatMaster™

Od czasu premiery pierwszego analizatora MeatMaster™ w 2003 roku na całym świecie zainstalowano ponad 500 jednostek, które obejmują zastosowania takie jak krojenie mięsa w opakowaniach lub transport luzem na taśmie przenośnikowej.

100% kontroli dzięki technologii rentgenowskiej

Analiza rentgenowska w konfiguracji in-line z wykorzystaniem urządzenia MeatMaster™ potwierdza swoją pozycję, jako doskonałego sposobu na optymalizację jakości i zysków poprzez efektywne zarządzanie mieszanką tłuszczu/mięsa w produkcji, przy jednoczesnym wykrywaniu ciał obcych.

Technologia rentgenowska umożliwia przebadanie 100% mięsa przechodzącego przez skaner. Rentgen może skanować schłodzone i mrożone mięso surowego, dostarczając informacji na temat zawartości tłuszczu, wagi oraz przeprowadzając kontrolę w poszukiwaniu pewnych obiektów obcych.



WYDAJNOŚĆ

- Ok. 20 ton na godzinę [44 000 funtów na godzinę] [stały przepływ]
- Maks. przepływ/ min: ok. 330 kg / 730 lb

PRĘDKOŚĆ PRZENOŚNIKA

- 300 mm/sek = 18 m/ min. [59.1 stóp/min]



MEATMASTER™ FLEX – OBSŁUGA RECEPTUR

Inteligentny sposób obsługi receptur

Zaufaj swoim danym. Rozwijaj swój proces.
Usprawnij swoją produkcję.

Intuicyjny sposób obsługi receptur prowadzi operatora krok po kroku, aby zagwarantować, że cele partii zostaną osiągnięte.

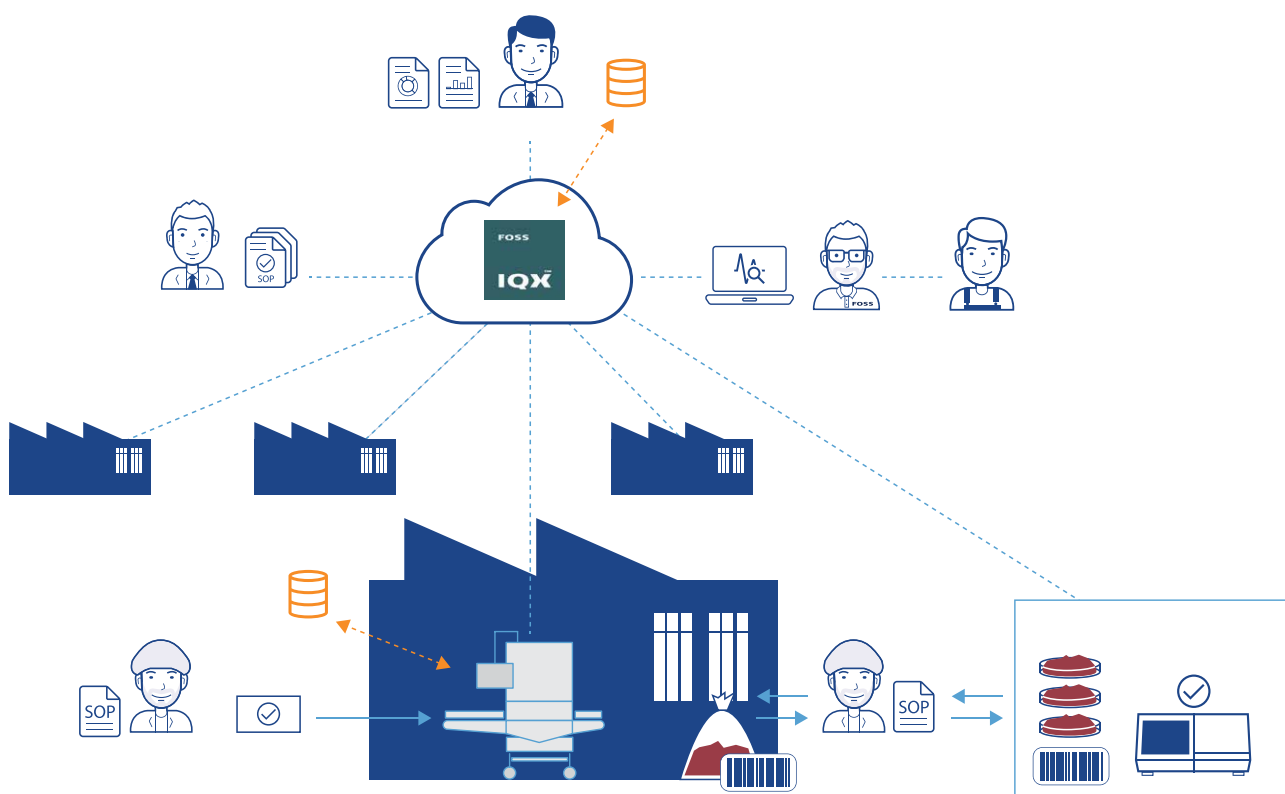
Na monitorze MeatMaster™ Flex operator może śledzić zamiany w objętości oraz zawartości tłuszczu w trakcie produkcji partii, na podstawie dostępnych informacji. Dzięki temu wie, czy konieczna jest korekta, aby osiągnąć docelową zawartość tłuszczu w partii.

Jak to działa?

- Wybierz recepturę. Uruchom produkcję.
- Docelowa objętość i zawartość tłuszczu wybranej partii wyświetla się na monitorze. Następnie wyświetlane będą informacje o zmianach w objętości i zawartości tłuszczu. Na końcu pojawią się informacje o wszelkich wykrytych ciałach obcych.

Korzyści

- Nie trzeba już wykonywać ręcznych obliczeń (eliminacja ryzyka błędu ludzkiego).
- Brak konieczności korzystania z zewnętrznego oprogramowania i utrzymywania go.
- Wyższa produktywność.



LEPSZY BIZNES DZIĘKI ZWERYFIKOWANEJ DOKŁADNOŚCI I ZABEZPIECZONEMU CZASOWI PRACY BEZ PRZESTOJÓW

SmartCare™ – najlepszy pakiet wsparcia w branży.

Inteligentna technologia urządzenia MeatMaster™ Flex sprawia, że posiadanie i obsługa analizatora rentgenowskiego stają się znacznie łatwiejsze i bardziej opłacalne.

Inteligentna, czyli udoskonalona cyfrowo i gotowa, aby zapewnić najbardziej inteligentne rozwiązanie w zakresie serwisu i wsparcia technicznego w branży. Zapewnia to korzyść w postaci niezawodności urządzeń i stabilności pomiarów, a jednocześnie pozwala lepiej kontrolować i przewidywać koszty eksploatacyjne.

Ze SmartCare™ Pro dostajesz:

- Zdalny monitoring oraz zoptymalizowane przeglądy konserwacyjne mające na celu uniknięcie nieplanowanych przestoju w pracy.
- Szybkie wsparcie online dla błyskawicznego rozwiązywania problemów.
- Niedostępny sposób kontroli zawartości tłuszczu w surowym mięsie z dokładnością, która jest automatycznie weryfikowana w oparciu o uznane w branży analizatory FOSS FoodScan™ i MeatScan™.
- Regularne raporty od ekspertów FOSS, które pozwalają udokumentować sprawność urządzenia.
- Funkcję zdalnego zarządzania flotą analizatorów. Dzięki temu wszystkie urządzenia we wszystkich lokalizacjach będą pracować tak samo.



FOSS IQX™ to pakiet rozwiązań w zakresie oprogramowania, który umożliwia podejmowanie decyzji opartych na danych z zaufaniem, jakością i wglądem. Oprogramowanie usprawnia kluczowe zadania niezbędne do poprawy rentowności i zrównoważonej produkcji rolno-spożywczej, w tym zarządzanie flotami urządzeń, zapewnianie zgodności z normami bezpieczeństwa żywności oraz współpraca z dostawcami. Dowiedz się więcej na IQX.net.

FOSS

FOSS
Ul. Osmańska 14
02-823 Warszawa
Polska

Tel.: +48 22 4415500
Faks :
+48 22 441 55 02

foss@foss.pl
www.foss.pl
October 2023 PL