

MeatMaster™ II

Konstante Qualität und maximale Wertschöpfung



ANALYTICS BEYOND MEASURE

MeatMaster™ II ist der führende Inline Fettanalysator, der Ihnen eine unübertroffene Genauigkeit für eine höhere Wertschöpfung bietet als jede andere Lösung. Der MeatMaster II hält Ihre Produktion nahe an den Spezifikationen und sichert eine hohe, gleichbleibende Produktqualität.

Spitzenleistung

Mittels Röntgentechnologie wird alles Fleisch, das den MeatMaster II passiert, zu 100 % gescannt. Das flexible Design ermöglicht das Scannen aller Arten von rohem Fleisch in Kartons, Kunststoffkisten oder lose auf dem Band.

Einfache Integration & hygienisches Design

Der MeatMaster II bietet innovative Leistungsmerkmale für einen reibungslosen Betrieb und wurde speziell für die einfache Integration in Anlagen zur Fleischverarbeitung entwickelt. Mit Vor-Kalibrationen zur einfachen Inbetriebnahme sowie optimalem Design und speziellem Reinigungsgestell zur Einhaltung der geforderten Hygienestandards.

Intelligentes MeatMaster™ II-Konzept für hohe Leistungsfähigkeit

Der MeatMaster™ II bringt alle technischen Voraussetzungen für die Fernwartung durch einen FOSS Servicetechniker. Immer aktuell: tägliche Informationen zu erforderlichen Anpassungen sowie regelmäßige Berichte über die Betriebsbereitschaft und Genauigkeit der Geräte.

FOSS sichert Ihnen hohe Betriebsbereitschaft, große Leistungsfähigkeit und eine lange Lebensdauer der Geräte dank der weltweit lokalen Serviceteams.

Probenart

Jede Art von rohem, gekühltem oder gefrorenem Fleisch
Verpacktes oder loses Fleisch
Individuelle Zuschnitte, mit oder ohne Knochen

Parameter

Fett, Gewicht
Untersuchung auf Fremdkörper (Metall, Knochen)
Einstufung von Schweineböcken

Technologie

Röntgen

MeatMaster II Versionen

MeatMaster II: für alle Produktarten
MeatMaster II AG: für den Einsatz nach dem Wolfen (unverpacktes Fleisch)
MeatMaster II C: für verpacktes Fleisch und individuelle große Zuschnitte

Spezifikationen

Was wie untersucht werden kann:

Produkte	Unbehandeltes rohes Fleisch, frisch oder gefroren.
Eigenschaften	Fett, Gewicht und Untersuchung auf Fremdkörper
Anwendungen für Fleisch	In Kunststoffschalen (ohne PVC), Kartons oder direkt auf dem Band
Messbereich	2 – 85% Fett
Produkttemperatur	–20 bis 35 °C
Produktabmessungen	Durchschnittliche Fleischhöhe: zwischen 5 und 20 cm. Max. Größe von abgepacktem Fleisch/losem Fleisch auf dem Band: 57 cm. Min. Abstand zwischen Trays und Kartons: 5 cm.
Max. Kapazität	Circa 50 t/Std, abhängig von der Anwendung
Abmessungen (H x B x T)	2,37 x 2,50/1,58 1 x 1,22 m, erforderliche Arbeitsfläche (B x T) 2,50/1,58 1 x 2,20 m

1) Länge der MeatMaster II C Version.

Umgebungsbedingungen

Temperatur	Umgebungstemperatur 2 – 15 °C (max dT/dt 3 °C/3h) (max dT/dt 5,5 °F/3h)
Luftfeuchtigkeit	Umgebungsluftfeuchtigkeit: 5–95 % RL

Geräteversorgung

Stromversorgung	Stromversorgung: 230 VAC \pm 10 %, 50–60 Hz Stromverbrauch: Max 1200 VA
Wasserversorgung	Qualität Trinkwasser, Temperatur 8– 15 °C, maximaler Druck 10 bar (140 psi) Wasserverbrauch: Maximal 60 l/h Kühlung: 450 W Eventuell mit lokaler Wasserrückführung
Druckluft	Luftanforderungen: Saubere, trockene Luft mit mind. 2 bar (28 psi) Durchfluss: Circa 15 l/Minute Taupunkt: Niedriger als die Temperatur am Aufstellort des MeatMaster II
Abfallsammlung	Wasserabfluss

Röntgen

Röntgenstrahlenquelle	Betrieben bei 140 KV und 3 mA
Emission Röntgenstrahlung	MeatMaster ist geschützt mit $<1 \mu\text{Sv/Stunde}$ bei einem Abstand von 10 cm und $<2 \mu\text{Sv/Stunde}$ bei einem Abstand von 5 cm
Vom Fleisch aufgenommene Dosis an Röntgenstrahlen	$< 0,000005 \text{ Gy (Grey)}$

Gerätesteuerung

Netzwerk Software	FossManager™ Pro
-------------------	------------------