

# MeatMaster™ II

Qualité constante et valeur produit maximisées



ANALYTICS BEYOND MEASURE

Grâce à sa technologie intelligente, le MeatMaster™ II est un analyseur en ligne de matière de grasse qui vous offre une précision de haut niveau. MeatMaster II maintient votre production proche de la cible et vous garantit une qualité de produit élevée et uniforme.

#### Performance de premier plan

La technologie à rayons X assure la mesure de 100% des viandes transitant par le MeatMaster II. Sa conception flexible permet d'analyser tous les types de viande crue dans des cartons, des boîtes en plastique ou en vrac sur le convoyeur.

#### Intégration facile et conception hygiénique

Le MeatMaster II est spécialement conçu pour s'intégrer facilement dans un environnement de production avec des fonctionnalités innovantes qui garantissent des opérations quotidiennes simples. Le pré-calibrage facilite le démarrage, tandis que la conception de l'instrument et le support de nettoyage spécial permettent de respecter les normes d'hygiène les plus strictes.

#### Le support global garantit de hautes performances

Le MeatMaster II dispose des services digitaux qui vous permettent de bénéficier du suivi à distance par un technicien de maintenance FOSS. Recevez des notifications quotidiennes si un élément doit être ajusté ainsi que des rapports réguliers pour rester au fait des performances et de la précision de l'instrument.

Associez-vous à FOSS pour garantir une disponibilité élevée, un haut niveau de performance et une longue durée de vie de vos instruments grâce à un accès simple aux équipes de service où que vous soyez dans le monde.

#### Types d'échantillons

Pour tout type de viande crue, fraîche et surgelée

Viande emballée ou en vrac

Pièces individuelles, avec ou sans os

#### Paramètres

Matière grasse, poids

Détection des corps étrangers (métal, os)

Mesure des poitrines de porc

#### Technologie

Rayons X

#### Versions du MeatMaster II

MeatMaster II : tous types de produits

MeatMaster II AG : positionné après broyeur (viande en vrac)

MeatMaster II C : pour la viande en boîte et les grosses coupes individuelles

# Données techniques

<b>Produits mesurés et présentation du produit :</b>	
Produits	Viande crue naturelle, fraîche ou surgelée.
Propriétés	Détermination de la teneur en matière grasse, mesure du poids et détection des corps étrangers
Applications dans le domaine de la viande	Disposée dans des caisses en plastique (sans PVC) ou dans des cartons ou directement sur le convoyeur
Plage de mesure	2-85 % de matières grasses
Température du produit	Entre -20 et 35 °C
Présentation du produit	Hauteur moyenne de la viande : entre 5 et 20 cm. Largeur max. de la viande conditionnée/en vrac sur le convoyeur : 57 cm. Distance minimale entre les caisses et les cartons : 5 cm.
Capacité max.	Env. 50 tonnes/heure en fonction de l'application
Dimensions (H x L x P)	2,37 * 2,50/1,58 <sup>1</sup> x 1,22 m (94,8 x 100/60 <sup>1</sup> x 48,8 pouces) et nécessite (l x p) : 2,50 x 1,58 <sup>1</sup> x 2,20 m (100/60 <sup>1</sup> x 88,8 pouces)
1) Longueur du MeatMaster II, version C.	
<b>Conditions ambiantes</b>	
Température	Température ambiante entre 2 et 15 °C (dT/dt max. de 3 °C/3h) (35-59 °F) (dT/dt max. de 5,5 °F/3h)
Humidité	Humidité ambiante : entre 5 et 95 % HR
<b>Alimentation de l'instrument</b>	
Alimentation électrique	Alimentation électrique : 230 VCA ±10 %, 50-60 Hz Consommation : 1200 VA max.
Alimentation en eau	Qualité Eau potable, température entre 8 et 15 °C (46-59 °F), pression maximale de 10 bars (140 psi) Consommation d'eau : Max. 60 l/h (16 U.S.gal/h) Besoin de refroidissement : 450 W Un système local de recirculation d'eau peut être envisagé
Air sous pression	Pression d'air requise : Air propre et sec à la pression minimale de 2 bars (28 psi) Débit : Environ 15 l/minute Point de rosée : Inférieur à la température à l'emplacement du MeatMaster II
Récupération des déchets	Vidange d'eau
<b>Rayons X</b>	
Source de rayons X	Fonctionnement à 140 KV et 3 mA
Émission de rayons X	Le MeatMaster est protégé jusqu'à <1 µSv/heure à une distance de 10 cm et <2 µSv/heure à une distance de 5 cm
Dose de rayons X reçue par la viande	< 0,000005 Gy (Grey)
<b>Gestion des instruments</b>	
Logiciel de mise en réseau	FossManager™ Pro

FOSS

Tél. : +45 7010 3370

info@foss.dk · www.fossanalytics.com

FR, February 2020