

MeatMaster™ Flex

L'analyseur à rayons X mobile



ANALYTICS BEYOND MEASURE

Le MeatMaster™ Flex est une solution « unique en son genre », développée pour s'adapter directement à n'importe quel processus de production. Il est conçu pour s'adapter immédiatement après le broyeur.

Instrument extrêmement flexible

L'analyseur mobile garantit une flexibilité optimale pendant les heures de production et de nettoyage. L'instrument est agile grâce à une fonction d'inclinaison unique qui garantit une intégration transparente dans une ligne de production existante.

Analyse par rayons X en ligne hautes performances

Pas d'erreur d'échantillonnage car 100 % de la viande est scannée. La solution fournit des informations sur la teneur en matière grasse, en humidité et en protéines, ainsi que sur le poids de la viande scannée. De plus, les corps étrangers (os, métal) sont détectés. L'analyse par rayons X en ligne avec le MeatMaster Flex optimise la qualité et les bénéfices en gérant efficacement le mélange matière grasse/maigre dans le produit.

Gestion intelligente des données

La solution logicielle vous aide à atteindre vos objectifs en termes de teneur en matière grasse sur chaque lot et à garantir que la qualité souhaitée du produit soit atteinte. Le pack d'assistance leader du marché garantit une grande disponibilité, tandis que la gestion à distance de la flotte permet à tout le monde de réaliser les mêmes mesures, tout en respectant les procédures opérationnelles standard.

Type d'échantillon

Tous types de viandes hachées crues, réfrigérées ou congelées

Paramètres

Matière grasse, humidité*, protéines*, poids
Détection des corps étrangers (métal, os)

Technologie

Rayons X

*Par calcul

Données techniques

Produits et performances	
Produits	Viande hachée crue, en vrac sur le tapis, fraîche ou congelée
Paramètres	Matière grasse, poids, protéines*, humidité* Détection des corps étrangers : métal, os
Performances	Matière grasse : 0,8 % RMSEP : 150 kg (330,6 lb) Poids : ≤ 2 % relatif Corps étrangers : Métal 3 mm. Os 7 mm.
Plage de mesure	2 % à 85 % de matière grasse
Température du produit	-20 °C à +40 °C
Présentation du produit	Hauteur moyenne de la viande : 3 cm (1,18 po) à 10 cm (3,94 po) Largeur du tapis à l'entrée : 32 cm (12,6 po) entre les rails latéraux à l'entrée
Capacité/volume de production max.	Env. 20 tonnes/heure (44 000 lb/heure) (débit continu) Marge maximale débit par minute : env. 330 kg/730 lb
Heure de démarrage	À froid : env. 12 min. À chaud : env. 3 min.

*Paramètres calculés

Spécifications techniques et exigences relatives à l'installation	
Dimensions (L x H x P)	185 x 210 x 85 cm (72,8 x 82,7 x 33,5 po)
Hauteur max. avec porte avant ouverte	228 cm (90 po)
Poids	590 kg (1 300 lb)
Vitesse du tapis	Jusqu'à 300 mm/s = 18 m/min. (59,1 pi/min)
Alimentation secteur	200-240 V CA ±10 %, 1 phase, 50/60 Hz. (États-Unis/CAN : 120 V/CA ±10 %, 2 phases, 60 Hz)
Consommation électrique	750 VA
Arrivée d'air	Air propre et sec à la pression de 2 bars (28 psi) Débit : Environ 15 l/minute Point de rosée : Inférieur à la température à l'emplacement du MeatMaster™ Flex
Altitude	Jusqu'à 2 000 m (6 557 po)
Température	Entre 2 et 25 °C (dT/dt max. de 3 °C/3h) (35–77 °F, dT/dt max. 37,4 °F/3h)
Humidité relative	HR comprise entre 5 et 93 % Emplacement humide ou sec
Degré de pollution	Degré 2 de pollution
Classe de protection	IPX9 (sauf voyant d'avertissement des rayons X) Tous les composants sont classés IP69

Technologie : Rayons X	
Spécifications de la source de rayons X	Fonctionnement à 100 kV/0,8 mA
Émission de rayons X	≤ 1 µSv à 10 cm de distance et <5 µSv à 5 cm de distance
Interface	
Interface de l'instrument	OPC UA, PLC/SCADA, interface de ligne FOSS

FOSS France
Ecoparc de Nanterre
97 rue Martha Desrumaux
92000 Nanterre

Tél.: +33 01 46 49 19 19

info@foss.fr
www.fossanalytics.com
FR, October 2023

Cet instrument est compatible avec SmartAnalytics™. Transformez vos données en informations exploitables qui vous donnent un contrôle total de votre production sur l'ensemble de vos sites. Augmentez votre efficacité, votre précision et votre disponibilité pour garantir la sécurité et la qualité constante des produits alimentaires et des aliments pour animaux que vos clients attendent.

Contactez votre représentant commercial local pour en savoir plus sur les avantages potentiels pour votre entreprise.

