



## Промышленный анализатор мяса MeatMaster II

Производитель: FOSS

Модель: MeatMaster II

<https://assa-group.ru/meatmaster-2>

С новым MeatMaster II вы получаете ту же известную точность популярного MeatMaster, но в устройстве половинной длины, которое легко встроить в ваше производственное оборудование. Теперь возможно измерение измерять точное содержание жира во всей партии, пока она идет по производственной линии. Подготовка проб не требуется. Мясное сырье проходит через прибор по конвейеру, и содержание жира немедленно определяется во время прохождения.

Поточный мясной анализатор предназначен для включения в существующую на предприятии или во вновь монтируемую производственную линию. Он абсолютно безопасен и обслуживается производственными работниками после несложного обучения. Настройка и контроль над точностью измерений полностью автоматизированы, так что трудозатраты на эксплуатацию прибора минимальны. MeatMaster – это интеллектуальный способ провести анализ мяса и оптимизировать производство мяса. Рентгеновская система MeatMaster может сканировать до 38 тонн свежего, замороженного или упакованного мяса в час и с высокой точностью определять содержание жира и вес, а также обнаруживать посторонние предметы. Поточный анализатор «МитМастер» использует известное и привычное рентгеновское

излучение. Он просвечивает мясосырье, которое движется по конвейеру, по всей толщине и постоянно выдает точное содержание в нем жира и определяет массу. Прибор также сигнализирует о недостаточном или избыточном поступлении мяса на конвейер, что позволяет избежать ошибок в измерениях, а также о посторонних объектах.

***Экономьте время и деньги с анализатором МитМастер фирмы Foss — ведущего мирового производителя аналитического оборудования.***

Затраты времени на отбор проб и анализ больше не нужны. После установки МитМастера производственная линия может работать на полную мощность, экономя время и деньги. Все анализаторы стандартизованы, т. е. калибровки (настройки) с одного МитМастера могут передаваться на другой без потери точности измерений.

**Превосходная точность**

С рентгеновской технологией FOSS вы можете поддерживать стабильную жирность конечных продуктов с точностью до 1% или лучше, всегда удовлетворяя требования потребителей и органов власти. Прибор очень прост в работе, результаты выдаются автоматически. Экран монитора работает от прикосновения пальца, оператор может давать 5 команд, которые требуются для работ анализатора. Это встроенное решение дает результаты в режиме реального времени, так что вы можете избежать расходов и дополнительной работы, связанной с процедурами обычного отбора образцов. Постоянно контролируя производство, вы можете добиться оптимального использования сырья, чтобы постоянно получать точную жирность и избегать потерь продукции из-за нарушения спецификации.

**Адаптируйте для свинины, говядины или мяса птицы**

Предварительная калибровка позволяет использовать MeatMaster в широком спектре приложений с минимальной регулировкой под местные условия. Переработка мясного сырья в максимально возможное количество высококачественного продукта – главная задача любого мясокомбината. С помощью поточного анализатора Вы сможете добиться этого самым быстрым, легким и экономичным способом. Каждая партия, отгрузка, вплоть до отдельной упаковки, снабжается ярлыком с результатом анализа.

### **Поточные измерения**

Каждую производственную партию мясного сырья можно точно стандартизовать по жиру на основании достоверных и быстрых анализов МитМастера. Прибор анализирует до 10 тонн мясного сырья в час. Это означает, что когда последний кусок мяса попадает в миксер, точное содержание в нем жира уже известно.

### **Выявление посторонних материалов**

Поточный анализатор определяет посторонние объекты, это значит, что риск повреждения оборудования минимален. Металлические и неметаллические примеси, например кости, немедленно выявляются. Отпечатки выявленных объектов хранятся в памяти прибора для последующего разбирательства. Если объект выявляется в партии, партия маркируется. Выбраковка этой партии возможна через ОРС. Мясо можно подавать на конвейер:

- Картонных коробках
- Пластиковых ящиках
- Навалом.

### **Фарш**

При производстве фарша поточный анализатор МитМастер используется для стандартизации по жиру. Когда последний

кусок мяса по конвейеру попадает в миксер, содержание жира во всей партии и ее вес уже известны.

## **Сырое мясо для последующей переработки**

Свежее и замороженное мясо, в любом виде, говядина, баранина, свинина, птица и пр., включая смеси, от больших отрубов до тонко размолотого фарша, без добавок соли, специй и т. п.

Поточный анализатор незаменим при производстве однородных продуктов, например, сосисок и вареных колбас. Содержание жира в них является критическим фактором. МитМастер – самый легкий путь для контроля однородности таких продуктов.

## **Мясные обрезки**

Определение содержания жира в больших объемах мясных обрезков представляет сложную задачу для производителя. Зачастую приходится занижать содержание жира, чтобы, с учетом погрешности измерения, выполнить требование по максимальному содержанию жира в образках.

***С МитМастером Вы сможете получать дополнительную прибыль за счет точности, быстроты и стабильности измерений. Получите оптимальную цену на продукцию.***

## **Технические характеристики**

Анализируемые продукты	сырое и бескостное мясо, свежее или мороженое
Определяемые параметры	жир и вес
Упаковка	пластиковые ящики (не ПВХ), картонные коробки, пленка (не ПВХ) или навалом
Производительность	От 10 тонн до 17 тонн в час
Диапазон измерений	от 5 до 85% жира

Температура продукта	от -20 до 35 гр. С
Повторяемость по жиру	лучше 0,5%, абсолютная
Повторяемость по весу	лучше 1,0% от измеряемого веса
Точность по жиру	лучше 1,0%, абсолютная
Точность по весу	лучше 2,0% от измеряемого веса
Выявление металлов	4 мм, наименьшее измерение, сталь, железо или медь (или другой объект с плотностью более 7,85 г/см <sup>3</sup> ) с вероятностью 99%
Выявление костей	10 мм, наименьшее измерение, плотность не менее 1,7 г/см <sup>3</sup>
Скорость конвейера	150 мм/сек. или 250 мм/сек
Ширина ящика или коробки	не более 45 см
Минимальная дистанция	не менее 30 см между ящиками или коробками
Толщина мяса	рекомендуется от 5 до 20 см

## Сведения о приборе

Энергопотребление	не более 2.200 Вт
Длина	524 см или 334 см
Ширина	160 см
Высота	285 см когда конвейер установлен на высоте 1,1 м
Требуемая площадь	5,24 x 3,5 м
Размеры входного отверстия	650 x 250 мм
Вес прибора	1.000 кг
Вес конвейера	450 кг
Электроснабжение	3 фазы, 200/400 В, +/- 10%, 50 - 60 Гц
Потребление воды	от 120 до 250 л/ч, водопроводная, Т=8-15 гр. С, давление не более 10 бар
Потребление воздуха	сухой и чистый воздух при давлении не менее 2 бар

Температура воздуха	от 2 до 15 гр. С, градиент температуры не более 3 гр. С за 3 часа
Влажность воздуха	от 5 до 95%
Уровень шума	менее 70 дБ

## Рентгеновское излучение

- Высокоэнергетический источник: 120 КВ / 3 МА.
- Низкоэнергетический источник: 62 КВ / 5 МА.
- Рентгеновское излучение: менее 5 микроЗв в час на расстоянии 5 см.
- Доза, полученная мясом: менее 0,000005 Грей.

## Соответствие гигиеническим стандартам

Поточный анализатор отвечает всем современным санитарным и гигиеническим требованиям и легко моется. Он сделан из высококачественной пищевой нержавеющей стали (А4 ISO) в соответствии со стандартами ЕС и его можно обрабатывать моющими средствами в соответствии со стандартными процедурами мойки технологического оборудования на мясном производстве. Для мойки конвейер можно включать без проведения измерений. Прибор создан для работы в условиях мясного цеха.

Если на Вашем предприятии имеется компьютерная сеть, в нее можно включить МитМастер и передавать данные анализов в режиме реального времени начальнику производства, в бухгалтерию, плановый отдел и т. п., а также осуществлять дистанционное управление и проверку прибора через Интернет. Программное обеспечение очень дружелюбное, на английском языке, доступ к регулировке защищен паролем. связь через соединение Ethernetc использованием OPC (Object link embedding for Process Control). ПО имеет функции сервера, что позволяет доступ к данным через Интранет. Данные сводятся в группы,

которые обновляются через определенные интервалы, что позволяет использовать критерий «изменение данных» как событие для включения/отключения функций по управлению производственной линией.

<https://assa-group.ru/meatmaster-2>

**Подберем  
оборудование  
конкретно под вашу  
задачу**

**+ 7 495 215-06-01**

Позвоните, мы составим для вас коммерческое предложение и проконсультируем в юридических вопросах.