



ИК-анализатор мяса птицы и мясного фарша ProFoss

Производитель: FOSS

Модель: ProFoss

<https://assa-group.ru/profoss-for-meat>

Точный мониторинг производства мяса и мясного фарша

Встраиваемое решение для анализа технологического процесса ProFoss используется в ряде задач для точного мониторинга вашего процесса механической обвалки мяса птицы, кролика, говядины, свинины, баранины и других пород мяса и производства мясного фарша, используя технологию высокого разрешения. Это простое в использовании решение гарантирует неизменное качество, повышение энергетической эффективности и объема выпускаемой продукции. Тем самым снижая цену на конечный продукт.

Преимущества точного контроля содержания жира и нежирного мяса:

- Экономия сырья
- Стабильное качество продукции
- Нет повторной обработки партий
- Более качественные продукты для ваших заказчиков
- Контроль поставщиков

Уменьшите ценообразования в процессе механической

обвалки мяса

ProFoss для мяса механической обвалки измеряет содержание влаги, белка и жира непосредственно на мясе, передаваемом по трубе на финальных этапах производства, и обеспечивает вас непрерывным потоком информации. Вы можете вносить точные и своевременные корректировки в сепаратор мяса, удерживая заданные параметры продукции на уровне и извлекая из сырья максимум. Более точный контроль над процессом обвалки может значительно повысить доходы. В то же время улучшение стабильности качества продукта может дать новые варианты ценообразования. Цена на конечный продукт снижается и увеличивается рентабельность. ProFoss анализ в реальном времени поточного производства мясных полуфабрикатов и мясного фарша.

Оптимизируйте ваш процесс механической обвалки мяса

ProFoss для мяса механической обвалки – встраиваемое решение для анализа технологического процесса, использующее технологию высокого разрешения для точного мониторинга процесса механической обвалки мяса. Это простое в использовании решение гарантирует неизменное качество, повышение энергетической эффективности и объема выпускаемой продукции. Например, увеличение эффективности производства, ведущее к 1 % увеличению объема производства мяса механической обвалки, приводит к общей экономии 3 750 000 рублей в год для завода с объемом производства 15 тонн мяса птицы механической обвалки в день.

Точный контроль над производством мясного фарша

Выполняйте производственные планы, используя точный контроль над производством мясного фарша, ProFoss для мясного фарша измеряет содержание влаги, белка и жира непосредственно в мясе, транспортируемом по конвейеру после мясорубки грубого

измельчения. Непрерывная информация позволяет произвести точные и своевременные корректировки, сохраняя производственные показатели и снижая риски отклонения параметров в конечном продукте. Более точный контроль содержания жира и нежирного мяса может значительно повысить доходы. В то же время улучшение стабильности качества продукта может дать новые варианты ценообразования.

Оптимизируйте ваш процесс производства мясного фарша

ProFoss для мясного фарша – встраиваемое решение для анализа технологических процессов, использующее технологию высокого разрешения для точного мониторинга процесса производства мясного фарша. Это простое в использовании решение гарантирует неизменное качество, повышение энергетической эффективности и объема выпускаемой продукции. Например, производитель продуктов из рубленого мяса с ежедневным объемом производства 10 тонн, контролируя содержание жира посредством ProFoss, может увеличить доход минимум на 2 000 000 рублей в год.

Точная технология и переносимые калибровки

ProFoss использует аналитическую технологию ближнего диапазона, известную как анализ посредством диодной матрицы высокого разрешения. Доступна удаленная поддержка и техническое обслуживание через Интернет. Осуществляется непосредственный анализ образца, перемещающегося в технологическом потоке. Образец освещается ярким двухламповым источником света. Свет взаимодействует с образцом; пропущенный свет измеряется сенсором на диодной матрице. Резервная лампа в системе с двойной лампой гарантирует продолжительность работы; аналитическая точность не изменяется после переключения на новую лампу. Весь диапазон длин волн измеряется мгновенно, позволяя измерять и быстро движущиеся образцы с высокой точностью. Калибровки

переносимы между инструментами, что обеспечивает простое расширение до других точек измерения. Интеграция в системы управления процессом может выполняться через интерфейс FOSS OPC.

Программное обеспечение Process Touch

ProFoss работает с программным обеспечением ProcessTouch. Оно включает функции для интерфейса ПЛК и управления данными. Специальные программные алгоритмы для управления потоком – и модель базы данных технологического потока – позволяют предоставлять информацию в реальном времени об объемах и составе в процессе.

Сетевое программное обеспечение

Анализаторы ProFoss поддерживаются пакетом программного обеспечения RINA. Это обеспечивает интернет-соединение отдельных инструментов с центром управления. Специалисты в области NIR в центре могут решать задачи мониторинга и управления дистанционно, при этом пользователь имеет возможность безопасно выполнять типичные аналитические операции, зная, что инструмент работает безошибочно и выдает надежные результаты.

Все расчетные модели и продукты, установленные в RINA, становятся доступными для всей сети. Любые изменения или обновления легко вносятся и реализуются по всей сети с использованием программы Network Manager. Это гарантирует целостность всей аналитической системы.

<https://assa-group.ru/profoss-for-meat>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

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