

Поточное измерение содержания жира, влаги и белка

# Marel FatScan



- Производительность до 30 т/ч
- Работает со свежими и замороженными продуктами
- Прибор определяет содержание жира, влаги, белка, а также массу продукта
- Для говядины, свинины, баранины и птицы

## Поточное измерение содержания жира

# Marel FatScan

Устройство FatScan производства компании Marel позволяет экономить время и средства, а также предоставляет поставщику полный контроль качества продукции. Эффективный анализ химической чистоты (CL), т.е. отношения количества жира к постному мясу, позволяет сократить потери постного мяса за счет оптимизации использования сырья, и повысить прибыль. Оптимизация качества продукта позволяет сократить количество жалоб клиентов благодаря 100%-му контролю партии.

### Технология на службе человека

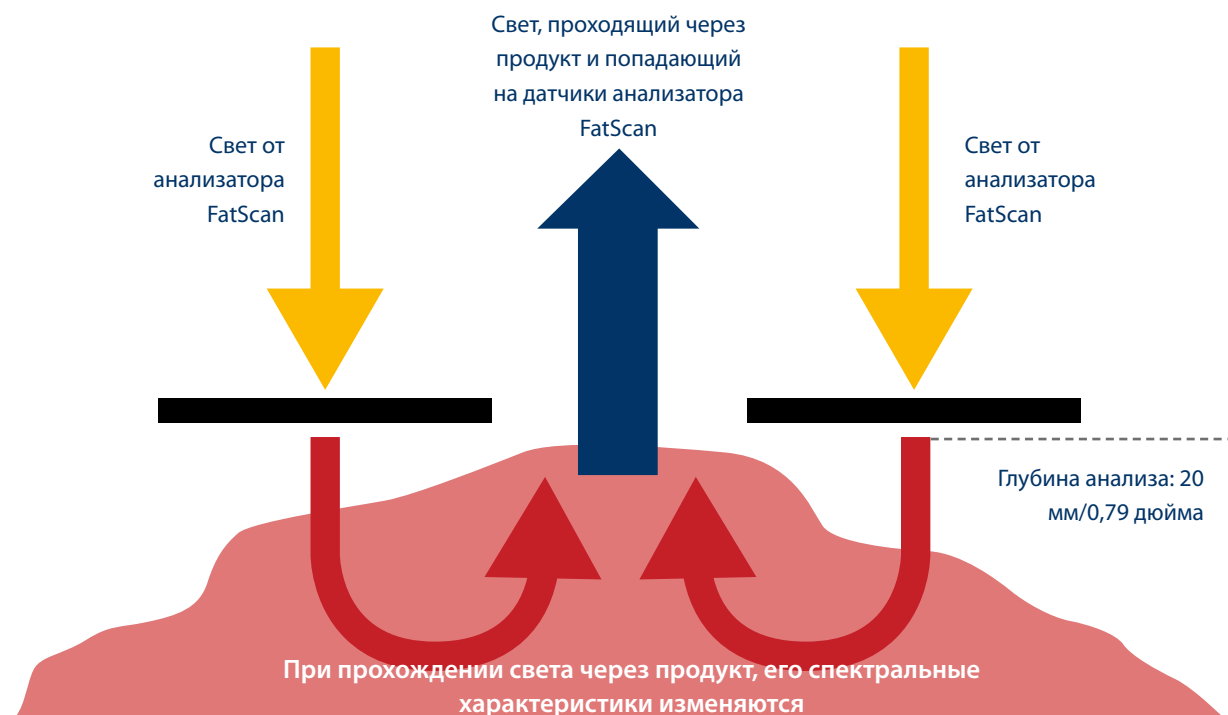
Конструкция машины обеспечивает соответствие самым строгим требованиям гигиены и безопасности. Устройство имеет открытую конструкцию и не имеет недоступных участков, что позволяет ускорить мойку, сделать ее более эффективной, и снизить риск скопления загрязнений и отходов. Устройство FatScan компании Marel имеет конструкцию из нержавеющей стали, позволяющую выполнять интенсивную мойку. Лента транспортера, отвечающая требованиям FDA, легко снимается, что позволяет выполнить чистку машины. Анализатор жира является мобильным устройством и может обслуживаться одним оператором, который осуществляет переключение на другой продукт или мойку.

### Международная поддержка

Самое лучшее оборудование будет бесполезным без качественного обслуживания. Компания Marel обеспечивает международную поддержку и самое лучшее обслуживание своего оборудования 365 дней в году. Наши специалисты по обслуживанию обеспечивают максимальное время безотказной работы оборудования с момента его установки до проведения регулярных проверок системы.

### Преимущества

Анализатор FatScan компании Marel идеально подходит для малых и средних предприятий по производству колбасно-сосисочных изделий, котлет для гамбургеров или мясного фарша. Эта машина анализирует тримминг и фарш и рассчитывает процентное содержание жира во всем поступающем сырье (тримминге). Она может устанавливаться



в технологическую линию после измельчителя или обеспечивает контроль производственного процесса в режиме реального времени, сводя к минимуму потери постного сырья.

- Контроль поставщиков сырья: мониторинг и оценка в соответствии с требованиями к химической чистоте.
- Увеличение прибыли: оптимизация использования сырья.
- Сокращение издержек: уменьшение трудозатрат и потребностей в повторной переработке.
- Высокая рентабельность и низкая стоимость владения.
- 100%-ая проверка сырья: поточное сканирование по всей ширине ленты транспортера со скоростью 108 сканирований в секунду.
- Стандартизация и точность: аппарат оборудован встроенными весами.
- Простота интеграции: малая занимаемая площадь, регулируемая высота ленты транспортера и угол ее наклона.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Типы мяса	Сырое мясо, жилованное мясо, фарш, в охлажденном или замороженном виде
Виды мяса	говядина, свинина, баранина и птица
Точность анализа содержания жира	<1%, стандартное отклонение
Точность при работе с обычными партиями	0,4–0,6% жира, стандартное отклонение
Производительность	до 30 т/ч
Потребляемая мощность	500 Вт
Температура мяса	от -20 до +35°C
Температура окружающей среды	от +2 до +25 °C (от +36 °F до +77 °F)
Относительная влажность	5–95%
Параметры электропитания	1 фаза, 230 В, 50/60 Гц, предохранитель 10 А
Габаритные размеры (Ш x Д x В)	1115 x 2200 x 650 мм (43,9 x 86,6 x 65 дюймов)

## Управление данными

Простой в использовании графический интерфейс пользователя предоставляет оператору четкую информацию и результаты измерений в режиме реального времени. Данные, регистрируемые анализатором FatScan, сопровождаются временными метками с информацией о поставщиках, и присваиваются партиям сырья. Система выдает отчеты в режиме реального времени или в виде ежедневных сводных отчетов. Для обеспечения полной прослеживаемости всей информации, программное обеспечение может быть подключено к базе данных.

## Принцип работы

Анализатор FatScan применяет уникальную технологию интерактивной спектроскопии, при которой производится измерение интенсивности света видимого и инфракрасного диапазона, проникающего глубоко в мясо до проведения анализа. Эта функция позволяет анализировать как свежие, так и замороженные пищевые продукты с очень высокой точностью и производительностью. Сканируя по всей ширине ленты транспортера, система объединяет полученные данные с информацией от встроенного тензодатчика, и производит полную оценку продукта в режиме реального времени.



*TRANSFORMING FOOD PROCESSING*

