



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

а FOSS MeatMaster II AG

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ
ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU



100% контроль процесса производства мясного фарша с непрерывными измерениями в режиме реального времени. Легко интегрируется в производство.

ФУНКЦИИ:

УМНАЯ СИСТЕМА MEATMASTER™ II ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВЫСОКУЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

MeatMaster™ II оснащен интеллектуальными функциями, что дает вам возможность получать удаленный мониторинг от специалиста по обслуживанию FOSS. Получайте ежедневные уведомления, если что-то необходимо отрегулировать, и регулярные отчеты, которые будут держать вас в курсе производительности и точности прибора.

100% КОНТРОЛЬ С ПОМОЩЬЮ РЕНТГЕНА

Рентгеновское сканирование сканирует 100% мяса, проходящего через зону сканирования, для оптимального контроля процентного содержания жира и высокой безопасности пищевых продуктов. Рентген может использоваться для сканирования охлажденного или замороженного сырого мяса, находящегося на конвейере.

УЛУЧШЕННАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ – БОЛЬШЕ КАЧЕСТВА И БОЛЬШЕ ПРИБЫЛИ

Эффективность и экономия затрат могут быть достигнуты за счет улучшения стандартизации или производства:

- Избегайте раздачи нежирного мяса
- Уменьшите риск жировых частиц/заявлений о жире
- Предотвратите попадание посторонних предметов в конечный продукт

ГИГИЕНА И УБОРКА

- IP X9K
- Разборка для очистки за 1–2 минуты
- Сборка после очистки за 1–2 минуты
- Подставка для чистки, удерживающая все детали/аксессуары
- Соответствует нормам ЕС и США.

Характеристики Анализатор мяса FOSS MeatMaster II AG

Параметры	Значение
Продукты	Натуральное сырое мясо, свежее или замороженное.
Характеристики	Обнаружение жира, веса и посторонних предметов
Мясные аппликации	Размещено на конвейере
Диапазон измерения	2 – 85% жирности
Температура продукта	от -20 до 35°C
Презентация продукта	Средняя высота мяса: от 5 до 20 см.
Емкость	До 25 тонн/час в зависимости от применения
Точность	<ul style="list-style-type: none">• Содержание жира измеряется с точностью 1% или выше (точность на образце весом 20 кг).• Вес измеряется с точностью до 1% относительной или выше.• Металл обнаруживается до 2 мм (3 мм при высоте мяса 15-20 см).• Кости, стекло и другие посторонние предметы обнаруживаются размером до 5 мм (обычно 9–10 мм при высоте мяса 15–20 см).
Измерение	В x Ш x Г: 2,37 x 2,50 x 1,22 м (94,8 x 100 x 48,8 дюйма) и требует Ш x Г: 2,50 x 2,20 м (100 x 88,8 дюйма)
Подключение для передачи данных	Ethernet 10/100 PDX + KEPServer

Параметры	Значение
Стандарты и одобрения	MeatMaster™ имеет маркировку CE и соответствует следующим директивам: <ul style="list-style-type: none"> • Директива по ЭМС (электромагнитной совместимости) 2004/108/EEC • LVD (Директива по низкому напряжению) 2006/95/EEC • MD (Машинная директива) 2006/42/EEC
Эталонные методы	<ul style="list-style-type: none"> • Метод Шмида-Бондзынского-Рацлафа (SBR) № 131, 1989 г., от Северного комитета по анализу пищевых продуктов (NMKL). • ISO 1443:1973 Жир в мясных продуктах

© 2012-2025, ЭСКО
 Контрольно измерительные
 приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83