

MeatScan™



Schnelle Fettanalyse für klügere Geschäftsentscheidungen

Besondere Eigenschaften und Vorteile

- Genaue, zuverlässige Routineanalyse von Fett in Fleisch und Fleischprodukten
- Keine Chemikalien oder Kosten für Verbrauchsmaterial
- Sofortanalyse ohne Vorbereitung
- Schnell und benutzerfreundlich, Ergebnisse stehen in zwei Minuten zur Verfügung
- Kein langes Warten auf Ergebnisse von einem externen Labor
- Internetanschluss zur Online-Kontrolle
- Fertig einsatzbereite, globale Kalibration für den Fettgehalt in Fleisch und Fleischprodukten

Beschreibung

MeatScan™ ist ein robustes, anwenderfreundliches und genaues Analysensystem für Fleisch verarbeitende Betriebe und Schlachthöfe.

Es liefert zuverlässige Informationen über den Fettgehalt zur Wareneingangs- und Endproduktkontrolle. Weiterhin ist es optimal zum Standardisieren von Produktionschargen geeignet.

Messungen sind sehr einfach durchführbar. Schon nach zwei Minuten werden die Ergebnisse angezeigt. Da das System klein und kompakt und somit transportabel ist, kann es nahezu überall im Betrieb – auch in der Nähe der Produktionslinie aufgestellt werden.

Die Probenhandhabung ist unkompliziert, so dass die Analyse des Fettgehalts schnell zur Routine wird.

MeatScan ist sofort einsatzbereit. Eine globale ANN-Fettkalibration, die 20.000 Referenzproben verschiedener Frischfleischprodukte umfasst, ist vorinstalliert.

Systembeschreibung

MeatScan basiert auf Diodenarray-Technologie. Über die Mosaic Netzwerk-Software kann das System standortunabhängig überwacht werden und Updates lassen sich ganz einfach durchführen. Die Software kann auf einem Standard-PC im Büro installiert werden. Die Mosaic Netzwerk-Software nimmt eine automatische Kontrolle vor und informiert den Anwender, wenn Updates für das System heruntergeladen werden können.

Technische Daten

- Analysedauer: 2 Minuten für 15 Teilproben
- Selbsttest: ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur
- Probengewicht: 200 g
- Messmodus: Transmission
- Wellenlängenbereich: 850 - 1050 nm
- Detektor: Silicon Linear Array
- IP-Klasse: 42
- Software-Paket: Mosaic Software

Standards und Zulassungen

MeatScan™ ist CE-zertifiziert und entspricht folgenden Richtlinien:

- EMV-Richtlinie (elektromagnetische Verträglichkeit) 2004/108/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- Verpackungsrichtlinie 94/62/EG
- RoHS (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe) Richtlinie 2002/95/EG

Installationsanforderungen

- Stromversorgung: 100 - 240 V AC, 100 VA, 50 - 60 Hz, Klasse 1, mit Schutzleiter
- Umgebungstemperatur: 5 – 35°C
- Lagerungstemperatur: -20°C bis 70°C
- Relative Luftfeuchtigkeit: < 93% relative Feuchtigkeit, periodisch bis zu 100%
- Gewicht: 11,4 kg
- Abmessungen (B x T x H): 230 x 390 x 420 mm
- Umgebung: Stationär, Leichtindustrie

PC-Anforderungen für Mosaic Software

- Windows XP SP3 oder Windows 7
- Internet Explorer 7 oder 8
- 2 GHz CPU Geschwindigkeit (mindestens)
- 1 GB RAM
- 4 GB freier Speicherplatz
- SVGA mit 1024*768, min. 16-Bit-Farben 1280 x 1024 empfohlen
- Internetanschluss
- USB-Anschluss (Datenverbindung zwischen MeatScan™ und PC, falls MeatScan nicht an das Internet angeschlossen ist)

FOSS

FOSS Analytical
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Dänemark

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

