

FOSS



MeatMaster™
**Verschaffen Sie sich ein klares Bild
über die Qualität Ihrer Produkte**

Dedicated Analytical Solutions



Erleichtern Sie sich die Arbeit...

Der Fettgehalt in Fleischteilstücken (Trimmings) wird üblicherweise durch die Begutachtung des Metzgers oder mit Hilfe chemischer Untersuchungsmethoden bestimmt.

Der MeatMaster™ liefert ein komplettes Bild des gesamten Fleisches in Ihrer Produktion. Sie erhalten genaue Informationen über den Fettgehalt, das Gewicht und über eventuelle Fremdkörper in jedem Produktionsabschnitt. Dies gilt genauso für gefrorenes und verpacktes Fleisch.

Dieses Gesamtbild hilft Ihnen, die 100%ige Kontrolle zu behalten. Bei der Messung der gesamten Charge mit dem MeatMaster erzielen Sie eine gleichbleibend hohe Produktbeschaffenheit, was Ihre Kunden anerkennen und schätzen werden. Die Effektivität und die Gewinnoptimierung resultieren aus der verbesserten Standardisierung Ihrer Produktion.

Der MeatMaster misst bis zu 22 Tonnen Fleisch und Trimmings je Stunde. Weiterhin wird Ihre Routinekontrolluntersuchung vereinfacht, weil zusätzliche Probennahmen und hierdurch entstehende Zusatzkosten entfallen.

Eine Lösung, viele Vorteile:

- Erfüllen Sie die Anforderungen Ihrer Kunden, indem Sie die Grenzwerte für Fett mit einer Genauigkeit von 1% einhalten
- Verbessern Sie die Produktionseffektivität, indem Sie Fehlchargen vermeiden
- Optimieren Sie Ihren Gewinn durch eine optimale Ausnutzung des Rohmaterials – Jederzeit!
- Verringern Sie die Analysenbelastung Ihres Labors
- Profitieren Sie von der gleichzeitigen Fett- und Gewichtsbestimmung
- Erhöhen Sie die Produktsicherheit und verhindern Sie Maschinenschäden durch die Detektion von Metall, Knochen und anderen Fremdkörpern



MeatMaster™ Compact

MeatMaster™ Standard

...messen Sie alles!

Der MeatMaster™ ist sehr robust - genau richtig für die Fleischindustrie

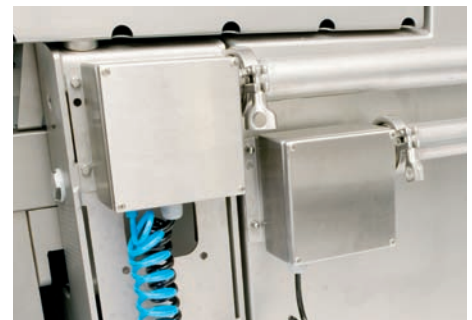
Fleisch ist sehr inhomogen, wodurch es sehr schwierig ist, eine repräsentative Probe einer Charge zu bekommen. Deshalb haben wir eine Systemlösung entwickelt, welche die gesamte Charge messen kann.

Der MeatMaster hat ein eingebautes Förderband und kann direkt in die Produktionsstraße integriert werden. Frisches, gefrorenes, in Folie eingeschweißtes oder in Karton verpacktes Fleisch durchläuft das Messgerät und der Fettgehalt wird direkt angezeigt. Das Fleisch kann in knochenlosen Stücken, als Hackfleisch oder als Trimmings gemessen werden.

Technik intelligent eingesetzt

Im Gegensatz zu anderen Systemen nutzt der MeatMaster™ zwei einzelne Röntgenquellen und steht deshalb für höchste Genauigkeit bei der Fettbestimmung.

Durch die 2-Strahl-Röntgentechnik wird das „Rauschen“ vermieden, das oft bei nur einer Röntgenquelle auftreten und sich auch auf die Genauigkeit auswirken kann.



Neue Spiralkabel für eine einfachere Reinigung.



Strahlenschutzvorhang beim MeatMaster.

Direkt in Ihrer Produktion integriert

Der MeatMaster wurde so gebaut, dass er nahtlos in Ihre Produktion integriert werden kann, denn er kann den Fettgehalt in Produktionsgeschwindigkeit bestimmen. FOSS hat die Erfahrung und das technische Know-how, um Ihren neuen MeatMaster mit sofortiger Prozessoptimierung zu integrieren. Vorkalibrierungen mit Schweine-, Rind- und Geflügelfleischdaten machen es möglich, den MeatMaster unmittelbar und mit nur minimalem Aufwand vor Ort für einen großen Anwendungsbereich zu nutzen.

Der MeatMaster kann Ihren Prozess folgendermaßen optimieren:

- Kontrolle von Rohfleisch beim Ein-/Ausgang von Waren
- Fettgehaltsbestimmung von Fleisch in Kartons
- Sortieren von Fleisch nach bestimmten Kategorien
- Fettstandardisierung für die Hamburger- und Wurstproduktion
- Bestimmung des Fettgehaltes und Untersuchung auf Fremdkörper
- Systeme sind mit Barcodelesegerät und Drucker erhältlich
- Produkte können gezielt aussortiert werden

Leistung

Messbereich für Fett: 2 - 85%

Kapazität:

- Bis zu 22 Tonnen je Stunde in Abhängigkeit von den Einsatzbedingungen

Genauigkeit:

- Der Fettgehalt wird mit einer Genauigkeit von 1% oder besser gemessen
- Das Gewicht wird mit einer Genauigkeit von 1% oder besser bestimmt
- Die Grenze der Metallerkennung liegt bei 2 mm
- Knochen, Glas und andere Fremdkörper können festgestellt werden

Abmessungen

Der MeatMaster Standard hat folgende Abmessungen: 2,85 m x 5,24 m x 1,38 m (Höhe x Breite x Tiefe) und braucht 5,24 m x 3,5 m Stellfläche.

Der MeatMaster Compact hat folgende Abmessungen: 2,85 m x 3,34 m x 1,60 m (Höhe x Breite x Tiefe) und braucht 3,34 m x 3,5 m Stellfläche.

Der Durchlaufquerschnitt des Systems hat folgende Abmessungen: 0,25 m x 0,65 m (Höhe x Breite)

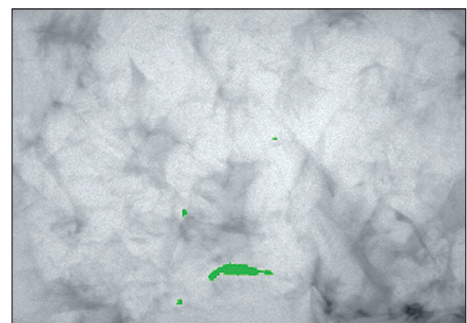
Vorkalibriert

Der MeatMaster ist sofort einsatzfähig.

Nur wenige Anpassungen an die örtlichen Gegebenheiten sind noch notwendig.



Das Fleisch kann in Boxen, Kisten oder lose auf dem Förderband gemessen werden.



Der TouchScreen ist leicht zu reinigen und einfach in der Bedienung (IP 65 klassifiziert).



Die Softwareergebnisse eines MeatMasters™ ermöglichen eine automatische Produktion von Fleischstandards, z.B. zur Herstellung von Hackfleisch oder Wurstwaren.

Ständige Überwachung - automatische Kontrolle

Kontinuierliche Messergebnisse des MeatMasters haben für Sie den Vorteil, dass Ihre Produkte den Anforderungen Ihrer Kunden entsprechen.

Die Ergebnisse können von Ihren Produktionsmitarbeitern regelmäßig zur Anpassung der Produktion verwendet werden. Alternativ kann dies auch von Ihrem Prozessleitsystem durchgeführt werden.

In dem unten gezeigten Beispiel werden die Rohstoffe zur Wurstherstellung von 2 Silos entnommen. Ein Silo enthält Fleisch mit 10% Fettanteil, das andere Fleisch mit 40% Fettanteil.

Mit Hilfe einer Auslass-Steuerung an den Silos und den Ergebnissen des MeatMasters können nun die Auslassmengen der beiden Silos automatisch entsprechend der Rezeptur überwacht und gesteuert werden. Hierdurch wird die vollautomatische Bereitstellung ganzer Chargen vor der Produktion ermöglicht.

Nicht nur die richtige Produktbeschaffenheit wird hierdurch gewährleistet, sondern auch die Gewinnoptimierung beim Einsatz von Magerfleisch.



Fleisch zur Weiterverarbeitung
Der MeatMaster™ ist integriert zwischen Fleischwolf und Mischer.

Kontrollieren Sie die Trimmings und überzeugen Sie Ihre Kunden

Der MeatMaster gibt Ihnen die Kontrolle über Ihre Trimmings und die Möglichkeit, die Dokumentation an Ihre Kunden weiterzugeben. Durch die Messung ganzer Chargen mit einer Genauigkeit innerhalb 1% können Trimmings in verschiedenen Qualitäten für den Verkauf vorbereitet werden.

Die Informationen erhalten Ihre Kunden durch verlässliche Angaben auf Ihren Verpackungen.



Nach dem Schneiden/Zerlegen
Fleisch in Plastikkisten, Kartons oder lose auf dem Förderband.

Über FOSS

FOSS bietet ein einzigartiges Spektrum an Systemen auf Basis von indirekten Verfahren sowie von Referenzmethoden an.

Als Ihr Partner für schnelle und verlässliche Analysen hilft FOSS Ihnen bei Einsparungen und Qualitätsverbesserungen in Ihrer Fleischproduktion. Sie erhalten kontinuierliche Informationen über den Fettgehalt für eine optimale Produktionskontrolle. Sie können Fremdkörper detektieren, aber auch At-Line-Untersuchungen auf Schlüsselparameter wie Protein, Fett, Wasser, Kollagen und Salzgehalt durchführen. Mikrobiologische Untersuchungen können rechtzeitig durchgeführt werden, um zu verhindern, dass qualitativ minderwertige Produkte die Supermärkte erreichen oder in den Produktionsprozess gelangen. Bei den traditionellen Laboruntersuchungen liefern sichere und verlässliche Systeme Referenzwerte schnell und genau.

Als anerkannter Marktführer im Bereich analytischer Systemlösungen ist FOSS ein Unternehmen im Privatbesitz mit über 1.100 Mitarbeitern weltweit.

Die Standorte für Produktion sowie für Forschung und Entwicklung befinden sich in Dänemark, Schweden und den USA.

Die Systeme werden durch Service- und Vertriebsgesellschaften in 24 Ländern und von mehr als 75 Generalvertretungen verkauft und betreut.



FOSS

FOSS Analytical
69, Slangerrupgade
DK-3400 Hillerød
Dänemark

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

info@foss.dk
www.foss.dk

