

MeatScan™



Rapidité des analyses et optimisation de la production

Caractéristiques et avantages

- Analyses précises et fiables des produits carnés
- Aucun réactif chimique ni consommable
- Analyse immédiate de la matière grasse, à tout moment
- Rapide et simple d'utilisation avec des résultats en deux minutes
- Pas d'attente des résultats de laboratoire externe
- Mise à jour permanente du système par connexion internet
- Calibration globale prête à l'emploi pour la détermination de la matière grasse dans les viandes et les produits carnés

Description

Le MeatScan™ est un analyseur de viande, simple d'utilisation, robuste et parfaitement fiable, qui permet aux transformateurs de viande et abattoirs de prendre les bonnes décisions en fonction des résultats de la teneur en matière grasse dans les matières premières.

C'est un outil puissant qui assure la standardisation des lots et la détermination du taux de matière grasse dans les produits finis. Les analyses sont effectuées facilement et les résultats sont obtenus en deux minutes. L'analyseur est mobile et peut être placé près des lignes de production. La manipulation des échantillons et le lancement des analyses sont aisés et peuvent ainsi être effectués en routine par les opérateurs de production.

MeatScan est livré prêt à l'emploi, avec une calibration globale ANN réalisée à partir de 20.000 échantillons de différents produits carnés.

Description du système

Le MeatScan utilise la technologie des barrettes de diodes. L'instrument peut être suivi et mis à jour à distance via Internet, à l'aide du logiciel Mosaic. Ce logiciel peut être installé sur un ordinateur standard. Mosaic vérifie automatiquement et informe l'utilisateur des mises à jour disponibles pour le téléchargement sur l'instrument.

Caractéristiques techniques

| | |
|--------------------------|---|
| Temps d'analyse | 2 minutes pour 15 sous-échantillons |
| Autotest : | Approximativement 10 minutes à température ambiante |
| Poids échantillon : | 200 g |
| Mode mesure : | Transmittance |
| Gamme longueur d'ondes : | 850 – 1050 nm |
| Détecteur : | Rayon linéaire en silicone |
| Classe IP : | 42 |
| Logiciel fourni : | Mosaic |

Normes et homologations

Le MeatScan est homologué CE et conforme aux directives suivantes :

- Directive sur la Compatibilité électromagnétique (EMC) 2004/108/CE
- Directive sur la basse tension (LVD) 2006/95/CE
- Directive sur les emballages et les déchets 94/62/CE
- Directive sur les substances dangereuses (RoHS) 2009/95/CE

Conditions d'installation

| | |
|---------------------------|---|
| Alimentation : | 100-240VAC, 100 VA*, 50-60Hz, Classe 1, avec prise de terre |
| Température ambiante : | 5 – 35°C |
| Température de stockage : | -20°C jusqu'à 70°C |
| Humidité ambiante : | <93% humidité relative, jusqu'à 100% d'humidité relative |
| Poids : | 11.4 kg |
| Dimensions (l x p x h) | 230 x 390 x 420 mm |
| Environnement : | sur paillasse, industrie légère |

Compatibilités PC pour le logiciel Mosaic

- Windows XP SP3 ou Windows 7
- Internet Explorer 7 ou 8
- 2GHz CPU vitesse minimum
- 1 GB RAM
- 4 GB capacité du disque
- SVGA à 1024*768, min. 16-bit couleurs. 1280x1024 recommandé
- Connexion internet
- Port USB (transfert de données entre le MeatScan et le PC, si le MeatScan n'est pas connecté à Internet).

FOSS

FOSS Analytical
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Danemark

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

info@foss.dk
www.foss.dk

