

MeatMaster™ II

产品质量稳定且价值最大化



MeatMaster™ II 是在线脂肪分析仪的黄金标准，为您提供无与伦比的准确性，创造更高的价值。MeatMaster II 可使产品更接近目标值，同时确保优质且稳定的产品质量。

性能优异

采用 X 光技术，确保对经过仪器扫描区的肉类进行 100% 的扫描。灵活的设计使分析仪能够扫描传送带上各种包装类型的原料肉：箱装、塑料盒装或散装。

设计便于集成和清洁

MeatMaster II 专为方便整合到肉制品生产线而设计，它提供的创新功能能够确保日常操作的便捷。预装定标可确保易于上手，同时，清洁友好型设计和独特的清洁架可确保高规格的卫生标准。

全球支持确保高性能

与福斯合作，可得到全球本地服务团队的支持，从而确保仪器高利用率、高性能和长寿命。

样品类型

任何类型的生肉、冷藏肉和冷冻肉
包装肉或散装肉
带骨或不带骨的分割肉

参数

脂肪、重量
异物检测（金属、骨头）

技术

X光

MeatMaster II 型号

MeatMaster II：适用于所有产品类型
MeatMaster II AG：适用于经过绞肉机的产品（散肉）
MeatMaster II C：适用于盒装和分割块肉

技术指标

性能参数	
产品类型	天然生肉、冷藏肉和冷冻肉
检测指标	脂肪、重量和异物检测
应用范围	放置于塑料盘（无 PVC）或纸箱中，或者直接散放在传送带上
检测范围	脂肪含量 2-85%
产品温度	-20-35 °C
检测要求	肉品平均高度：5-20 cm 之间 样品的最大宽度：57 cm 样品之间的最小距离：5 cm。
处理量	最高 38 吨/小时（取决于用途）
尺寸（高 x 宽 x 深）	2.37 x 2.50/1.58 ¹ x 1.22 m，要求 （宽 x 深）：2.50/1.58 ¹ x 2.20 m

1) MeatMaster II C 型的宽度。

环境条件	
温度	环境温度 2 – 15 °C（最大冷却速率 3 °C/3h）
湿度	5 – 95%

仪器供给	
供电	电源：230 VAC ±10 %，50-60 Hz 功率：最高 1200VA
供水	质量 饮用水，温度 8 - 15 °C， 最大压力 10 bar 用水量：最高 60 L/h 冷却需求：450 W 可考虑局部水再循环装置
压缩空气	空气要求：最低 2 bar 清洁干燥的空气 流量：约 15 L/min 露点温度：低于 MeatMaster II 安装位置的温度
废物收集	废水排在下水道即可

X 光	
X 光源	以140 kV/3 mA 运行
X 光发射	当距离为 10 cm 时，MeatMaster 屏蔽至 <0.5 µSv/hr； 当距离为 5 cm 时，屏蔽至 <2 µSv/hour
肉品接收的 X 光剂量	< 0.000005 Gy（戈瑞）

仪器管理	
网络软件	FossManager™

福斯中国

北京市海淀区中关村南大街5号理工科技大厦1103-1105室

邮编：100081

电话：(010) 6846 7239

电子邮件: china@foss.com.cn

www.foss.cn www.fossanalytics.com

全国技术支持热线：400-810-3363



版本号：CN201901

ANALYTICS BEYOND MEASURE