

Fat-O-Meater S70 és S71

szűrőszondás opto-elektronikus vágott sertéstest
minősítő berendezés



A Fat-O-Meater S70 és S71 berendezések alkalmazásának előnyei:

- könnyű, gyors, pontos, könnyen kezelhető objektív elektronikus minősítő berendezés
- megbízható, nagykapacitású
- a mérések helye és jósága könnyen ellenőrizhető
- USDA és EU jóváhagyású berendezés, melyből több mint 1000 db üzemel a világon

Carometec A/S

Kizárólagos magyarországi forgalmazó: Integralsoft Kft

A gyártó

A sertés minősítő berendezések terén nagy hagyománnyal rendelkező és nemzetközi sikereket elért SFK Technology A/S cég 2009-ben Carometec A/S-re változtatta a nevét, megtartva az SFK termékeit és folytatva azok továbbfejlesztését.

Mérési elv

A FOM S70 és S71 berendezések azonos elven működnek, egységesen szűrőszondás mérőpisztolyt alkalmaznak. A mérőpisztoly szondájának végén, közel a szonda csúcsához található egy fényforrással ellátott „szem”, és egy fényintenzitás érzékelő. A fényforrás infravörös fényt bocsát ki. A szalonna és a hús szöveteken eltérő mértékben verődik vissza a fény, amit a szonda elektronikus érzékelője fog fel. A mért adatokat a berendezés termináljába (S70 vagy S71 típusú) beépített mikroprocesszor dolgozza fel, és a vágott test súlyát a minősítési egyenletbe behelyettesítve végzi el a színhús-százalék kiszámítását. A mérési adatok és a vágott sertéstest színhús-százaléka a pisztoly kijelzőjén megjelenik.

Installálás

Az UltraFom 300 berendezést a vágóvonalon meghatározott minősítési helyen szerelik fel. A mérőpisztolyhoz tartozik az S70 vagy az S71 típusú terminál, amelyek RS232 portokon keresztül biztosítják a kommunikációt az elektronikus mérleggel, a nyomtatóval és a vállalati számítógéppel.

Működés

Az S70 és S71 típusú berendezések megbízható működésűek, könnyen kezelhetőek.

Az S70-es berendezésnél rögzíthetők a minősítő szakember és a műszer azonosító adatai (melyek a műszeren elhelyezett táblán található). Az S71 típusnál ezek az adatok a számítógépes környezetben rögzíthetők. A műszerek tesztelési adatai valamint a rögzített adatok a csatlakoztatott nyomtatóval kinyomtathatók, így a napi mérést megelőző pontosság ellenőrzés utólag ellenőrizhető, dokumentált.

A vágási sorszámot a kezdő vágási sorszám beállítása után automatikusan lépteti.

A műszer a vágott sertéstest meleg súlyát RS232 csatlakozáson keresztül képes automatikusan fogadni a mérlegről.

A minősítési adatok a csatlakoztatott nyomtatón kinyomtatásra kerülnek, továbbá szabványos RS232 soros porton keresztül valamennyi adat bekerül a vállalati PC adatbázisába.

Szükség esetén a mérés megismételhető.

A mérőpisztoly nagyméretű kijelzőjén megjelenő adatok jól láthatóak, könnyen leolvashatóak.

A szoftver magyar nyelvű, így a műszer kezelése nem jelent nehézséget a hazai minősítő szakemberek számára, és a vágási sorszámmal biztosítja a minősítési adatok egyedi azonosíthatóságát és az adatok átvitelét a számítógépre.

Biztonság

A hagyományos optikai szűrőszondás műszerek alkalmazáskor behatolnak az állattestbe, ami biztosítja a mérési hely azonosítását és megkönnyíti a mérés pontosságának ellenőrzését.

A műszereket az EU-ban hatályos munkavédelmi és érintésvédelmi szabályok figyelembevételével alakították ki, IP65 szabvány szerinti védettségűek, ennél fogva rendeltetészerű használatuk nem jelent veszélyt a felhasználó számára.

A Fat-O-Meater műszereket a német Fizikai és Műszaki Intézet vizsgálta be, és adta ki típusjóváhagyásukat.

Megfelelés az EU követelményeknek

A Fat-O-Meater típusú műszereket elterjedten alkalmazzák sertésminősítésre az EU tagállamokban és az USA-ban. Az EU Bizottság jóváhagyta a műszer használatát a Cseh Köztársaságban, Dániában, Németországban, Görögországban, Magyarországon, Olaszországban, Portugáliában, Romániában, Szlovákiában, Spanyolországban és az Egyesült Királyságban.

A színhúst becsülő egyenlet védelme

A színhúst becsülő egyenlet oly módon beépített a műszerbe, hogy módosítására csak a gyártócég szakemberei képesek.

Karbantartás

A Fat-O-Meater műszerek zárt rozsdamentes acél burkolatúak, könnyen tisztíthatók. Kevés kopó alkatrészrel rendelkeznek, maga a szűrőszonda hosszú élettartamúra tervezett, a műszer rendeltetés szerinti használata és rendszeres karbantartása biztosítja a hosszú élettartamot.

Specifikáció

A műszer a következő mérések elvégzésére alkalmas:

Szalonnavastagság	5 mm-től 105 mm-ig
Izomvastagság	5 mm-től 105 mm-ig
Minősített sertések száma	650 sertés/óra (két mérési ponton).

A Fat-O-Meater berendezés egységei:

- mérőpisztoly,
- S70 vagy S71 terminál (mérleg, PC, nyomtató kommunikáció),
- soros nyomtató,
- csatlakozó kábelek.