

FRONTMATEC

SISTEMA PORTÁTIL DE CLASIFICACIÓN DE CANALES - FAT-O-MEAT'ER II™



EL INSTRUMENTO DE CLASIFICACIÓN MÁS VENDIDO EN TODO EL MUNDO



El Fat-O-Meat'er II™ es un instrumento portátil para controlar el contenido de carne magra en una canal porcina midiendo el espesor de la grasa y el músculo en puntos predeterminados de la canal.

Nuevo diseño del sensor de la sonda

El sensor de la sonda es de 125 mm lo que permite al Fat-O-Meat'er II™ ser utilizado en canales más grandes o más grasas. Incluso con un diámetro de 6 mm, el área afectada corresponde a la mitad de la afectada con un sensor de sonda de 8 mm. Además, el sensor de la sonda es insensible a la luz ambiente y también es autoajutable, por lo tanto más fácil de mantener.

Nueva mecánica y controles electrónicos

La mecánica del sensor de la sonda se basa en el principio de la fuerza constante de un muelle de torsión lo que

facilita su utilización. Los controles electrónicos han sido consolidados en un solo circuito integrado. El sistema es incluso inmune a cortes del suministro eléctrico. Las palabras clave son: menos partes - menos mantenimiento.

Precisión mejorada

La resolución axial y óptica del Fat-O-Meat'er es el mejor en su clase. La resolución es de sólo 0,03 mm lo que significa que las mediciones son más consistentes y menos propensas a errores del operador. Además, no hay límites para la velocidad de la línea dependiendo de la versión.



Durante 3 décadas, se han instalado más de 1000 Fat-O-Meat'ers en todo el mundo. En la nueva generación del Fat-O-Meat'er, hemos unificado la experiencia y el conocimiento de esos millones y millones de horas de operación.



Information del producto

El sistema de Fat-O-Meat'er II™ está disponible en 3 versiones: High Speed, Low Speed y versión básica.

Características	Versión básica	Versión low speed	Versión high speed
Velocidad de la línea (máximo)	800	250	No limit
Mediciones para cerdos (grasa, carne, LMP*)	✓	✓	✓
Gestión de usuarios	-	✓	✓
Número de ID externo	-	✓	✓
Sensor de límite	-	✓	✓
Conectividad Ethernet	-	✓	✓
RS-232	-	✓	✓
RS-422	✓	-	-
Diagnósticos remotos	-	✓	✓
PTB aprobado	-	✓	✓

*LMP (porcentaje de carne magra) solo cuando la formula aprobada este disponible.
Los datos técnicos pueden estar sujetos a cambios

Partes	Versión básica	Versión low speed	Versión high speed
Sonda de medición	✓	✓	✓
Maleta para el transporte	✓	✓	✓
Terminal i18™ (IP69K certificado)	-	✓	✓
Cable de la sonda (10 m)	✓	✓	✓
Test block certificado	✓	✓	✓
Plantilla de posicionamiento	✓	✓	✓
Aguja de control	Opcional	✓	✓
Equilibrador (2-3 kg)	Opcional	✓	✓
Sonda de recambio	Opcional	Opcional	Opcional
CaroSecure™	-	Opcional*	Opcional*

*Requisito en Alemania y Suiza
Los datos técnicos pueden estar sujetos a cambios

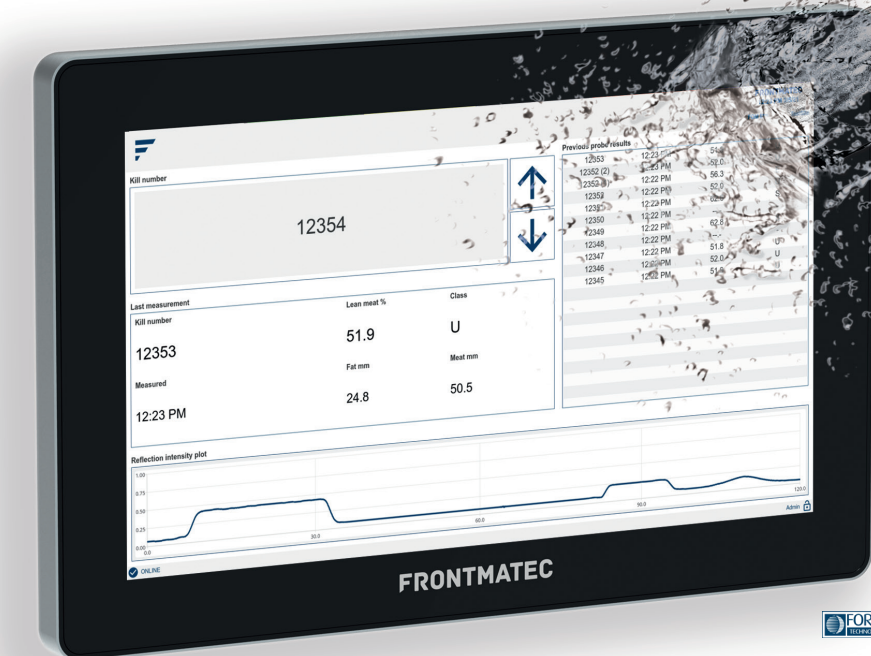
FAT-O-MEAT'ER II™ - PROBADO, APROBADO Y FUERTE

El sistema Fat-O-Meat'er II™ consta de la sonda de medición y nuestro ordenador táctil Touch Panel i18. El ordenador táctil ha sido aprobado con un grado de protección IP69K y cumple la norma EN 1672-2. Su composición de pocas partes y su alto grado de protección contra la intrusión de objetos asegura mejor rendimiento dentro de su clase. Un software de interfaz fácil de usar y auto explicativo está instalado en el ordenador táctil y se puede montar en la línea, donde resistirá la limpieza a alta presión y alta temperatura desde cualquier ángulo y sin

problemas de mantenimiento. Incluso el conector de acero inoxidable es resistente al agua cuando no está conectado. Tanto el ordenador táctil como la sonda soportarán detergentes alcalinos.

Test matinal más fácil

El nuevo test matinal y el sistema de control en el Fat-O-Meat'er II significa que la verificación del sistema es fácil e inmune a los errores del operario.





Opciones en breve

- **Diagnósticos remotos:** Acceso seguro vía Ethernet para diagnósticos remotos fáciles. Reduce costes y tiempo fuera de servicio.
- **CaroSecure™:** Registro codificado de estado legal de datos de pagos.



Resistente al agua



Resistente al polvo



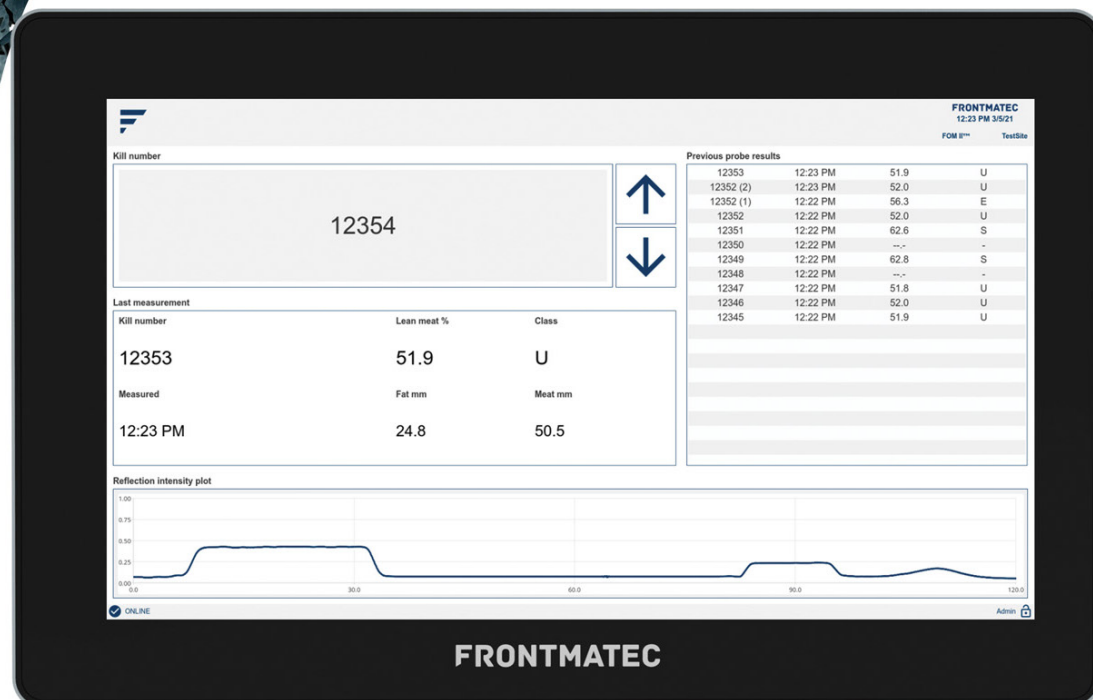
Duradero



Temperatura



IP69K



Datos técnicos

Datos técnicos Sonda e Touch Panel i18™

Sonda

Resolución	0.03 mm (~1/1000")
Velocidad de retracción	<0.2 sec.
Profundidad de la medición	125 mm (5")
Suministro eléctrico	12-24V
Interfaz de la sonda	RS-422
Puesta en funcionamiento	1 sec.
Power consumption	2.5W
Consumo de energía	1-4
Control de diagnósticos	Watchdog, temperatura, alimentación
Grado de protección	IP64
Peso	2.2 kg

Los datos técnicos pueden estar sujetos a cambios

Touch Panel i18™

Dimensiones (HxWxD)	32.1x50.0x9.4 (12.6"x19.7"x3.7")
Tamaño de la pantalla	18.5"
Táctil	Multitáctil Capacitiva Proyectada de 10 puntos (PCT)
CPU	N4200
Velocidad de la CPU	1,1 GHz (velocidad turbo de 2,5 GHz)
Grado de protección	IP69K
Peso	11.2 kg (24.69)
Temperatura de funcionamiento	0-45°C (32-113°F) 80°C/30 sec. (176°F/30 sec.)
Suministro eléctrico	100-240VAC
Puertos de datos	ID, resultados
Interfaz	Ethernet/2x1 Gb
Pantalla	LED

Los datos técnicos pueden estar sujetos a cambios

FRONTMATEC

A Frontmatec desenvolve soluções personalizadas líderes mundiais para automação na indústria alimentícia, outras indústrias sensíveis à higiene e indústria de serviços públicos. Somos especialmente reconhecidos por nossos sistemas de alta qualidade para toda a cadeia de valor da indústria da carne – desde classificação de carcaças, linhas de abate, linhas de corte e desossa, sistemas de higiene e sistemas de controle, logística e embalagem.

Barcelona, Spain
+34 932 643 800
barcelona@frontmatec.com

Beckum, Germany
+49 252 185 070
beckum@frontmatec.com

Birmingham, UK
+44 121 313 3564
birmingham@frontmatec.com

Grodzisk Mazowiecki, Poland
+48 227 345 551
grodzisk@frontmatec.com

Jining, China
+86 537 371 3266
jining@frontmatec.com

Kansas City, MO, US
+1 816 891 2440
kansascity@frontmatec.com

Kolding, Denmark
+45 763 427 00
kolding@frontmatec.com

Lünen, Germany
+49 2306 7560 680
luenen@frontmatec.com

Rijssen, the Netherlands
+31 886 294 000
rijssen@frontmatec.com

Skive, Denmark
+45 975 250 22
skive@frontmatec.com

Smørum, Denmark
+45 445 037 00
smoerum@frontmatec.com

St. Anselme, QC, Canada
+1 418 885 4493
quebec@frontmatec.com

Tandslet, Sydals, Denmark
+45 744 076 44
tandslet@frontmatec.com

frontmatec.com