

FRONTMATEC

FAT-O-MEAT'ER II™ CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS MANUAL



O INSTRUMENTO DE CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS MAIS VENDIDO DO MUNDO

O Fat-O-Meat'er II™ é um instrumento portátil para controle do teor de carne magra em carcaças de suínos, medindo a espessura de gordura e músculo em locais predefinidos na carcaça.

Design do sensor de sonda

O sensor da sonda de medição é de 125 mm, permitindo que o Fat-O-Meat'er II™ seja usado em carcaças grandes ou gordas, mas com um diâmetro de apenas 6 mm. A área afetada é apenas metade daquela que seria com um sensor de sonda de 8 mm. Além disso, o sensor da sonda é insensível à luz ambiente e autoajustável, o que facilita a manutenção.

Acionamento mecânico e controles eletrônicos

O acionamento mecânico do sensor da sonda de medição é baseado no robusto Princípio de Mola de Torção de Força Constante, tornando muito mais fácil operar corretamente. Os

controles eletrônicos estão consolidados numa única placa de circuito integrado e até mesmo o sistema de arquivos é imune a falhas de energia. As palavras-chave são: poucas peças – menos manutenção.

Precisão aprimorada

A resolução axial e óptica do Fat-O-Meat'er II™ é a melhor da categoria. A resolução é de apenas 0,03 mm, o que significa que as medições são inerentemente mais robustas e menos propensas a erros do operador. Além disso, não há limites para a velocidade da linha, dependendo da versão.



Por 3 décadas, mais de 1.000 Fat-O-Meat'ers foram instalados e milhões de horas de operação no Fat-O-Meat'er II™.



Informação do produto

O sistema Fat-O-Meat'er II™ está disponível em 3 versões: Alta velocidade, baixa velocidade e versão básica.

Características	Versão básica	Versão baixa velocidade	Versão alta velocidade
Velocidade da linha (máxima)	800	250	Sem limite
Transmissão da medida	✓	✓	✓
Gerenciamento de usuário	-	✓	✓
Número ID externo	-	✓	✓
Interruptor de fim de curso	-	✓	✓
Conectividade Ethernet	-	✓	✓
RS-232	-	✓	✓
RS-422	✓	-	-
Diagnóstico remoto	-	✓	✓
Aprovado PTB	-	✓	✓

*PCM (percentagem de carne magra) somente quando a equação aprovada estiver disponível
Os dados técnicos podem estar sujeitos a alterações

Peças	Versão básica	Versão baixa velocidade	Versão alta velocidade
Sonda de medição	✓	✓	✓
Estojo de transporte para sonda de medição	✓	✓	✓
Touch Panel i18 (aprovado IP69K)	-	✓	✓
Cabo da sonda (10m)	✓	✓	✓
Bloco de teste (rastreadável NIST)	✓	✓	✓
Placa de mira	✓	✓	✓
Agulha de controle	Opcional	✓	✓
Balanceador de ferramentas (2-3 kg)	Opcional	✓	✓
Sonda sobressalente	Opcional	Opcional	Opcional
CaroSecure™	-	Opcional*	Opcional*

*Requisito na Alemanha e Suíça
Os dados técnicos podem estar sujeitos a alterações

FAT-O-MEAT'ER II™ - EXPERIMENTADO, TESTADO E RESISTENTE

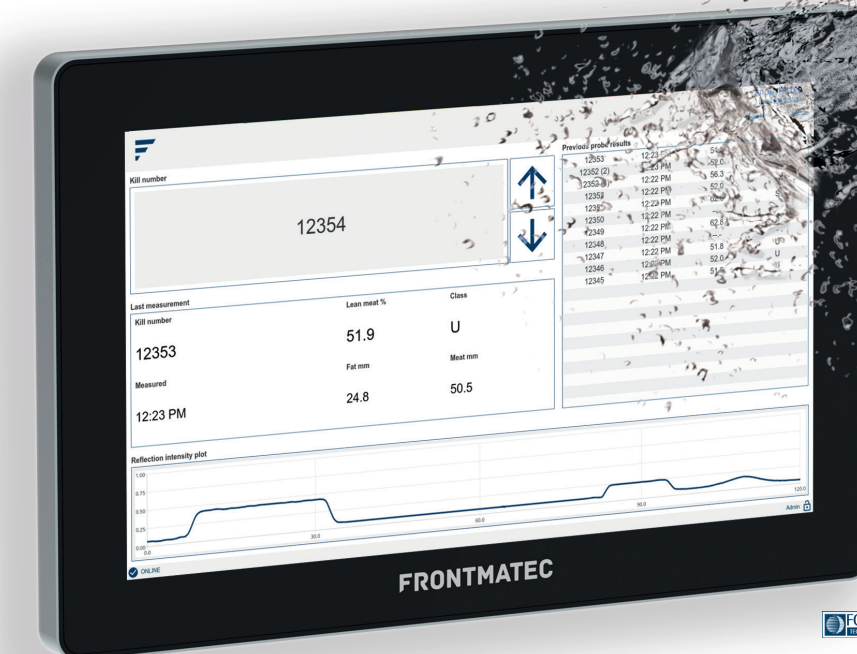
O sistema Fat-O-Meat'er II™ consiste na sonda de medição e no nosso computador Touch Panel i18. O painel de toque é IP69K, testado e compatível com a EN1672-2. Poucas peças e alta proteção de entrada garantem o melhor desempenho da categoria na linha.

Um software de interface amigável e autoexplicativo é instalado no painel de toque, que pode ser montado na linha e onde suportará a limpeza de alta pressão e alta temperatura de

qualquer ângulo sem nenhum cuidado especial. Até mesmo o conector de aço inoxidável é à prova d'água quando não acoplado. Tanto o painel de toque quanto a sonda são resistentes a detergentes alcalinos.

Teste matinal facilitado

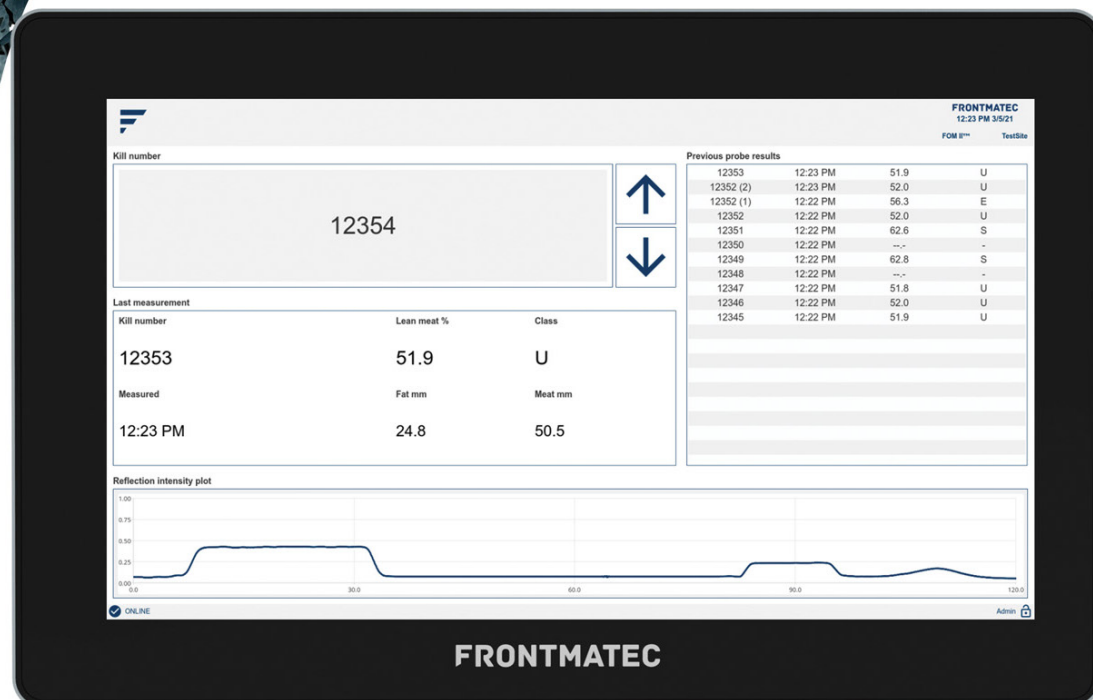
O teste matinal e o sistema de controle integrado ao Fat-O-Meat'er II™ significam que a verificação do sistema é fácil e imune a erros do operador.





Opções

- **Diagnóstico remoto:** Acesso Seguro Shell via Ethernet para diagnóstico remoto fácil.
- **CaroSecure™:** Um registro legal criptografado de dados de pagamento em estado sólido.



Dados técnicos

Dados técnicos Sonda e Touch Panel i18™

Sonda

Resolução	0.03 mm (~1/1000")
Velocidade de retração	<0.2 sec.
Profundidade de medição	125 mm (5")
Tensão de alimentação	12-24V
Interface da sonda	RS-422
Tempo de energização	1 sec.
Consumo de energia	2.5W
Pontos de medição múltiplos	1-4
Supervisores de diagnóstico	Cronômetro cão-de-guarda, temperatura, tensão de alimentação
Proteção de entrada	IP64
Peso	2.2 kg

Os dados técnicos podem estar sujeitos a alterações

Touch Panel i18™

Dimensões (AxLxP)	32.1x50.0x9.4 (12.6"x19.7"x3.7")
Tamanho da tela	18.5"
Toque	Multitoque capacitivo projetado de 10 pontos (PCT)
Processador	N4200
Velocidade do processador	1.1 GHz (2.5 GHz turbo speed)
Proteção de entrada	IP69K
Peso	11.2 kg (24.69)
Temperatura operacional	0-45°C (32-113°F) 80°C/30 sec. (176°F/30 sec.)
Tensão de alimentação	100-240VAC
Portas de dados	ID, results
Interfaces	Ethernet/2x1 Gb
Display	LED

Os dados técnicos podem estar sujeitos a alterações

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