



QVISION INLINE FLEISCHANALYSATOR

**Interessiert an einer kostenlosen
Demonstration mit Ihrem eigenen
Produkt oder weiteren Informationen?
Nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf.**

TOMRA Food EMEA
Research Park Haasrode 1622
Romeinse straat, 20
3001 Leuven
BELGIUM
Tel: +32 16 396 396
Fax: +32 16 396 390
food@tomra.com
www.tomra.com/food

TOMRA Food AMERIKA
875 Embarcadero Drive
West Sacramento
California 95605
U.S.A.
Tel: +1 916 388 3900
Fax: +1 916 388 3901
food.us@tomra.com
www.tomra.com/food

TOMRA Food APAC
Unit 1, 20 Anella Ave,
Castle Hill, 2154
NSW
AUSTRALIA
Tel: +61 2 8624 0100
Fax: +61 2 8624 0101
food.asia@tomra.com
www.tomra.com/food

TOMRA Food CHINA
1A/E, Rihua Building, No.8,
Xinfeng 2nd Road, Huli District,
Xiamen, Fujian, 361006
P.R.CHINA
Tel: +86 592 572 0780
Fax: +86 592 572 0779
food.china@tomra.com
www.tomra.com/food

QVision von TOMRA ist eine Lösung für Analysen von Fett, Protein, Kollagen und Wassergehalt für die Fleisch- und Meeresfrüchte-industrie. Der QVision Analyzer garantiert eine konstante Produktqualität und ermöglicht große Einsparungen durch Standardisierung und Klassifizierung von Rohmaterialien.

DESIGN

Vorteile Konstruktion und Gehäuse aus Edelstahl sind vollständig auswaschbar und haben keine horizontalen Oberflächen. Das FDA-konforme Förderband lässt sich einfach entfernen und bietet einen bestmöglichen Zugang zu Reinigungszwecken.

Das kompakte Design ermöglicht die Integration in die kleinsten Produktionslinien. Darüber hinaus erleichtert die Möglichkeit, das Förderband bis zu 12 Grad zu heben und zu neigen, die nahtlose Integration in eine Fleischproduktionslinie. Um einen schnellen Zugang zum Mahlwerk vor dem QVision zu gewährleisten, wurde Letzterer mit Rollen versehen, sodass er einfach von einer einzigen Person bewegt werden kann.

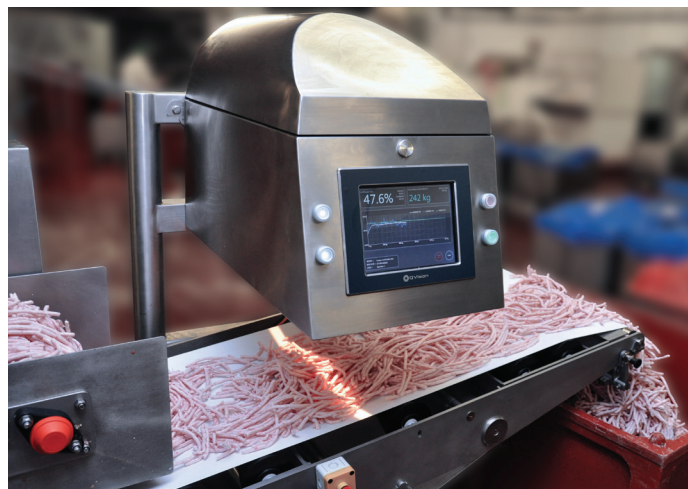
DATENVERWALTUNG

Die gebrauchsfreundliche grafische Benutzeroberfläche präsentiert dem Bediener deutliche Informationen und Messwerte in Echtzeit.

Die vom System des QVision aufgezeichneten Daten haben einen Zeitstempel und werden Informationen sowohl über die Charge als auch den Lieferanten zugeordnet. Berichte vom System sind in Echtzeit oder als tägliche Zusammenfassungen verfügbar. Die Software kann für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Daten mit Ihrer Datenbank verknüpft werden.

VORTEILE

- Einheitliche Qualität des Endproduktes
- Hohe Einsparungen durch Verringerung der Verschwendung von Magerfleisch
- Optimierter Wareneinkauf durch Qualitätskontrolle der Rohstoffe
- Reduzierung menschlicher und probenbasierter Fehler
- Komplette Rückverfolgbarkeit der Qualität und Dokumentierung der Lieferungen
- Gesteigerter Durchsatz
- Integration einer automatisierten Chargenrezeptur möglich



FUNKTIONSPRINZIP

Der QVision Analyzer verwendet eine einzigartige Interaktanz-Spektroskopie-Technologie, die VIS Nahinfrarotlicht misst, das tief in das Fleisch eindringt, bevor es analysiert wird. Diese Funktion ermöglicht eine hochpräzise Analyse von frischen und gefrorenen Produkten bei hohen Kapazitäten. Da die gesamte Breite des Bands gescannt wird, ist in Kombination mit den Daten der integrierten Wägezelle eine Echtzeit-Messung des gesamten Produkts möglich.

ABMESSUNGEN UND SPEZIFIKATIONEN

Modell	Abmessungen			Betriebsmittel		Kapazität
	Breite	Länge	Höhe	Stromversorgung	Luft	
QVISION	1115 mm (43,9")	1900 mm (74,8")	1650 mm (65")	500 W	50 l/Min	Bis zu 30 t/h (60 000 lbs/h)
QVISION	1115 mm (43,9")	2900 mm (114,2")	1910 mm (75,2")	500 W	50 l/Min	Bis zu 30 t/h (60 000 lbs/h)

*Diese Informationen sind nur als Referenzdaten zu verstehen und können sich abhängig von der Anwendung ändern.