



QVISION

ANALYSEUR DE VIANDE EN LIGNE

Vous êtes intéressé par une démonstration gratuite avec vos propres produits ou vous souhaitez plus d'informations ?
Veillez nous contacter directement.

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 AMERIQUES

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

Le système TOMRA QVision est une solution d'analyse de matières grasses, collagène, protéine et humidité pour l'industrie de viande et fruits de mer. Le système d'analyse QVision vous garantit une qualité constante de vos produits, permettant de maîtriser la standardisation des lots et la cartographie de vos matières premières.

DESIGN

Le design spécifique de la QVision répond à toutes les exigences sanitaires de l'industrie de la viande. La structure et le boîtier en acier inoxydable offre une bonne nettoyabilité. Le convoyeur validé FDA peut être déplacé et démonté facilement.

Grâce à son design compact, la machine peut être intégrée avec peu de modification sur la plupart des lignes de production. La capacité de régler la hauteur et d'incliner le convoyeur par 12 degrés, simplifie aussi son intégration.

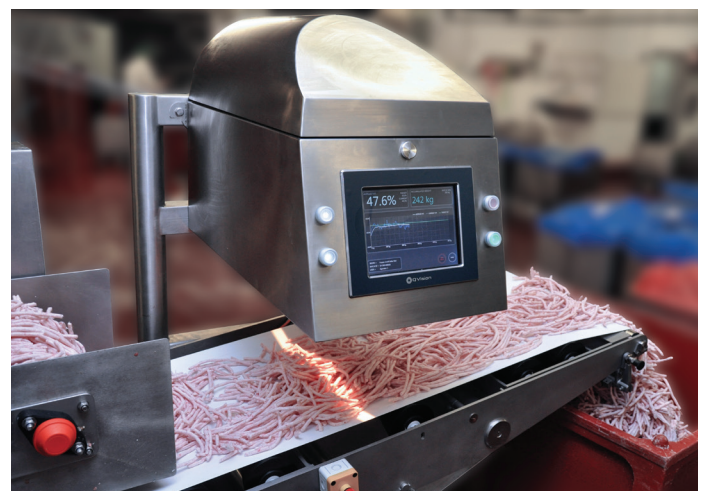
GESTION DE DONNÉES

L'interface graphique utilisateur est facile à utiliser et présente à l'opérateur des informations claires et des données de mesure en temps réel.

Les données enregistrées par le QVision sont cumulées au sein d'un lot et rapprochées des matières fournisseur. Les rapports du système sont disponibles en temps réel et comme compte-rendu quotidien. Le logiciel peut être lié à votre base de données, ERP, automates, afin d'offrir une traçabilité complète de toutes les données.

AVANTAGES

- **Qualité constante du produit final.**
- **Optimisation des matières grâce à la précision de standardisation.**
- **Maîtrise des matières premières et de leur utilisation.**
- **Réduit les interventions humaines, d'échantillonnage et d'analyse.**
- **Traçabilité et compte-rendu de production.**
- **Réduit le temps par lot.**
- **Intégration possible pour formulation automatisée des lots.**



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'analyseur QVision utilise la technologie de spectroscopie interactance qui mesure la l'énergie VIS-NIR qui a pénétrée profondément la viande avant l'analyse. Cette caractéristique permet d'analyser les produits alimentaires frais ou congelés, salés ou non, VSM... avec une précision et une capacité élevée. Toute la largeur du convoyeur est analysée, et en combinaison avec les informations du capteur de pesée en continu intégré, il est possible d'offrir des mesures en temps réel du flux de produit tout entier.

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS*

Modèle	Dimensions			Équipement		Capacité
	Largeur	Longueur	Hauteur	Électricité	Air	
QVISION	1115 mm (43.9")	1900 mm (74.8")	1650 mm (65")	500 w	50 l/min	Jusqu' à 30 tonnes/heure (60 000 lbs/hr)
QVISION	1115 mm (43.9")	2900 mm (114.2")	1910 mm (75.2")	500 w	50 l/min	Jusqu' à 30 tonnes/heure (60 000 lbs/hr)

*Information montrée pour référence et peut varier selon l'application