



QVISION

ANALIZZATORE DI CARNE IN LINEA

Siete interessati a una dimostrazione gratuita con il vostro prodotto o avete bisogno di maggiori informazioni? Contattateci direttamente.

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 USA
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 ITALIA
Via Traversetolo, 4 bis
43030 Basilicanova
Parma
ITALY
Tel.: +39 0521 681 082
Fax: +39 0521 681 085
W: tomra.com/food
E: food@tomra.com

TOMRA QVision è una soluzione per l'analisi di grassi, proteine, collagene e umidità per l'industria della carne e del pesce. L'analizzatore QVision garantisce costanza nella qualità del prodotto, fornendo notevoli risparmi grazie alla standardizzazione e classificazione delle materie prime.

DESIGN

Con il suo design specifico per l'industria della carne, QVision soddisfa tutti i requisiti sanitari. La struttura con l'alloggiamento in acciaio inox può essere facilmente pulita a fondo e non presenta superfici orizzontali. Il nastro trasportatore conforme alla norma FDA è facile da rimuovere e consente un ottimo accesso per scopi di pulizia.

Il design compatto consente l'integrazione anche nelle più piccole linee di produzione. Inoltre, la possibilità di regolare l'altezza e inclinare il nastro di trasporto fino a 12 gradi semplifica l'integrazione senza interruzione di continuità in una linea di produzione di carne. Per garantire l'accesso rapido al tritacarne situato di fronte al QVision, quest'ultimo è dotato di ruote e può essere facilmente spostato da una sola persona.

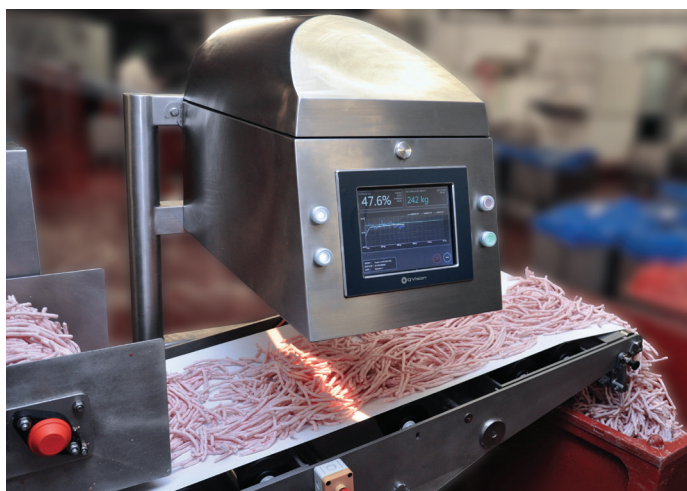
GESTIONE DATI

L'interfaccia utente grafica facile da usare presenta all'operatore informazioni chiare e dati di misura in tempo reale.

I dati registrati dal sistema QVision hanno una marcatura oraria e vengono assegnati ai lotti come pure le informazioni del fornitore. I report del sistema sono disponibili in tempo reale o sotto forma di riepiloghi giornalieri. Il software può essere collegato ai vostri database per una tracciabilità totale di tutti i dati.

VANTAGGI

- Costanza nella qualità del prodotto finale
- Grandi risparmi grazie alla riduzione della perdita di carne magra
- Acquisti più intelligenti grazie al controllo di qualità delle materie prime
- Riduzione di errori umani e di campionatura
- Tracciabilità completa della qualità e documentazione dei lotti
- Maggiore produttività
- Possibilità di integrazione per formulazione lotti automatizzata



PRINCIPIO DI LAVORO

L'analizzatore QVision applica la straordinaria tecnologia spettroscopica della riflettanza diffusa (interattanza) che misura il "vicino infrarosso" VIS che è penetrato profondamente nella carne prima di essere analizzata. Questa caratteristica consente l'analisi sia di prodotti alimentari freschi che surgelati con altissima precisione e capacità. Dato che viene scansionata la larghezza totale del nastro e combinata con le informazioni provenienti dalla cella di pesatura integrata, è resa possibile la misurazione in tempo reale dell'intero prodotto.

DIMENSIONI E SPECIFICHE*

Modello	Dimensioni			Utenze		Capacità
	Larghezza	Lunghezza	Altezza	Energia	Aria	
QVISION	1115 mm (43,9")	1900 mm (74,8")	1650 mm (65")	500 w	50 l/min	Fino a 30 tonn/h (60.000 lbs/h)
QVISION	1115 mm (43,9")	2900 mm (114,2")	1910 mm (75,2")	500 w	50 l/min	Fino a 30 tonn/h (60.000 lbs/h)

*Le informazioni hanno lo scopo di riferimento e possono variare in base all'applicazione.