



QVISION

VLEESANALYSE

Hebt u interesse in een gratis demonstratie met uw eigen product of wilt u meer informatie? Neem rechtstreeks contact met ons op.

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 AMERICAS

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

De TOMRA QVision is een oplossing die het vet-, proteïne-, collageen-, en vochtgehalte analyseert voor de vlees- en visindustrie.

De QVision garandeert een consistente productkwaliteit en zorgt voor enorme besparingen doordat analyse van onbewerkte materialen wordt gestandaardiseerd en geclassificeerd.

ONTWERP

De QVision is specifiek ontworpen voor de vleesindustrie en voldoet aan alle vereisten voor hygiëne. De machine en de behuizing zijn van roestvast staal en kunnen volledig worden afgespoeld. Er zijn geen horizontale oppervlakken. De transportband voldoet aan de FDA-voorschriften en kan eenvoudig worden verwijderd. De band is zo gemaakt dat deze ook zonder veel moeite kan worden schoongemaakt.

Door het compacte ontwerp kan deze gemakkelijk worden ingepast in de kleinste productielijnen. Bovendien kan de hoogte en hoek van de transportband tot 12 graden worden aangepast, waardoor deze naadloos kan worden geïntegreerd in een vleesproductielijn. Om goed bij de vleesmolen te kunnen die voor de QVision wordt geplaatst, is de QVision voorzien van wielletjes en kan deze gemakkelijk door één persoon worden weggerold.

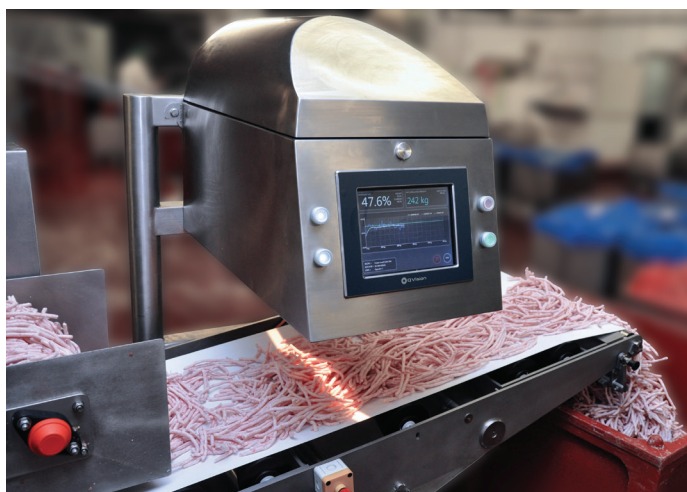
GEGEVENSBEHEER

De gebruiksvriendelijke, grafische gebruikersinterface biedt de bediener duidelijke informatie en meetgegevens in realtime.

De gegevens die zijn gemeten door het QVision-systeem hebben een tijdstempel en worden aan zowel de batch als aan de leveranciersinformatie toegewezen. De rapporten van het systeem zijn beschikbaar in realtime of als dagelijkse samenvatting. De software kan worden gekoppeld aan uw database, zodat alle gegevens kunnen worden gevolgd.

VOORDELEN

- **Consistente kwaliteit van het eindproduct**
- **Aanzienlijke besparingen door minder afval door mager vlees**
- **Slimmere aankopen door middel van kwaliteitscontrole van onbewerkte materialen**
- **Minder menselijke fouten en steekproeffouten**
- **Volledige traceerbaarheid en documentatie van de kwaliteit van batches**
- **Hogere doorvoer**
- **Integratiemogelijkheid voor geautomatiseerde batchformulering**



WERKPRINCIPE

De QVision past een unieke spectroscopietechnologie toe die zichtbaar bijna-infrarood licht meet dat tot diep in het vlees is doorgedrongen voordat het wordt gemeten. Door deze functie kunnen zowel verse als bevroren voedselproducten in grote hoeveelheden en met hoge precisie worden geanalyseerd. De volledige breedte van de band wordt gescand. In combinatie met de informatie van de geïntegreerde weegcel kan het hele product in realtime worden gemeten.

AFMETINGEN EN SPECIFICATIES

Model	Afmetingen			Voorzieningen		Capaciteit
	Breedte	Lengte	Hoogte	Stroom	Lucht	
QVISION	1115 mm (43,9")	1900 mm (74,8")	1650 mm (65")	500 w	50 l/min	Maximaal 30 ton/uur
QVISION	1115 mm (43,9")	2900 mm (114,2")	1910 mm (75,2")	500 w	50 l/min	Maximaal 30 ton/uur

*Informatie is ter referentie en onderhevig aan wijziging afhankelijk van de toepassing