

# MeatScan™



*Análisis rápido de grasa para decisiones inteligentes*

## Características y beneficios

- Análisis de carne precisos y fiables
- Sin productos químicos ni coste de consumibles
- Análisis instantáneo donde usted quiera
- Rápido y fácil de usar, proporciona resultados en dos minutos
- No hay que esperar los resultados de laboratorios externos
- La conexión a internet le asegura que el sistema está siempre al día
- Calibraciones globales preparadas para grasa en carne y productos cárnicos

## Descripción

MeatScan™ es un analizador de carne robusto, sencillo de usar y preciso, que permite a los fabricantes de embutido y a las salas de despiece tomar decisiones basadas en determinaciones objetivas del contenido graso de sus materias primas. Además es una potente herramienta para estandarizar lotes de producción y controlar el contenido de grasa del producto final. Las mediciones son fáciles de realizar y los resultados se obtienen en dos minutos. El analizador es fácil de transportar y se puede instalar cerca de la línea de producción. La manipulación de la muestra es fácil, haciendo que el análisis de grasa sea una cuestión de rutina.

MeatScan está listo para usar con una calibración global de grasa ANN basada en 20.000 muestras de diferentes productos cárnicos.

## Descripción del sistema

El MeatScan se basa en la tecnología de diodo array. El instrumento puede ser remotamente monitorizado y actualizado a través de Internet con el software Mosaic. El software puede instalarse en cualquier PC estándar. Mosaic comprobará y avisará al usuario cuando encuentre actualizaciones disponibles para descargar en el instrumento.

## Especificaciones Técnicas

Tiempo del análisis:	45 segundos para 15 sub-muestras
Auto test:	Aproximadamente 10 minutos a temperatura ambiente.
Peso de la muestra:	200g.
Método de medición:	Transmitancia
Rango de longitud de onda:	850-1050 nm
Detector:	De Silicona en serie lineal
Clase de IP:	42
Paquete de software:	Mosaic

## Normas y aprobaciones

MeatScan™ está etiquetado CE y cumple con las siguientes directivas:

- EMC (Compatibilidad electromagnética) Directiva 2004/108/EC
- LVD (Directiva de bajo voltaje) 2006/95/EC
- Directiva de Embalaje y residuos 94/62/EC
- RoHS Restricción de sustancias peligrosas)Directiva 2002/95/EC

## Requisitos de Instalación

Suministro eléctrico:	100-240V AC, 100VA*) ,50-60 Hz Clase 1, con protección de tierra
Temperatura Ambiente:	5 - 35°C
Temperatura de Almacenaje:	-20°C a 70°C
Humedad Ambiente:	<93%HR, cíclica hasta 100%HR
Peso:	11,4 kg.
Dimensiones (A x L x A):	230x390x420 mm
Ubicación:	Fija y bien iluminada

## Requisitos del PC para software Mosaic

- Windows XP SP3 o Windows 7
- Internet Explorer 7 o 8
- 2 GHz CPU (mínimo)
- 1 GB RAM
- 4 GB espacio libre en disco
- SVGA at 1024\*768, min. 16-bit colores. 1280x1024 recomendado
- Conexión a Internet
- Conexión USB (para conexión de datos entre MeatScan™ y PC si el MeatScan™ no está conectado a Internet)

# FOSS

FOSS Analytical  
Slangerupgade 69  
DK-3400 Hilleroed  
Dinamarca

Tel.: +45 7010 3370  
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk  
www.foss.dk

