

FRONTMATEC

MANUELLES KLASSIFIZIERUNGSSYSTEM FÜR SCHWEINE - FAT-O-MEAT'ER II™



DAS WELTWEIT MEISTVERKAUFTE KLASSIFIZIERUNGSSYSTEM FÜR SCHWEINESCHLACHTKÖRPER

Das Fat-O-Meat'er II™ ist ein handgeführtes Gerät zur Feststellung des Muskelfleischanteils an Schweineschlachtkörpern durch das Messen von Speck- und Fleischmaß an einer definierten Stelle auf dem Rücken des Schlachtkörpers.

Design der Einstechsonde

Die Sonde ist 125 mm lang, so dass das Fat-O-Meat'er II™ auch an großen oder fetten Schlachtkörpern verwendet werden kann. Mit einem Durchmesser von nur 6 mm ist die Einstichstelle nur halb so groß wie bei einer Sonde mit einem Durchmesser von 8 mm. Darüber hinaus justiert sich der Sensor selbst und ist unempfindlich gegenüber Umgebungslicht.

Mechanischer Aufbau und elektronische Steuerung

Der mechanische Aufbau der Sonde ist extrem robust und durch das Konstantkraft-Drehfederprinzip ist die

einfache und korrekte Bedienung wesentlich erleichtert, die komplette elektronische Steuerung ist auf einer einzigen Leiterplatte untergebracht.

Dazu ist das Dateisystem immun gegen Stromausfälle, hier gilt: weniger Teile = weniger Wartung.

Weiter verbesserte Präzision

Die axiale und optische Auflösung des Fat-O-Meat'er II™ ist erstklassig. Die Auflösung beträgt nur 0,03 mm, dies bedeutet, dass die Messungen robuster und weniger anfällig für Bedienfehler sind. Das Gerät arbeitet sehr schnell, die Bandgeschwindigkeit wird durch das Gerät nicht beeinträchtigt.



In 3 Jahrzehnten wurden mehr als 1.000 Fat-O-Meat'er auf der ganzen Welt installiert. Die Erfahrung und das Wissen aus diesen Milliarden von Messungen und Millionen Betriebsstunden haben wir in das Fat-O-Meat'er II™ gesteckt.



Informação do produto

Das Fat-O-Meat'er II™ ist in 3 Versionen erhältlich: Basic-Version (nicht in Deutschland und Schweiz), Version LOW bis 250 Stück/ Stunde und Version HIGH

Merkmale	Basic version	Version LOW	Version HIGH
Bandgeschwindigkeit (maximal)	800	250	Keine Begrenzung
Messung für Schweine (Speck, Fleisch, MFA)	✓	✓	✓
Messung für Rinder (Fett)	✓	✓	✓
Bedienermenü	-	✓	✓
Externe ID-Nummer	-	✓	✓
Endschalter	-	✓	✓
Ethernet-Anschluss	-	✓	✓
RS-232	-	✓	✓
RS-422	✓	✓	✓
Ferndiagnose	-	✓	✓
PTB-Zulassung	-	✓	✓

*MFA (Muskelfleischanteil), mit einer zugelassenen Formel
Technische Daten können Änderungen unterliegen

Teile	Basic version	Version LOW	Version HIGH
Messsonde	✓	✓	✓
Transportkoffer für Messsonde	✓	✓	✓
Touch Panel i18 (IP69K-geprüft)	-	✓	✓
Sondenkabel (10 m)	✓	✓	✓
Testblock (NIST rückverfolgbar)	✓	✓	✓
Anlegeplatte	✓	✓	✓
Kontrollnadel	Optional	✓	✓
Gewichtsausgleicher (2-3 kg)	Optional	✓	✓
Ersatzsonde	Optional	Optional	Optional
CaroSecure™	-	Optional*	Optional*

*Anforderung in Deutschland und der Schweiz
Technische Daten können Änderungen unterliegen

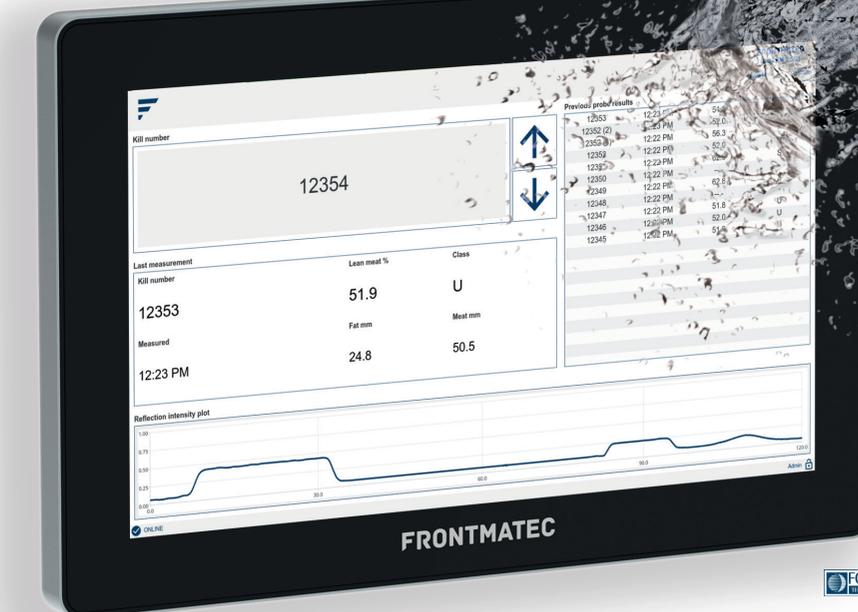
FAT-O-MEAT'ER II™ - ERPROBT, BEWÄHRT UND ROBUST

Das Fat-O-Meat'er II™ System besteht aus der Messsonde, unserem Touch Screen Computer i18 und dem CaroSecure-Eichspeicher. Das Computerterminal ist mit IP69K als wasserdicht geprüft und entspricht der Norm EN1672-2. Wenige verbaute Teile, sowie eine hohe Dichtigkeitsklasse sorgen für erstklassige und zuverlässige Leistung der Anlage am Schlachtband. Das Terminal verfügt über eine benutzerfreundliche, selbsterklärende Software. Auch der Edelstahlanschlussbuchse der Sonde ist

wasserdicht, selbst dann, wenn das Kabel nicht eingesteckt ist. Sowohl das Touchpanel, als auch die Sonde sind unempfindlich gegenüber alkalischen Reinigungsmitteln.

Morgentest leicht gemacht

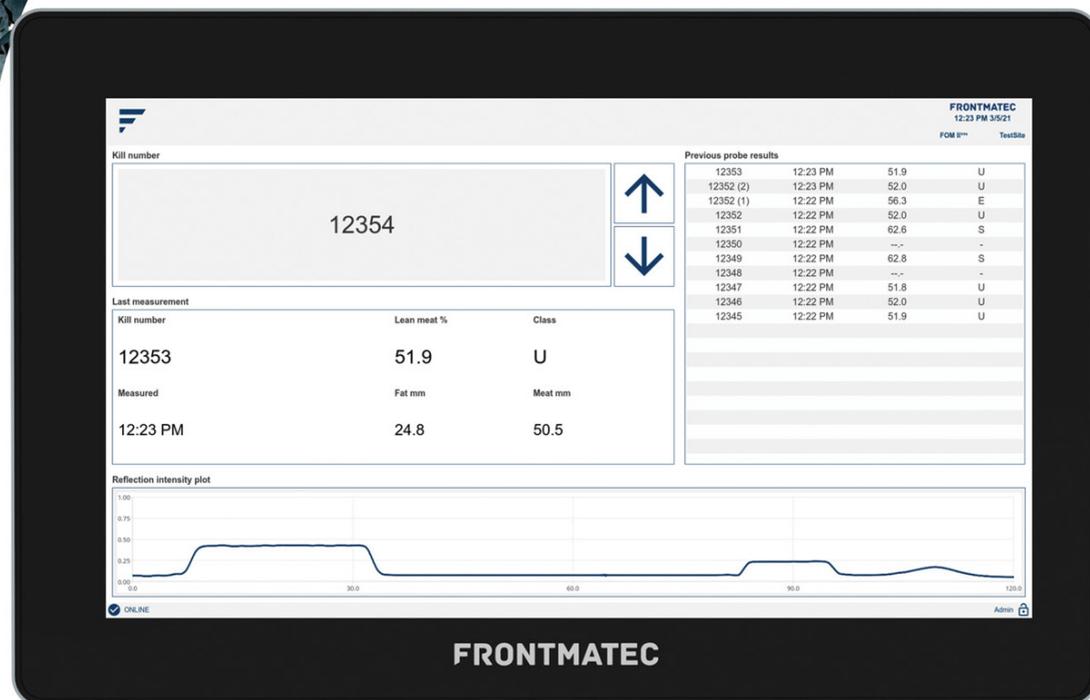
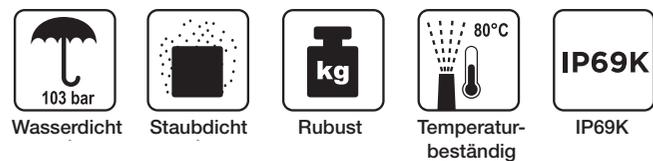
Der Morgentest des Fat-O-Meat'er II™ ist einfach aufgebaut und sicher durchzuführen. Das entsprechend ausgegebene Ergebnis des Tests dokumentiert sicher die Funktionsfähigkeit der Anlage.





Optionen in Kürze

- **Ferndiagnose:** Sicherer Shell-Zugriff über Ethernet für eine einfache Ferndiagnose. Reduziert Kosten und Ausfallzeiten.
- **CaroSecure™:** Ein durch Verschlüsselung gesicherter Datenspeicher für die Abrechnungsdaten (Eichspeicher).



Technische Daten

Technische Daten Sonde und Touch Panel i18™

Sonde

Auflösung	0.03 mm (~1/1000")
Rückzugsgeschwindigkeit	<0.2 sec.
Messtiefe	125 mm (5")
Versorgungsspannung	12-24V
Sondenschnittstelle	RS-422
Einschaltzeit	1 sec.
Stromverbrauch	2.5W
Mehrere Messstellen	1-4
Prüfsensoren	Watchdog-Timer, Temperatur, Versorgungsspannung
Schutzart	IP64
Gewicht	2.2 kg

Technische Daten können Änderungen unterliegen

Touch Panel i18™

Maße (HxBxT)	32.1x50.0x9.4 (12.6"x19.7"x3.7")
Bildschirmgröße	18.5"
Touch	10-point projected capacitive multi touch (PCT)
CPU	N4200
CPU-Geschwindigkeit	1.1 GHz (2.5 GHz turbo speed)
Schutzart	IP69K
Gewicht	11.2 kg (24.69)
Betriebstemperatur	0-45°C (32-113°F) 80°C/30 sec. (176°F/30 sec.)
Versorgungsspannung	100-240VAC
Daten-Ports	ID, results
Schnittstellen	Ethernet/2x1 Gb
Display	LED

Technische Daten können Änderungen unterliegen

FRONTMATEC

Frontmtec entwickelt weltweit führende kundenspezifische Lösungen für die Automatisierung in der Lebensmittelindustrie, andere hygienesensible Branchen und für die Versorgungsindustrie. Besonders bekannt sind wir für unsere hochwertigen Systeme für die gesamte Wertschöpfungskette in der Fleischindustrie - von der Klassifizierung bis zu Schlachtlinien, Zerlegeanlagen und Hygienesystemen.

Barcelona, Spain
+34 932 643 800
barcelona@frontmtec.com

Beckum, Germany
+49 252 185 070
beckum@frontmtec.com

Birmingham, UK
+44 121 313 3564
birmingham@frontmtec.com

Grodzisk Mazowiecki, Poland
+48 227 345 551
grodzisk@frontmtec.com

Jining, China
+86 537 371 3266
jining@frontmtec.com

Kansas City, MO, US
+1 816 891 2440
kansascity@frontmtec.com

Kolding, Denmark
+45 763 427 00
kolding@frontmtec.com

Lünen, Germany
+49 2306 7560 680
luenen@frontmtec.com

Rijssen, the Netherlands
+31 886 294 000
rijssen@frontmtec.com

Skive, Denmark
+45 975 250 22
skive@frontmtec.com

Smørum, Denmark
+45 445 037 00
smoerum@frontmtec.com

St. Anselme, QC, Canada
+1 418 885 4493
quebec@frontmtec.com

Tandslet, Sydals, Denmark
+45 744 076 44
tandslet@frontmtec.com

frontmtec.com