



TOMRA FATSCAN

ANALIZADOR DE LA GRASA EN CONTINUO

¿Le interesa una demostración gratuita con su propio producto o necesita más información?

Póngase en contacto con nosotros.

TOMRA Sorting Food EMEA

Research Park Haasrode 1622
Romeinse straat, 20
3001 Leuven
BÉLGICA

Tel: +32 16 396 396
Fax: +32 16 396 390
food@tomra.com
www.tomra.com/food

TOMRA Sorting Food AMÉRICAS

875 Embarcadero Drive
West Sacramento
California 95605
EE.UU.

Tel: +1 916 388 3900
Fax: +1 916 388 3901
food.us@tomra.com
www.tomra.com/food

TOMRA Sorting Food ESPAÑA

C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45
17480 Roses
GIRONA
ESPAÑA

Tel: +34 972 15 43 73
Fax: +86 571 8893 5897
carne.iberia@tomra.com
www.tomra.com/carne

El FatScan de TOMRA le ayuda a ahorrar costes y tiempo. Genera un mapeo de los proveedores de las materias primas y asegura una calidad superior del producto. Su análisis eficaz del ratio grasa/magro permite reducir el desperdicio de magro, optimizando así el beneficio. El resultado del control del 100 % de los lotes es una mayor rentabilidad, una calidad constante del producto final y una caída del número de quejas de los clientes.

DISEÑADO PARA USTED

El diseño de la máquina cumple con todas las normas de seguridad e higiene. Su construcción es abierta, sin áreas inaccesibles, permitiendo una **limpieza fácil y rápida**, reduciendo el riesgo de acumulación de residuos. El FatScan está totalmente construido en acero inoxidable alimentario.

Su cinta cumple con las normas FDA y se desmonta rápida y fácilmente, lo que facilita su limpieza. El equipo es móvil y puede manejarlo un solo operario, para cambios de sitio en la producción o para su limpieza.

SOPORTE EN TODO EL MUNDO

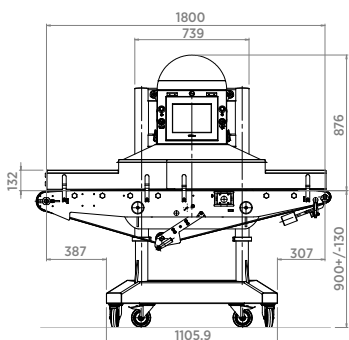
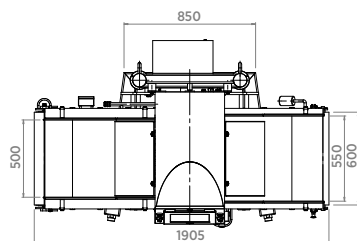
Elegir una solución TOMRA es también elegir asistencia 365 días al año, y en todo el mundo.

TOMRA ofrece una asistencia y un servicio postventa de calidad para garantizar la actividad continua de la máquina, desde la instalación a los controles rutinarios del sistema.

VENTAJAS

El FatScan de TOMRA es la solución perfecta para pequeños y medianos productores de embutidos, hamburguesas o carne picada de ternera o de cerdo. El FatScan analiza recortes y carne picada y calcula instantáneamente el porcentaje de grasa de toda la carne entrante. Puede instalarse detrás de la picadora o de la guillotina, controlando la producción en tiempo real, y el ratio grasa/magro del producto.

- **Controle proveedores: supervise y clasifique a sus proveedores según los requisitos de grasa.**
- **Obtenga mayores beneficios optimizando la utilización de las materias primas.**
- **Ahorre costes reduciendo los trabajos de muestreo y análisis y el retrabajo.**
- **Coste de explotación bajo.**
- **Análisis del 100% en continuo sobre todo el ancho de la cinta, con 108 escaneados por segundo.**
- **Normalización y precisión: báscula integrada.**
- **Integración simple: diseño compacto, cinta transportadora regulable en ángulo y altura.**
- **Organización de asistencia al cliente y servicio postventa local.**



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación de la carne	Carne cruda, picada o recortada, fresca o congelada
Tipos de carne	Ternera y cerdo
Precisión - analítica	<1% de grasa, desviación estándar
Precisión - lote habitual	0,4 - 0,6% de grasa, desviación estándar
Capacidad	Hasta 7 t /h
Temperatura de la carne	-20 a 35°C
Temperatura ambiente	+2 °C a +25 °C
Humedad relativa	5 - 95%
Suministro eléctrico	1 fase, 230 V, 60/50 HZ, fusible de 10 A
Dimensiones (AxLxAI)	1115x1900x1650 mm