

Fat-O-Meat'er

Clasificación electrónica y objetiva de
canales de cerdo



Utilice el equipo de Carometec para clasificación y control de calidad y usted sabrá exactamente lo que debe pagar y como seleccionar el uso óptimo de la canal.

Introducción

Sistema electrónico de clasificación de canales fácil, rápido y objetivo.

Si usted no sabe que está comprando, tampoco puede saber el precio correcto. No debe dejar que sus ganancias dependan de unas estimaciones.

El Fat-O-Meat'er elimina los errores de la clasificación de canales hasta una velocidad de línea de 500-1000 canales por hora dependiendo de los puntos de medición.

El sistema ha sido aprobado por el USDA y el EU y más de 1000 clientes lo utilizan mundialmente como base de sistemas de compensación a proveedores.



El sistema de clasificación FOM S71 con la pistola de medición S87 y la impresora. El Terminal S71 ha sido desarrollado para líneas con una velocidad de 500-1000 por hora.

Terminal

- El terminal está protegido por un armario de acero inoxidable. Impermeable, higiénico y fácil de limpiar.
- Todos los componentes electrónicos sensitivos están situados en el terminal y no en la pistola donde es más probable dañarlos.
- Pruebas de modos de calibración e informes comunican con la impresora.
- Desarrollado para un funcionamiento simple.
- El terminal está programado por Carometec para la conformidad de sus equipos existentes.
- Se puede clasificar antes o después de la báscula.
- El sistema se puede conectar fácilmente con un ordenador existente o a un sistema de recogida de datos de Carometec.

Pistola

- Viene con un mango ergonómico para prevenir el cansancio del operario.
- Es fácil de limpiar y higiénico para prevenir la proliferación de bacterias y la contaminación de las canales.
- Toda la estructura es de acero inoxidable.
- Programado para dar el porcentaje de la carne magra y el grosor de la grasa de la canal la 3ª y 4ª costilla en una pantalla que es fácil de leer.
- También se puede programar para indicar el número de secuencia, el grosor de la grasa o del músculo, porcentaje de carne magra o el valor reflexivo.
- No hay caracteres alfabéticos para evitar confusión o frenar el proceso.
- Hay pocas partes móviles para una vida más larga.
- Hay la opción de obtener una pistola de recambio lo cual permite una operación continua cuando la pistola en uso necesite mantenimiento o limpieza.

Comprar correctamente – Utilizarlo correctamente

Peso 86 kg.
35% magro 60% magro



Conocer el valor antes de pagar.
El Fat-O-Meat'er marca la diferencia cuando se trata de sus ganancias.

Fabricado por:

Carometec
FOOD TECHNOLOGY

Carometec A/S
Transformervej 9 • 2730 Herlev • Denmark
Tel.: +45 44 50 37 00 • Fax: +45 44 92 37 10
info@carometec.com • www.carometec.com

Distribuido por:

Carometec
FOOD TECHNOLOGY

Carometec Spain S.L.
C/Carretera No. 67 • 08650 Sallent, Barcelona • España
Teléfono: +34 938 372 986 • Fax: +34 938 381 500
comercial@carometec.net • www.carometec.net