

# Eagle™ FA3/B

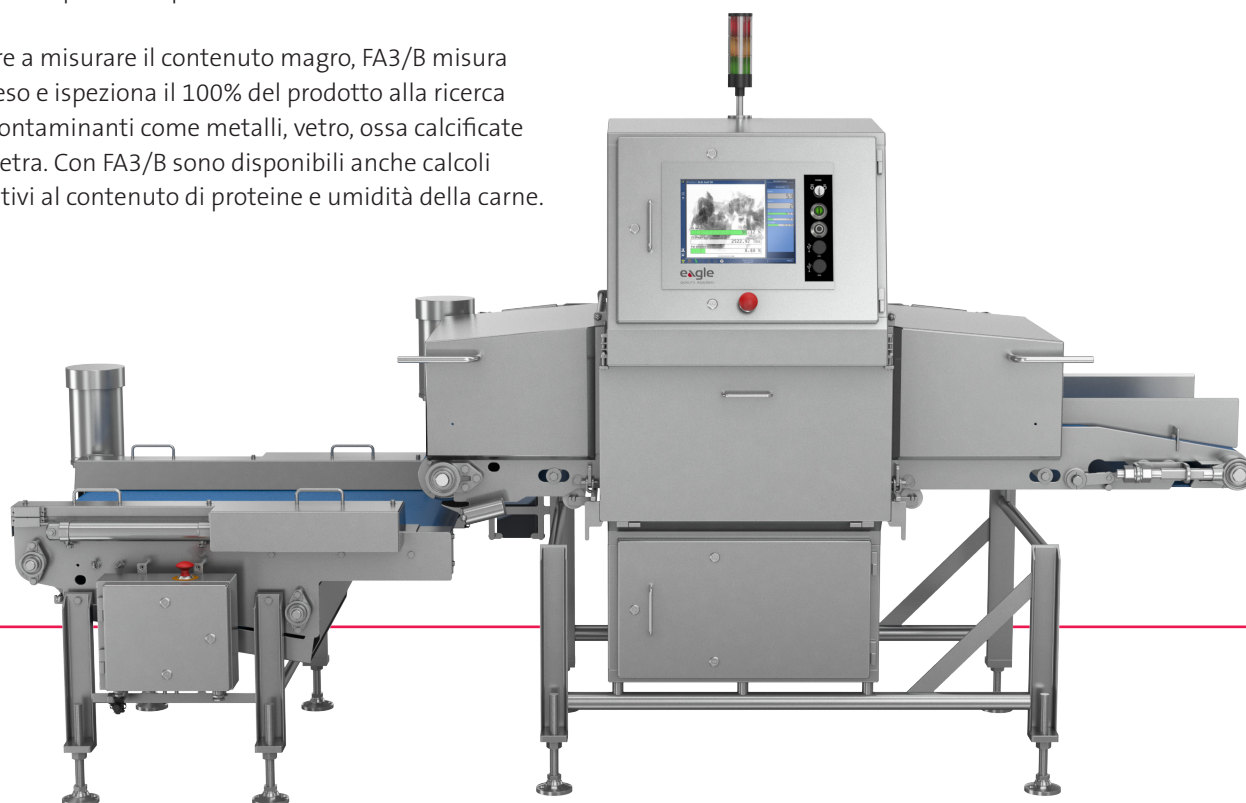
## Misurazione del contenuto di grassi e rivelazione di contaminanti in linea per carni sfuse

FA3/B esegue la misurazione del contenuto di grassi e la rivelazione di contaminanti in linea per carni sfuse fresche, refrigerate, congelate o miste.

FA3/B è il perfezionamento Eagle di terza generazione della tecnologia DEXA (assorbimetria a raggi X a doppia energia) che utilizza l'innovativa, collaudata ed eccezionale geometria a raggio singolo di Eagle introdotta nel mercato nel 2004. Il sistema in linea per l'analisi del grasso FA3/B utilizza la tecnologia DEXA per distinguere tra porzioni di carne grassa e di carne magra nel 100% della produzione, fornendo misurazioni accurate del contenuto magro (CL, Chemical Lean) con un'accuratezza superiore a +/- 1CL per tutti i prodotti a base di carne.

Oltre a misurare il contenuto magro, FA3/B misura il peso e ispeziona il 100% del prodotto alla ricerca di contaminanti come metalli, vetro, ossa calcificate e pietra. Con FA3/B sono disponibili anche calcoli relativi al contenuto di proteine e umidità della carne.

FA3/B continua la tradizione di Eagle nell'esecuzione di misurazioni accurate con la produttività più elevata nel settore, superiore a 60 tonnellate/ora. FA3/C esegue tutte queste misurazioni e ispezioni contemporaneamente senza compromettere le prestazioni del sistema di ispezione in condizioni di massima produttività, grazie all'avanzato software proprietario SimulTask™ di Eagle per l'acquisizione delle immagini.



# Eagle™ FA3/B

## Misurazione del contenuto di grassi e rivelazione di contaminanti in linea per carni sfuse

FA3/B introduce la geometria di acquisizione delle immagini compatta a raggi X UPSHOT™, che migliora ulteriormente il già noto design a raggio singolo di Eagle. UPSHOT™ consente di eseguire la scansione della carne a partire dal basso con rivelatori posti sopra il nastro. Ciò permette di posizionare la sorgente di raggi x e i rivelatori più vicino alla carne, aumentando ulteriormente l'accuratezza della rivelazione e della misurazione dei contaminanti e riducendo al minimo l'ingombro nello stabilimento rispetto alla concorrenza.

Un ulteriore miglioramento delle prestazioni e dell'igienizzazione si ottiene grazie all'integrazione di un esclusivo nastro trasportatore concavo con motore ad attrito, progettato in modo da controllare meglio il prodotto nell'intera area di ispezione e fornire al sistema di acquisizione delle immagini una comoda sezione trasversale a raggi x.

FA3/B offre inoltre funzionalità di integrazione diretta e flessibile nei controlli dello stabilimento attraverso Eagle TraceServer™ (opzionale) o tramite Ethernet. TraceServer consente il monitoraggio e l'archiviazione in tempo reale delle statistiche sull'ispezione, delle immagini del prodotto e dei rapporti FA3/B tramite qualsiasi computer collegato in rete a FA3/B.

### Sistema di taratura automatico

Il sistema di taratura automatico di FA3/B è una funzione unica nel settore di tutti i sistemi Eagle per l'analisi dei grassi in linea. Questa funzione consente di eseguire facilmente la taratura utilizzando un semplice pulsante, senza che sia necessario maneggiare "blocchi virtuali" di taratura ingombranti e potenzialmente pericolosi all'interno dello stabilimento. Un sistema di auto-calibrazione meccanizzato, che effettua in modo ciclico ed in meno di un minuto, una serie di tarature standard, garantendo l'operatività del sistema con un singolo tocco sul monitor touch screen.

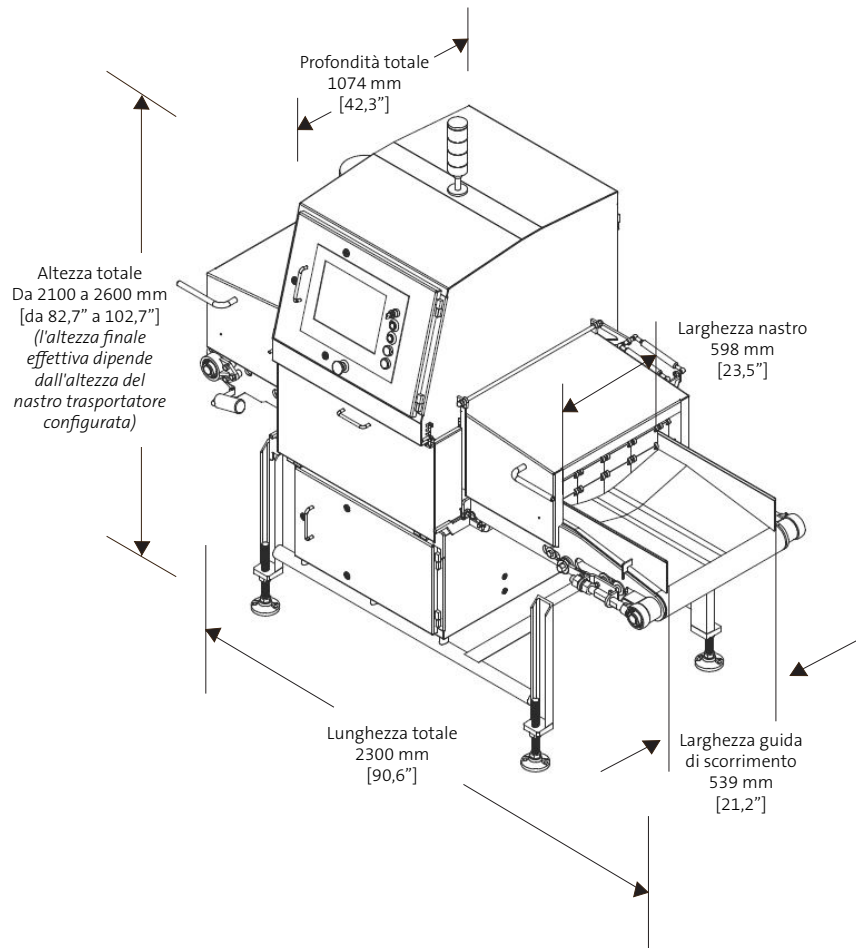


Figura 1: dimensioni di Eagle™ FA3/B

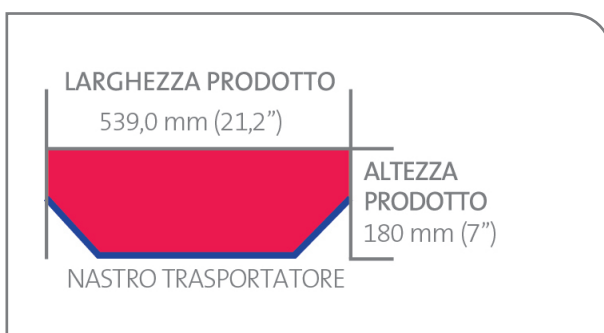
## Funzione VALIDATE™ di Eagle

FA3/B include la funzione VALIDATE™ di Eagle. VALIDATE, un'altra esclusiva di Eagle, consente agli operatori di controllare in qualsiasi momento la taratura di FA3/B semplicemente toccando il monitor touch screen. Non occorre maneggiare "blocchi virtuali" di taratura ingombranti e pericolosi o preparare campioni "di standard" speciali. FA3/B utilizza standard interni per confermare la taratura, registrare i risultati validi in un registro elettronico reperibile e sicuro e consigliare all'operatore di ripetere la taratura del sistema, se necessario. Tutto questo in meno di un minuto. Per migliorare l'accuratezza del controllo qualità, il registro elettronico dei risultati fornisce una documentazione eccellente per dirimere controversie dovute a reclami commerciali sulla mancata conformità del prodotto alle specifiche.

## SimulTask™

Il software proprietario SimulTask di Eagle offre funzionalità avanzate di analisi delle immagini senza eguali nel settore. Rivela i contaminanti e contemporaneamente misura con accuratezza peso, proteine e grasso. La posizione dei contaminanti viene evidenziata per consentire di rilavorare rapidamente le confezioni, riducendo la perdita di prodotti e risparmiando tempo prezioso.

## Schema della geometria del fascio



## Caratteristiche di Eagle™ FA3/B

Misurazioni del contenuto magro (CL) con un'accuratezza superiore a +/- 1CL rispetto ai metodi di riferimento standard	✓
Ingombro minimo all'interno dello stabilimento	✓
Produttività massima nel settore	✓
Software proprietario SimulTask™ di Eagle per l'analisi avanzata delle immagini	✓
Sistema di taratura automatico	✓
Funzione VALIDATE™	✓
Progettato per gli standard sanitari AMI	✓
Interruzione rapida per igienizzazione: meno di 5 minuti con una sola persona	✓
Esclusive schermature robuste in acciaio inox	✓
Sistema di sicurezza CAT 3 (EN954), PLd (EN13849) con diagnostica automatica integrata	✓
UPS (gruppo di continuità) integrato per la protezione dei componenti di sistema critici da sovracorrenti nello stabilimento	✓
Opzioni software per il controllo di lotti e miscele di carne	✓

## Specifiche

Modello	Eagle™ FA3/B
Massima produttività	54 tonnellate (60 ton)/ora <sup>1</sup>
Apertura di ispezione: altezza	180 mm (7,0"): vedere il diagramma
Trasportatore: altezza	Altezze della base opzionali da 900 mm (35,5") a 1400 mm (55,1"), con regolazione aggiuntiva di +/- 50 mm (2,0") tramite piedini a vite
Nastro trasportatore: lunghezza	2300 mm (90,6") <sup>2</sup>
Velocità nastro trasportatore	24,4-36,6 m/sec (80-120 ft/min)
Raggi X: tensione anodi/corrente	0-140 kV/1 mA
Raggi X: geometria	Geometria di acquisizione delle immagini compatta a raggi X UPSHOT™: fascio verticale singolo a ventaglio collocato nella parte centrale inferiore e diretto verso l'alto
Raggi X: raffreddamento	Bagno d'olio sigillato ermeticamente
Raggi X: rivelatore	1,6 mm doppia energia proprietario
Raggi X: fuoriuscita	Inferiore a 1µSv/ora (senza corpo di dispersione)

## Specifiche

Modello	Eagle™ FA3/B
Computer	PC industriale con CPU Intel® Core2Duo E8400 2x da 3,0 GHz, 2 GB RAM, 80 GB (min) HDD e Windows® XP-Embedded
HMI	Touch screen SVGA a colori (RGB a 24 bit); tastiera USB inclusa a scopo di manutenzione/assistenza
Rete	Ethernet 10/100/1000 MB
Connessione remota	Sì, tramite rete
I/O	Scheda I/O con fino a quattro (4) ingressi, quattro (4) uscite, cinque (5) segnali di stato PLC/SCADA, interfaccia RS323
Dati statistici	Misurazione del contenuto magro (CL), peso, produttività, contaminanti/espulsione, dati di taratura, dati di convalida (VALIDATE), proteine (disponibili), umidità (disponibile)
Grado di protezione	IP69K
Temperatura di esercizio (ambiente)	Da 1°C (34°F) a 21°C (70°F), sistema interno di precisione per la gestione della temperatura che combina uno scambiatore di calore a risparmio energetico e alta affidabilità per il controllo della temperatura dell'armadio con un'unità di controllo della temperatura critica dotata di rivelatore a raggi x dedicato
Caratteristiche standard UPS	Gruppo di continuità (UPS) interno a protezione dell'ambiente software e di elaborazione
Requisiti di alimentazione	230 V CA +10/-15%, 20 A, 1Ø, 50/60 Hz, fusibili da 16 A
Requisiti dell'aria	Nessuno. Tenere presente che l'unità di espulsione opzionale richiede alimentazione pneumatica
Requisiti dell'acqua	Da 13°C (55°F) a 21°C (70°F) a min. 7,6 LPM (≥2,0 GPM) <sup>3</sup>
Struttura dell'armadio	Design igienico AMI, acciaio inox 304 resistente, finitura #4
Schermature	Articolazioni resistenti in acciaio inox
Nastro trasportatore: descrizione dei nastri	In uretano apposito per l'utilizzo in ambito alimentare, non assorbente con motorizzazione ad attrito: igienizzabile a livello microbiologico secondo i protocolli di igienizzazione standard del settore delle carni. L'esclusivo design "concavo" migliora la presentazione del prodotto, riduce i requisiti di igienizzazione e ottimizza la sezione trasversale a raggi x per prestazioni di ispezione superiori
Nastro trasportatore: temperatura di contatto del nastro	Minimo -29°C (-20°F), massimo -99°C (210°F)
Nastro trasportatore: motorizzazione	Motore/trasmissione esterno in acciaio inox con rullo motore in acciaio inox zigrinato e avvolgicinghia a 180°
Nastro trasportatore: tenditore	Meccanismo tendicinghia lineare, non pneumatico per una maggiore stabilità di allineamento e minori interferenze con gli altri trasportatori
Opzioni: dispositivo di espulsione	Sistema di espulsione con estremità anteriore retrattile che utilizza una "finestra" di espulsione contemporaneamente alla rivelazione dei contaminanti nelle immagini di ispezione. L'unità montata è un dispositivo separato e verticale
Opzioni: unità MDU (Marquee Display Unit)	Include un luminoso display LED IP69K a tre colori con testo scorrevole per visualizzare in modo semplice i risultati delle misurazioni FA3/B all'interno di sale di macellazione o di aree di rifinitura a supporto delle operazioni di monitoraggio della produzione e di finitura/confezionamento finalizzate al raggiungimento dei valori di CL prestabiliti
Opzioni: unità RTU (Remote Touch Screen Unit)	Consente di controllare completamente FA3/B da remoto utilizzando l'HMI (Human Machine Interface, interfaccia uomo macchina) touch screen, incluso nella custodia di IP69K. Utile negli stabilimenti di rilavorazione o nei servizi di supervisione da remoto
Opzionale: software TraceServer™	Applicazione software server da installare nel computer del cliente con accesso a FA3/B tramite rete. Fornisce una raccolta completa di database delle statistiche e delle immagini sul funzionamento di FA3/B e un gateway di accesso a FA3/B per interventi di assistenza da remoto

<sup>1</sup>La produttività effettiva dipende dalle caratteristiche di alimentazione in ingresso, dall'effettiva densità volumetrica della carne presentata al sistema e dai vincoli di controllo della linea a monte/a valle imposti dall'automazione di accoppiamento

<sup>2</sup>Gruppo dispositivo di espulsione (opzionale) escluso

<sup>3</sup>I requisiti di portata sono in funzione della temperatura

### Eagle Product Inspection

6005 Benjamin Road,  
Tampa, FL 33634, Stati Uniti d'America  
+1-877-379-1670 (telefono)  
+1-865-379-1677 (fax)

eaglesales@eaglepi.com  
www.eaglepi.com

Greenfield, Royston Business Park,  
Royston, Hertfordshire SG8 5HN, Regno Unito  
+44 (0) 1763 244 858 (telefono)  
+44 (0) 1763 257 909 (fax)

Soggetto a modifiche tecniche. © 08/2014 Eagle Product Inspection.

**eagle**  
QUALITY. ASSURED.