

FA3 fat analysis di terza generazione

Le macchine FA3 sono analizzatori in linea con tecnologia **DEXA** (assorbimento di raggi X a doppia energia) per la determinazione della percentuale di **grasso**, **proteine e umidità** nella carne, il **peso** e la rilevazione di **corpi estranei**.



 <p>eagle QUALITY. ASSURED.</p>	<p>Gli analizzatori FA3 sono prodotti da Eagle Product Inspection. Eagle PI è un'Azienda specializzata nella produzione di sistemi di controllo <i>in line</i> per l'industria alimentare e delle bevande. Gli analizzatori Eagle PI contribuiscono a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti, l'ottimizzazione dei processi e la tutela dei marchi. Eagle PI, forte dell'esperienza della casa madre nel campo della sicurezza, è stata la prima azienda a introdurre macchine a raggi X per controlli industriali divenendo una grande azienda a livello mondiale con un'ottima reputazione per accuratezza, qualità e servizi ai massimi livelli per il settore.</p>
 <p>parma controls ADVANCED SOLUTIONS</p>	<p>Parmacontrols srl, con sede a Parma, è il Partner di Eagle PI in Italia in qualità di distributore esclusivo da oltre 10 anni. Parmacontrols ha una profonda esperienza delle macchine Eagle Product Inspection e gestisce un team di tecnici di altissimo livello in grado di fornire il migliore supporto su qualsiasi sistema di controllo di Eagle Product Inspection installato in Italia.</p>
 <p>GUARNIERI Parma</p>	<p>Coordinamento e sviluppo del progetto FA</p> <p> 3357164861  gianluca.guarnieri@fatanalysis.it</p>