

Analisi del contenuto di grassi

Ricette pre-macinatura – Carni fresche e congelate

Scheda tecnica



I sistemi di formulazione delle ricette consentono ai produttori di formulare ricette a base di carne contenenti sia carni fresche sia congelate. Mediante la gestione accurata delle materie prime, i produttori sono in grado di ottenere una formulazione di ricette precise per i singoli lotti, in cui ciascuno presenta un valore di contenuto magro (CL) accurato, eliminando quindi la necessità di rilavorazioni delle derrate e ottenendo prodotti finali di qualità costante.

- La sezione di alimentazione in ingresso dispone di due postazioni di alimentazione per prodotti sfusi composte da un tavolo per la divisione in pezzi della spoglia munito di scarico e da un nastro di ingresso per l'indicizzazione.
- Questi ultimi alimentano un nastro di prodotti sfusi munito di raschietto, che si inserisce direttamente nel nastro di ingresso dell'analizzatore del contenuto di grassi.
- È anche disponibile un'alimentazione in ingresso dei blocchi surgelati che li trasferisce direttamente su un nastro di ingresso inferiore con trasferimento diretto nell'analizzatore del contenuto di grassi.
- Il prodotto viene indicizzato sui nastri di ingresso e nel sistema di analisi del contenuto di grassi Eagle e inviato a una barriera predefinita sulla selezionatrice principale. Esistono 2 barriere per i prodotti sfusi e una per i blocchi congelati.
- I lotti di prodotto in cui sia stata rilevata la presenza di un contaminante vengono inviati a un contenitore degli scarti a valle della selezionatrice per la rilavorazione e vengono rimossi dai calcoli del sistema.
- Al completamento di un lotto, i dati vengono archiviati ed è possibile esportarli in un sistema aziendale mediante una tabella del database SQL.
- È possibile aggiungere le opzioni per la stampa di etichette.
- Le pompe opzionali per il recupero del sangue estraggono il sangue dalle vaschette di raccolta per sfruttarne al massimo il rendimento.

Prodotto

- Fresco e congelato
- Carne bovina
- Suino
- Agnello

Produzione

- Fino a 6,25 t/ora

Risultati dell'analisi del contenuto di grassi

- Velocità del nastro: 32 m/min
- Rilevamento del contenuto magro: +/- 1 CL
- Calcolo del peso: +/- 1,5%

Rilevazione di contaminanti

- Acciaio inox: 2 mm
- Vetro soda-lime: 2 mm
- Ossa calcificate: 10 mm a cubetti

Caratteristiche

- Soluzione chiavi in mano
- Design igienico aperto del nastro del telaio
- Rilevazione di contaminanti
- Selezione quotidiana dell'ordine di esecuzione delle ricette
- Interfaccia con sistema di gestione aziendale delle ricette
- Marcatura CE completa

Vantaggi

- Riduzione degli sprechi di carne magra (in media fino a 4 CL) mediante l'aggiunta di ingredienti
- Ulteriore rendimento derivante dal recupero del sangue
- Qualità costante dei prodotti

Consegna/Tempistiche

Il tempo di consegna viene confermato dopo il ricevimento dell'ordine ufficiale. La decorrenza del tempo di consegna specificato nella Conferma d'ordine non inizia finché non si riceve dal cliente il versamento di un anticipo, unitamente a tutte le specifiche tecniche e dei prodotti, i disegni, i campioni ed eventuali altre informazioni richieste. La consegna in sede include il trasporto presso la sede del cliente, dove quest'ultimo è responsabile dello scarico dell'attrezzatura e del trasferimento della medesima nel sito di installazione. I costi relativi alla consegna vengono calcolati su base individuale.

- Eliminazione delle rilavorazioni dei prodotti
- Riduzione della movimentazione manuale
- Miglioramento della tracciabilità
- Protezione del marchio del cliente
- Stato di fornitore approvato

Opzioni

- Alimentazioni aggiuntive
- Postazione operatore aggiuntiva
- Carrello pezzi
- Recupero del sangue
- Scansione mediante codici a barre della carne in entrata
- Ispezione precedente alla consegna presso la sede di SF Engineering specificata
- Pacchetti di formazione e avviamento

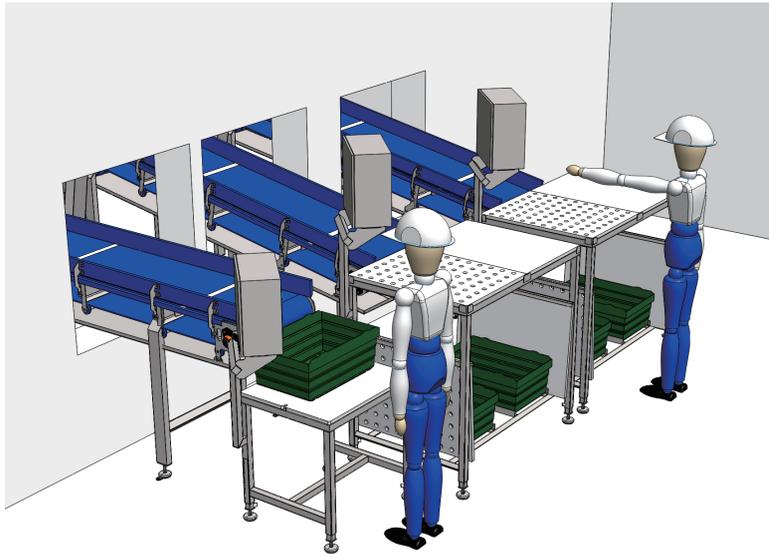


Figura 1: area di alimentazione in ingresso per blocchi congelati o cassette.

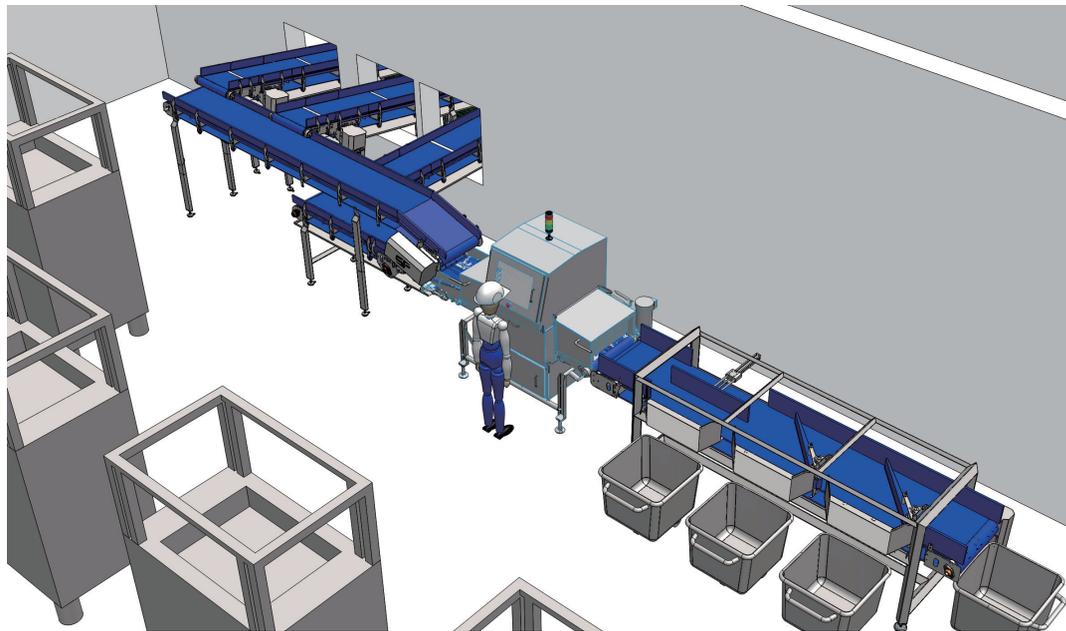


Figura 2: operatore in fase di configurazione del sistema a raggi-X per l'analisi del contenuto di grassi.

Eagle Product Inspection

6005 Benjamin Road, Tampa,
FL 33634, Stati Uniti d'America
Tel: +1-877-379-1670
Fax: +1-865-379-1677

eaglesales@eaglepi.com
www.eaglepi.com

Royston Business Park, Royston,
Hertfordshire SG8 5HN, Regno Unito
Tel: +44 (0) 1763 244 858
Fax: +44 (0) 1763 257 909

Soggetto a modifiche tecniche. © 02/2017 Eagle Product Inspection.

eagle
QUALITY. ASSURED.