

FRONTMATEC

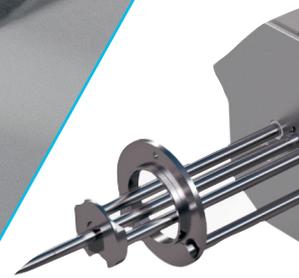
手持式胴体分级仪

Fat-O-Meat'er II™





过去的三十年，超过1000台Fat-O-Meat'er胴体分级仪安装在世界各地。我们从无数次操作中积累了丰富的知识和经验，并将之应用到新一代的Fat-O-Meat'er II™中。



世界上最畅销的 胴体分级仪

Fat-O-Meat'er II™ 是一台通过对猪胴体特定位置的脂肪和肌肉厚度进行测量以获得瘦肉率的仪器。

探针传感设计

新型探针传感长度为125毫米，使Fat-O-Meat'er II™ 可用于测量更大的胴体或脂肪更厚的胴体。但直径6毫米的探针的影响区域只有直径8毫米探针检测仪的一半。此外，探测检测仪对环境光不敏感，可以自我调节，所以更容易维护。

机械传动及电子控制

探针传感检测器的机械传动基于强恒力扭力弹簧原理，使正确操作更容易。电子控制整合为单个集成电路板。文件系统不受停电影响。关键词：备件更少，维护更少！

提高精度

Fat-O-Meat'er II™ 的轴向和光学分辨率是最高等级的。分辨率仅仅为0.03毫米，这意味着测量更精确，且不易发生操作失误。同时，此仪器对线速度没有限制！



Fat-O-Meat'er II™

经过测试，可靠耐用

The Fat-O-Meat'er II™ 系统由测量探针和触摸屏i18电脑组成。触摸屏经过IP69K测试，符合EN1672-2标准。极少的部件和高侵入保护确保了生产线上的最佳性能。触摸屏内置用户友好的自解释界面软件，可安装在生产线上，可承受高压高温环境，可从任何角度清洗而无需特别保护。甚至不锈钢连接件未连接时也是防水的。触摸屏和探针可用碱性清洁剂清洗。

首检操作方便

首检和控制系统整合于Fat-O-Meat'er II™，意味着前期的校正变得非常简单，不受操作误差影响。

版本

Fat-O-Meat'er II™ 系统有三个版本：高速型，低速型和基础型。

产品信息

参数	基础型	低速型
线速 (最大)	800	250
针对猪的测量结果 (脂肪 · 肌肉 · LMP*)	✓	✓
用户管理	-	✓
外部ID编码	-	✓
限位开关	-	✓
以太网连接	-	✓
RS-232	-	✓
RS-422	✓	-
远程诊断	-	✓
PTB 批准	-	✓

*LMP (瘦肉含量百分比) 只在批准后方程式可用时
技术数据根据实际情况可能会有变化

部件	基础型	低速型
测量探针	✓	✓
测量探针设备手提箱	✓	✓
触摸屏i18™ (IP69K 防护等级)	-	✓
探针电缆线 (10米)	✓	✓
测试块 (NIST标准)	✓	✓
校准面板	✓	✓
校准面板	可选	✓
工具平衡器 (2-3公斤)	可选	✓
备用探针	可选	可选
CaroSecure™	-	可选*

*德国和瑞士需求
技术数据可能会有变化

高速型

无限制

✓

✓

✓

✓

✓

✓

-

✓

✓

高速型

✓

✓

✓

✓

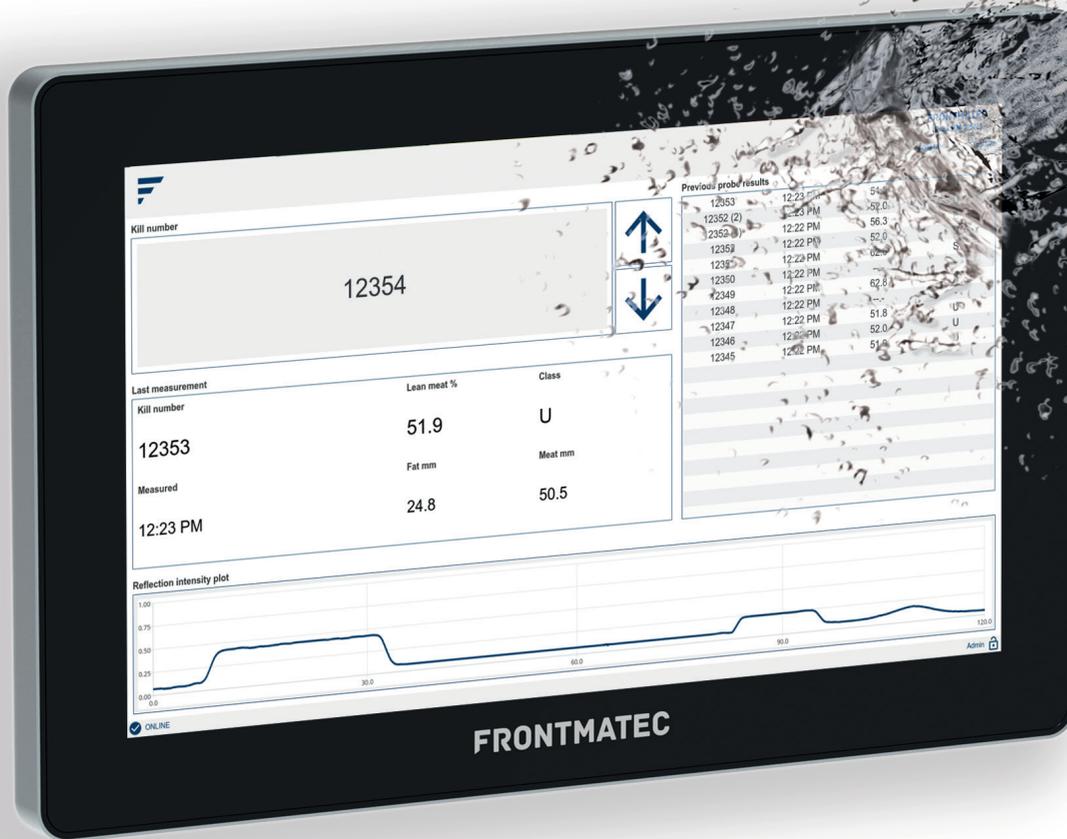
✓

✓

✓

可选

可选*



亮点

- 世界顶级分级设备 — 工业标准！
- 可靠的机械部分、电子部分和测量装置
- 提供多种型号选择满足您的需求
- 卫生设计按EN1672-2要求 — 所有材料均为不锈钢和FDA认可的材料
- 可选远程诊断

可选项简概



Waterproof



Dustproof



Durable



High temp.



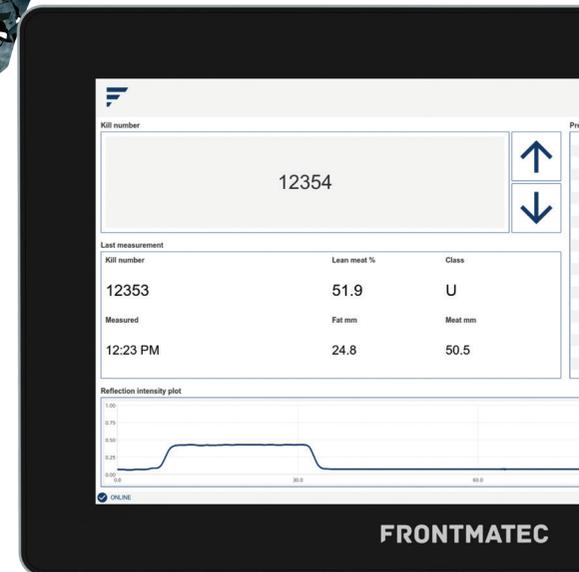
IP69K

远程诊断

通过以太网进行安全访问，方便远程诊断，减少了成本和停机时间。

CaroSecure™

记录加密的固态支付数据。



技术参数

探针

分辨率	0.03 mm (~1/1000")
收回速度	<0.2 sec.
测量深度	125 mm (5")
供电	12-24V
探针接口	RS-422
启动时间	1 sec.
电源功率	2.5W
多个测量点	1-4
诊断监管器	监视定时器 · 温度 · 提供电压
入口保护	IP64
重量	2.2 kg

技术数据可能有变化

触摸屏i18™

尺寸 (HxWxD)	32.1x50.0x9.4 cm (12.6"x19.7"x3.7")
屏幕尺寸	18.5"
触摸	10点投射电容式多点触控 (PCT)
CPU	N4200
CPU 速度	1.1 GHz (2.5 GHz turbo speed)
入口保护等级	IP69K
重量	11.2 kg (24.69 lbs)
运行温度	0-45°C (32-113°F) 80°C/30 秒 (176°F/30 秒)
供电	100-240VAC
数据端口	ID, 结果
界面	以太网/2x1 Gb
显示	LED

技术数据可能有变化

测试并经过实践检验

触摸屏i18经过独立被认可的第三方测试机构 (Force Technology) 的测试和批准，符合EN60529 (IP69K)的防水和防尘能力，符合EN61326-1:2001的EMC标准，还遵守FCC 15章，B部分，A条款。



FRONTMATEC

Frontmatec能为食品工业，卫生敏感行业以及公用事业行业提供世界领先的自动化定制解决方案。我们在肉类行业以提供完整价值链的高品质产业系统而著称-从胴体分级至屠宰生产线，分割剔骨流水线，卫生系统，控制系统，物流和包装。

Barcelona · 西班牙
电话 : +34 932 643 800
邮箱 : barcelona@frontmatec.com

Beckum · 德国
电话 : +49 252 185 070
邮箱 : beckum@frontmatec.com

Birmingham · 英国
电话 : +44 121 313 3564
邮箱 : birmingham@frontmatec.com

Grodzisk Mazowiecki · 波兰
电话 : +48 227 345 551
邮箱 : grodzisk@frontmatec.com

Jining · 中国
Telefon: +86 537 371 3266
E-mail: jining@frontmatec.com

Kansas City · MO · 美国
电话 : +1 816 891 2440
邮箱 : kansascity@frontmatec.com

Kolding · 丹麦
电话 : +45 763 427 00
邮箱 : kolding@frontmatec.com

Moscow · 俄罗斯
电话 : +7 495 424 9559
邮箱 : moscow@frontmatec.com

Rijssen · 荷兰
电话 : +31 886 294 000
邮箱 : rijssen@frontmatec.com

Shanghai · 中国
电话 : +86 215 859 4850
邮箱 : shanghai@frontmatec.com

Skive · 丹麦
电话 : +45 975 250 22
邮箱 : skive@frontmatec.com

Smørum · 丹麦
电话 : +45 445 037 00
邮箱 : smoerum@frontmatec.com

St. Anselme · QC · 加拿大
电话 : +1 418 885 4493
邮箱 : quebec@frontmatec.com

Tandslet · Sydals · 丹麦
电话 : +45 744 076 44
邮箱 : tandslet@frontmatec.com

frontmatec.com