

SensorX Accuro

Gerenciamento avançado de retalhos



- Detecção óssea superior
- Aumenta o valor do retalho ao atingir eficientemente o CL e o peso objetivo
- Reduz o sobrepeso de carne magra e aumenta a rentabilidade
- Rastreabilidade e visão geral em tempo real

Atinja a meta de porcentagem de gordura

A SensorX Accuro da Marel foi desenvolvida para analisar a relação de carne/gordura (CL) de cortes bovinos e suínos e para oferecer a capacidade de gerenciar retalhos e atingir uma meta de porcentagem de gordura do lote.

A SensorX Accuro

Saber a porcentagem de gordura exata dos produtos de entrada é algo valioso. No entanto, controlar o produto que realmente sai do processo fornecerá ainda mais valor para você.

Ao usar a tecnologia de processamento em lote e classificação da Marel, o sistema produz diferentes lotes com uma relação de carne/gordura (CL) precisa, com base nos produtos de entrada e em seus requisitos (por exemplo: 50/50, 75/25 e 80/20).

Análise de gordura e detecção de ossos

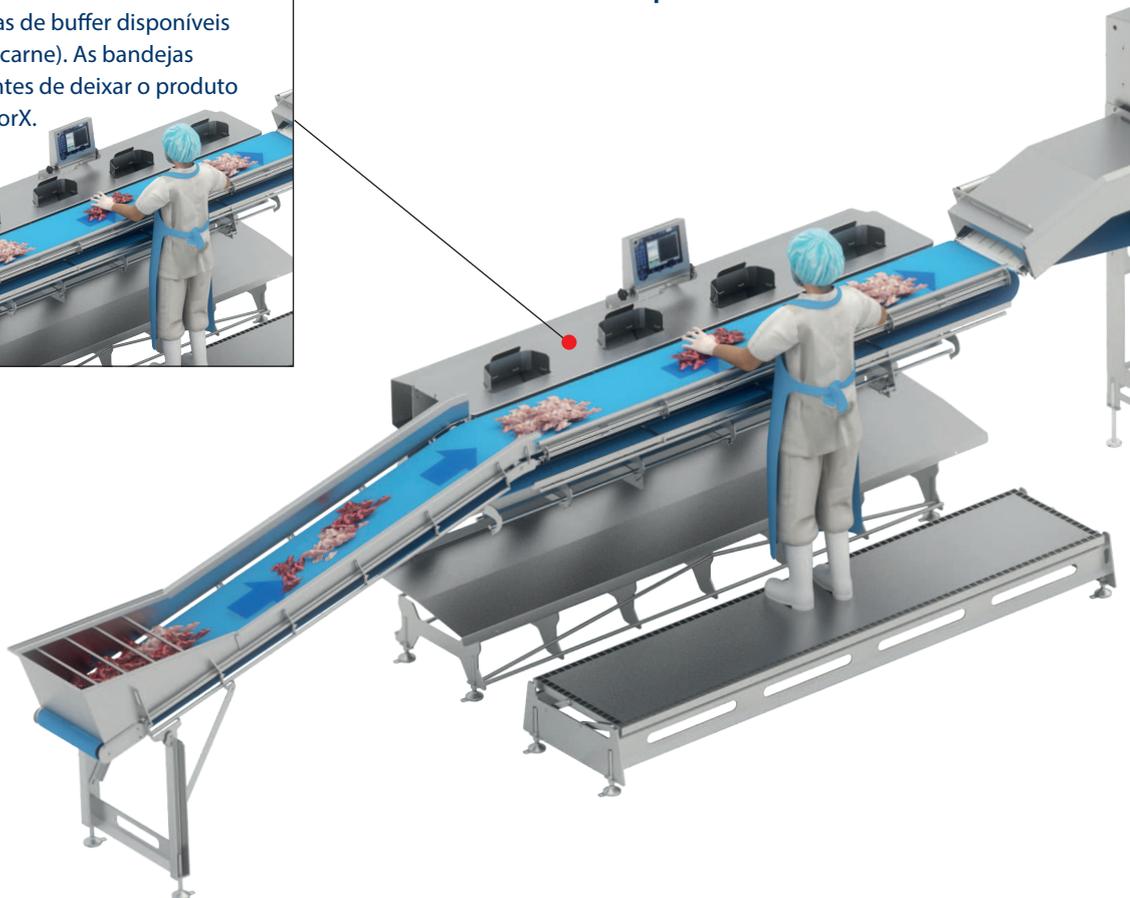
O principal elemento da SensorX Accuro é a SensorX, que usa a tecnologia de raio-x para escanear o produto. Isso permite que a SensorX detecte a presença de contaminantes perigosos e defina a proporção precisa do conteúdo magro (CL) do retalho.

O produto com contaminantes perigosos, como resíduos de ossos, metais ou vidro, é removido do processo por meio de braços de rejeição específicos.

Unidade alimentadora

Os retalhos são transferidos da linha de desossa para a unidade alimentadora. De um a quatro operadores de análise fazem uma classificação visual do corte colocando os pedaços em uma das bandejas de buffer disponíveis (por exemplo: gordura, mistura, carne). As bandejas coletam um lote de até 5,5 kg antes de deixar o produto na esteira alimentadora da SensorX.

- Menos desperdício de carne
- Menos reclamações, reivindicações e retrabalho
- Detecção superior de contaminantes
- Economia na mão de obra
- Melhora o fluxo do processo



SensorX

Ao verificar os retalhos de carne, a SensorX consegue definir o conteúdo magro (CL) do lote de forma precisa, além de detectar contaminantes perigosos incorporados à carne. O Innova coleta dados sobre o conteúdo magro (CL) e o peso para fins de gerenciamento.



Unidade de classificação

Os resultados de cada avaliação de conteúdo magro (CL) são enviados para a unidade de classificação, e os retalhos são enviados para a saída a fim de formar um lote com a proporção de carne/gordura (CL) correta e especificada.



Software Innova

O software Innova reúne dados em tempo real sobre o conteúdo magro (CL) e o peso do lote final para aplicação de etiquetas das caixas. (O módulo de Aplicação de Etiquetas de Caixas Innova é opcional)





Especificações técnicas

Dimensões máximas do produto individual:	Comprimento: 600 mm Largura: 400 mm Altura: 100 mm
Capacidade:	Até 6 toneladas/hora dependendo do tamanho do lote final.
Precisão – Pacote de 25 kg:	Para um lote de 25 kg/55 lb a 100 kg/220 lb, a precisão será +/- 2% com base no conteúdo magro (CL) em 95% dos casos. Em outras palavras: se a meta de conteúdo magro (CL) for de 85%, 95% dos lotes estarão entre CL83 e CL87.
Precisão – montagem de lotes em grandes contêineres/combo:	Para um lote de 100 kg/220 lb a 1000 kg/2200 lb, a precisão será +/- 1% com base no nível de conteúdo magro (CL) em 95% dos casos. Em outras palavras: se a meta de conteúdo magro (CL) for de 85%, 95% dos lotes estarão entre CL84 e CL86.
Detecção de contaminantes: (menores dimensões)	Ossos: 5,0 mm Metais: 5,0 mm Pedras: 5,0 mm Vidro: 5,0 mm
Outras opções	A SensorX Accuro pode ser integrado ao Sistema de Desossa e Corte StreamLine da Marel.

A Marel é a maior fornecedora global de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de pescados, carnes e aves.