

肉类 & 禽类

用于肉禽行业的自动检重秤、
金属检测机和
X 射线检测系统



Garvens 帮助客户 满足严格的卫生安全要求

在挪威，有一家拥有8000名员工和39个加工厂的位居前列的肉食加工企业，为挪威市场提供生肉和冻肉。

挑战：

受到各类食品的法规约束，肉食加工企业使用的设备不仅需要检测产品重量和金属异物，本身也需要符合严格的卫生标准，帮助企业获得HACCP的认证。另外，设备的安装空间有限，比如在加工机械和包装机械之间可能只有2米的距离。

等级为 IP69K

- 圆面和斜面的卫生设计，没有死角和封闭区域，避免细菌滋生
- 坚固的结构设计方便接入各种生产线，节省生产线改造费用，减少生产停机时间

该企业在采用Garvens的解决方案后可以自信的承诺消费者他们的产品没有金属污染，绝对安全，产品重量完全符合法规要求确保消费者利益，而企业只需要将精力集中在生产上，无须为遵守安全质量法规费心。■

解决方案：

梅特勒 - 托利多 Garvens 提供的解决方案是用于食品行业的X3系列金属检测和重量检测一体机。

该系列具有以下优势：

- 最高的防护等级——标准密封



METTLER TOLEDO

Safeline 提供最终的解决方案 为英国 Rea Valley 食品公司度身定做

当英国食品生产商 Rea Valley 联系梅特勒 - 托利多 Safeline 为他们解决金属异物污染问题时，可能很少人会想到他们会得到如此高的投资回报。

致力于生产高质量的肉食，Rea Valley 设立的企业标准远高于行业标准。根据检测要求，产品中不得含有金属异物。

他们希望在 25kg 的产品中检测金属丝和金属颗粒，获得最佳的检测精度，同时设备能够满足如此大包装的检测要求。

挑战：

- 大的包装尺寸——能够检测 500mm 宽, 300mm 高的冷冻肉
- 高精度和高性能——能够检测非常小的金属丝类的异物，这对其他金属检测机都是非常困难的
- 使用方便
- 开口尺寸根据 Rea Valley 的产品尺寸定制，具有非常高的可靠性



解决方案：

- 选择 Safeline R 系列 Profile，因为它具有以下优势：
- 无与伦比的检测精度和检测性能

3 个 R 系列 Profile 金属检测机组成一个金属检测系统：一台与传输带垂直放置，两台与传输带均成 40 度。这套系统能够克服位置和方向性带来的检测盲区，实现金属异物最佳的检测精度。

Rea Valley 生产经理 Mark Jones 对该方案非常满意：“我们不仅对这样一套检测系统的检测能力超出我们的预期感到满意，更对梅特勒 - 托利多 Safeline 公司的工作方式感到满意。他们想顾客所想，经过反复的测试和研究，为我们制订出专门的解决方案，而不仅仅告诉我们能或者不能。” ■

最新的 AdvanCheK 系列 X 射线设备上市

新的 AdvanCheK 系列 X 射线设备是肉禽行业的理想选择。

从产品中剔除金属、石头、玻璃以及其它各种异物，并具有以下特点：

- **高精度**——对环境温度、湿度和包装材料没有特殊要求
- **使用方便**——无需过多培训；产品设置和更换简单
- **更长的工作时间**——模块化的设计方便进行远程控制和全面的系统诊断



Safeline 最新推出的检测系统 ——用于香肠类产品的生产企业

Safeline 最新的 HDS 管道式金属检测系统可以与香肠类产品加工设备直接集成，包括全球领先的真空灌装机品牌，Handtmann, Risco 和 Vemag。



操作简单

操作界面是人性化的菜单式薄膜键盘面板，设置简单，同时通过 Safeline 独特的 Signature 软件平台能够对检测过程进行全面的控制。

全球领先的高精度和高稳定性

Safeline 先进的线圈设计和领先的软件控制保证无与伦比的在线稳定性，最大程度的减少误报警，降低误剔除率。

高防护等级应对恶劣环境

标准防护等级IP69K，坚固的机身和可冲洗结构设计能够适应肉食加工厂潮湿的环境对设备的严格要求。避免积灰和方便清洁的全不锈钢表面保证该系统能够用于严苛的生产环境。

想了解更多关于 HDS 管道检测系统，请联系梅特勒 - 托利多 Safeline 遍布全球的销售机构。

X 射线帮助客户 确保肉类产品的食用安全

全球领先的鸡肉、牛肉和猪肉生产商为保证产品符合行业内最高的质量标准寻求技术帮助时，他们想到的是梅特勒 - 托利多 Safeline 公司。

他们选择了两套 Safeline X 射线检测系统，能够满足公司的产品质量要求，检测出很小的不锈钢杂质，并且希望在纯肉类产品中检测出骨头。

“我们的工厂生产的新鲜猪肉出口量是全美国最大的，其中相当部分出口日本，而他们对产品质量的要求很高，”该加工厂的生产经理说，“我们安装了两台 Safeline X 射线检测系统，因为该设备很可靠的检测出异物，帮助我们满足客户的高要求。”

“我们主要关注的是猪肉在检疫时注入的针头，有时候它会断裂成碎片，增加了检测难度，因为它通常都是不锈钢的，同时碎片密度

非常小。”该工厂的生产经理说。

“首先，Safeline X 射线检测系统非常容易清洁，整个传输带能够完全拆卸，方便进行维护，”该工厂的高级技术人员说，“Safeline 是唯一提供能够完全拆除传输带的设备供应商，如果不能完全拆卸，清洁起来会非常困难。”

为了能够完全深入到肉食内部进行检测，有时需要使用一个大功率的 X 射线检测系统，Safeline 提供 400mm 宽的传输带，各种不同功率的 X 射线发生器，根据不同应用选择合适的功率。虽然在该应用实例中为配合他们的 Cryovac 真空灌装机，生产速度只有 70 英尺/分钟，通过量 35 件/分钟，Safeline

X 射线检测系统最快能够做到 250 英尺/分钟的速度，方便客户日后对生产线进行提速。■



服务最大化服务合同

梅特勒 - 托利多提供多种服务合同,由经过严格培训的工程师提供专业服务,最大程度的延长产品检测系统的工作时间,保证设备一直处于最佳工作状态。



经过认证的测试样品和砝码

在您的产品检测设备工作之前,以及工作过程中进行性能测试是保护您的生产线远离产品异物和缺斤少两的最佳方法。



现场工程师和技术支持热线

无论您需要了解最新的产品应用,还是只想确认一个备件编号,我们的工程师和服务热线座席代表都随时恭候您的来电。



培训

常规的培训针对操作员和设备维修团队,保证设备能有效的工作,进行准确的设置,符合审计要求,具有可追溯性。如果需要更多现场的培训项目,或者根据您的需要定制培训计划,请联系我们的技术支持热线。



梅特勒 - 托利多

实验室 / 过程检测 / 包装检测设备

地址: 上海市桂平路 589 号

电话: 021-64850435

传真: 021-64853351

E-mail: mtcs@public.sina.net.cn

工业 / 商用衡器及系统

地址: 江苏省常州市新北区昆仑路 12 号

电话: 0519-6642040

传真: 0519-6641991

E-mail: ad@mt.com



4008 客户互动中心

销售与咨询热线: 4008-878-788

www.mtchina.com

访问网站, 获得更多信息