

FRONTMATEC

Machine à classer les carcasses de bovins

BCC-3™





Points forts

- Conformation précise de la carcasse et classification de l'engraissement selon le classement E.U.R.O.P. et des normes similaires
- Classification des deux demi-carcasses - précise, solide et fiable
- Équipement sans contact - peut être mis en œuvre avant la réinspection vétérinaire permettant la documentation par images des conclusions vétérinaires
- Prévion de haute précision des découpes commerciales au niveau des poids et des géométries - donnant un descripteur de rendement de référence

L'outil de gestion de la production pour les abattoirs bovins

Frontmatec a une longue histoire dans le domaine du classement en ligne des carcasses de bœuf. Le BCC-3™ est la machine à classer de 3ème génération - développé sur la base de nos connaissances et de notre expertise des 20 dernières années, le BCC-3™ révolutionne les abattoirs bovins du monde entier et les amène dans une nouvelle ère grâce à sa capacité à quantifier avec précision et automatiquement la valeur commerciale des carcasses de bœuf. Le BCC-3™ est un bond en avant dans la précision.

Voilà comment cela fonctionne

Le BCC-3™ utilise une imagerie multi-vues avancée pour créer une reconstruction 3D complète de chaque demi-carcasse de bœuf. Le système fournit la conformation et la classification de la couverture grasseuse selon le classement E.U.R.O.P. et des normes similaires.

- Gestion des commandes - les découpes sont décrites avant d'entrer dans les chambres froides
- Optimisation de l'élevage par retour d'information à l'agriculteur pour une valeur marchande optimale
- Entièrement automatique, non invasif et nécessitant peu d'entretien
- Vitesse de ligne jusqu'à 620 demi-carcasses/l'heure

Précision de paiement

La précision absolue du BCC-3™ constitue un réel progrès en soi. Dans la production réelle, le BCC-3™ fait passer le classement d'une évaluation subjective sujette aux erreurs à une évaluation objective. Le fait que les deux demi-carcasses soient classées réduit considérablement le nombre de carcasses non classées. Il permet également d'obtenir le résultat basé sur un score moyen des deux demi-carcasses, ce qui augmente la précision.

Paiement par valeur marchande

Le classement E.U.R.O.P. et des normes similaires n'expriment qu'en partie la valeur réelle d'une carcasse de bœuf. Les informations obtenues à partir du BCC-3™ peuvent être utilisées pour développer des matrices de paiement comme le fait AutoFom™. En se basant sur les poids des découpes primaires et commerciales, etc.

Le premier agrément obtenu au Danemark a constitué une avancée pour le BCC-3. Les notes de l'UE obtenues étaient nettement supérieures au minimum requis tant pour la conformation et pour l'engraissement. Le pourcentage de carcasses classées était également extrêmement élevé (> 99%).

Le BCC-3™ permet également de prévoir le poids des découpes primaires et commerciales. Les informations sur le rendement permettent à l'abattoir d'optimiser le tri de ses produits et de payer les éleveurs en fonction de la vraie valeur marchande. Cela attire les meilleurs bovins du marché et encourage l'élevage de bovins à haute valeur commerciale.

Fonctionnalités de BCC-3™

- Imagerie multi-vues avancée
- Pas besoin d'orientation de la carcasse
- 100% automatique - aucune possibilité d'interférer avec les résultats de classement
- Aucun risque de contamination croisée (classement sans contact)
- Pas de pièces mobiles et faibles coûts de maintenance
- Classe les deux demi-carcasses
- Vitesse de ligne jusqu'à 620 demi-carcasses/l'heure
- Permet le paiement selon la vraie valeur marchande



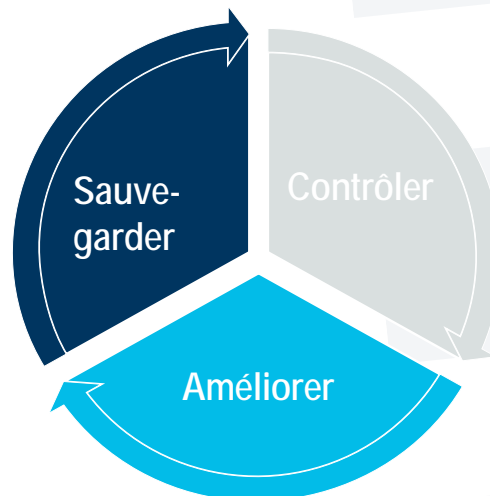
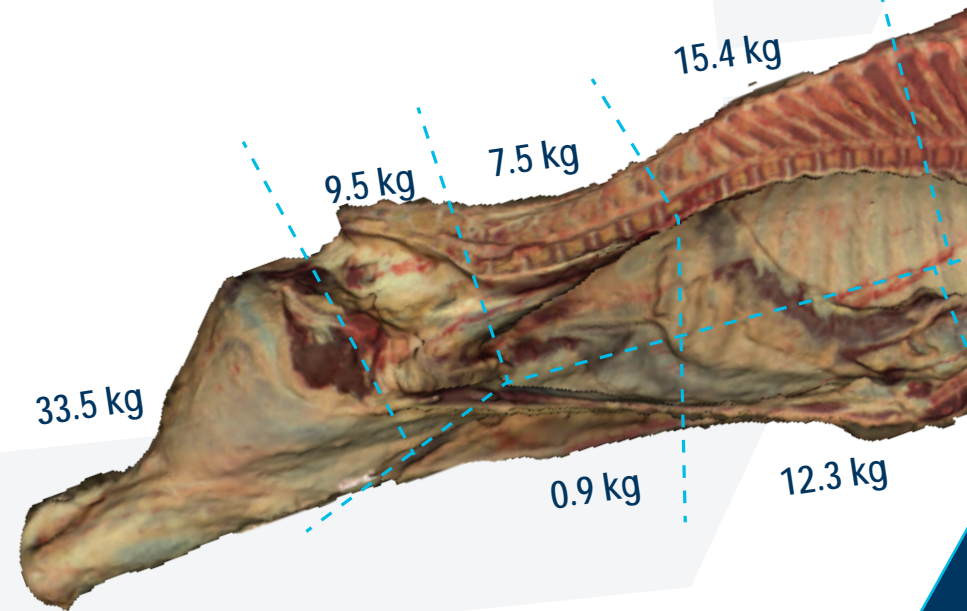
La gestion du rendement

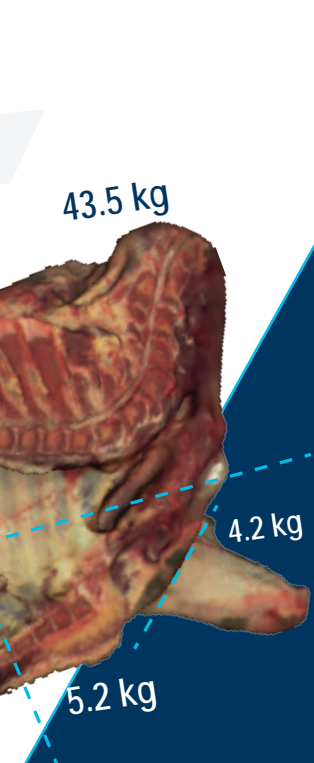
- un outil pour les abattoirs bovins

Amélioration continue avec le BCC-3™

Le BCC-3™ est unique au monde pour sa capacité à prévoir avec précision les caractéristiques d'une carcasse de bœuf avant toute étape de transformation.

Avec une précision exceptionnelle, le BCC-3™ peut définir chaque découpe primaire et les découpes commerciales d'une carcasse de bœuf, permettant ainsi un contrôle précis de la gestion du rendement et des performances. Suite à un étalonnage en usine, il est possible de surveiller les changements et/ou les améliorations du rendement.





Modélisation

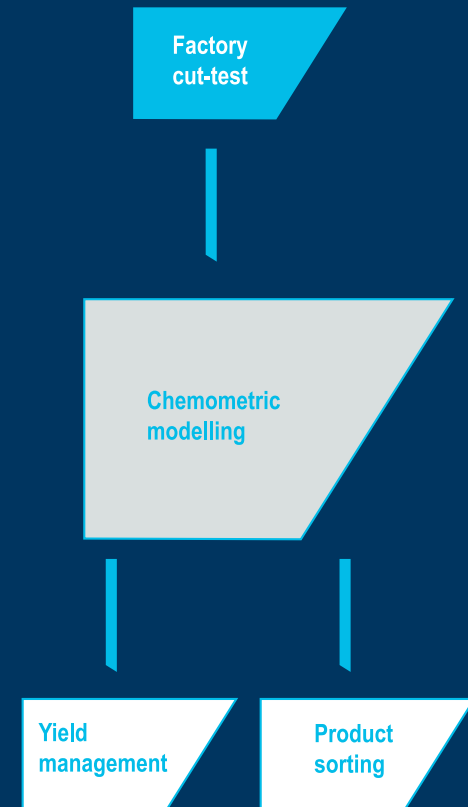
Calibrations personnalisées et modélisation

Frontmatec offre son aide dans le développement des modèles personnalisés pour prévoir le poids des différentes découpes primaires et commerciales.

Frontmatec propose la planification d'un test de découpe en usine et l'assistance à l'exécution de celui-ci par des scientifiques expérimentés en viande. Cela garantit une modélisation basée sur des découpes reproductibles et des modèles de prévision qui peuvent être développés et mis en œuvre. le BCC-3™ utilise une modélisation chimiométrique.

Le but de la modélisation

- Développer des spécifications de tri spécifiques à l'usine
- Développer un logiciel de gestion du rendement pour aider à assurer la cohérence entre les prévisions BCC-3™ et les données disponibles



Données techniques



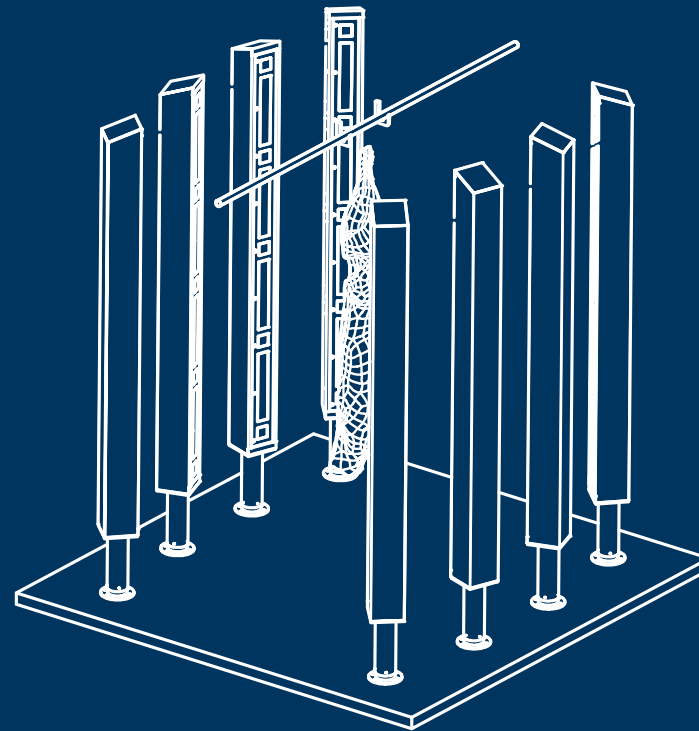
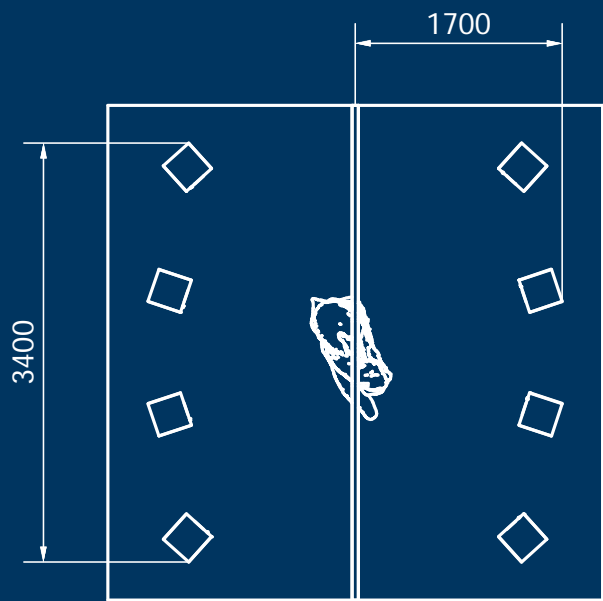
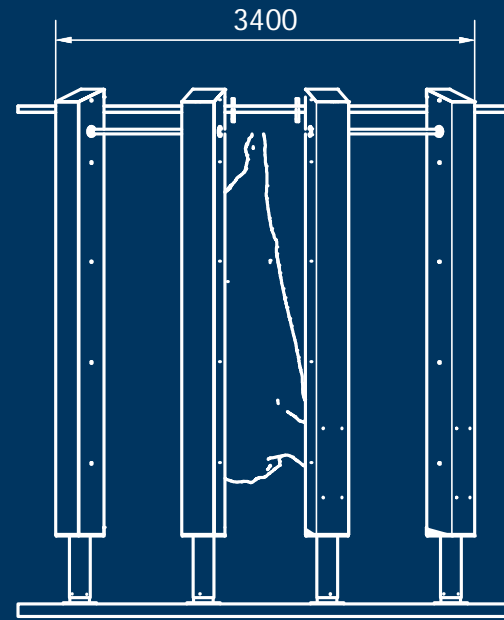
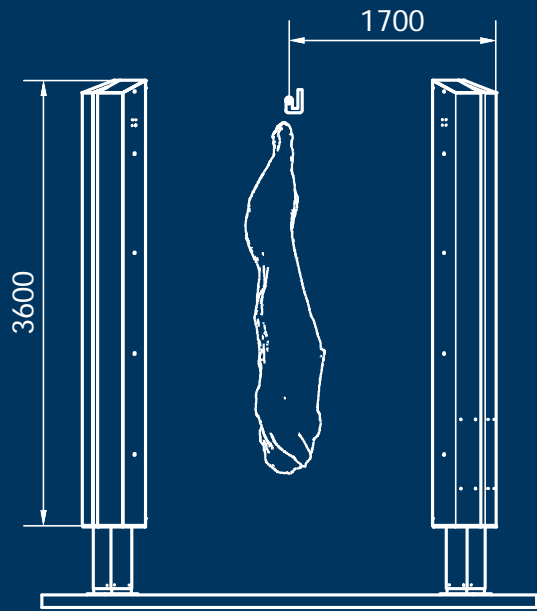
Caractéristiques

	Colonne d'imagerie (8 pcs)	Panneau de configuration	Baie informatique
Plage de température de travail	0°C à +45°C (32°F-113°F)	0°C à +45°C (32°F-113°F)	0°C à +45°C (32°F-113°F)*
Plage de température de stockage	0°C à +70°C (32°F-158°F)	-10°C à +60°C (14°F-140°F)	-40°C à +60°C (-40°F-140°F)
Humidité relative	0 à 100% avec condensation	0 à 100% avec condensation	5 à 95% sans condensation
Environnement mécanique	2014/32/EU Classe M2	2014/32/EU Classe M2	2014/32/EU Classe M1
Classe du boîtier	IP65	IP69K	IP40
Consommation maximale d'énergie	1920 Watts	30 Watts	1980 Watts
Tension et fréquence d'entrée (monophasé)	90 à 264 VAC 47 à 63 Hz	100 à 264 VAC 47 à 63 Hz	100/120/160/184 V à 284 VAC 40 à 70 Hz**
Resistance to airborne contaminants	ISA 71.04 Classe GX	ISA 71.04 Classe GX	ISA 71.04 Classe G1
Dimensions (HxLxP)	360x27,5x27,5 cm Écartement minimal 15 cm	40x53x13 cm	119x62x204,5 cm
Poids	8x105 kg	17,5 kg	200 kg
Conforme à la norme EN 1672-2 pour la conception hygiénique	Qui	Qui	Non
EMC	2014/32/EU Classe E2	2014/32/EU Classe E2	2014/32/EU Classe E1

*Le point de rosée doit être inférieur à 29°C (84°F)

**Sans utiliser de piles

Les données techniques peuvent faire l'objet de modifications



FRONTMATEC

Frontmatec développe des solutions personnalisées de pointe pour l'automatisation dans l'industrie alimentaire, d'autres secteurs sensibles à l'hygiène et les entreprises de service public. Nous sommes particulièrement réputés pour nos systèmes de haute qualité pour toute la chaîne d'approvisionnement de l'industrie de la viande - du classement des carcasses, lignes d'abattage, lignes de découpe et de désossage, systèmes d'hygiène et systèmes de contrôle, à la logistique et l'emballage.

Barcelona, Espagne
Téléphone: +34 932 643 800
E-mail: barcelona@frontmatec.com

Beckum, Allemagne
Téléphone: +49 252 185 070
E-mail: beckum@frontmatec.com

Birmingham, UK
Téléphone: +44 121 313 3564
E-mail: birmingham@frontmatec.com

Grodzisk Mazowiecki, Pologne
Téléphone: +48 227 345 551
E-mail: grodzisk@frontmatec.com

Jining, Chine
Téléphone: +86 537 371 3266
E-mail: jining@frontmatec.com

Kansas City, MO, US
Téléphone: +1 816 891 2440
E-mail: kansascity@frontmatec.com

Kolding, Danemark
Téléphone: +45 763 427 00
E-mail: kolding@frontmatec.com

Lünen, Allemagne
Téléphone: +49 2306 7560 680
E-mail: luenen@frontmatec.com

Moscou, Russie
Téléphone: +7 495 424 9559
E-mail: moscow@frontmatec.com

Rijssen, Pays-Bas
Téléphone: +31 886 294 000
E-mail: rjssen@frontmatec.com

Shanghai, Chine
Téléphone: +86 215 859 4850
E-mail: shanghai@frontmatec.com

Skive, Danemark
Téléphone: +45 975 250 22
E-mail: skive@frontmatec.com

Smørum, Danemark
Téléphone: +45 445 037 00
E-mail: smoerum@frontmatec.com

St. Anselme, QC, Canada
Téléphone: +1 418 885 4493
E-mail: quebec@frontmatec.com

Tandslet, Sydals, Danemark
Téléphone: +45 744 076 44
E-mail: tandslet@frontmatec.com

frontmatec.com