

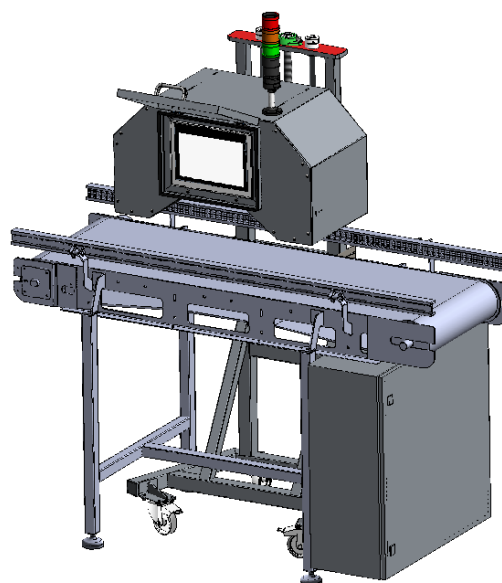
Descripción general

La nueva generación de equipos de análisis por mediante tecnología hiperespectral de Emenasa Industria ofrecen innovadoras soluciones globales para análisis de diversas especies de atún cocido, garantizando la seguridad e integridad de su producción.

Su avanzada tecnología hiperespectral alcanza niveles excepcionales de precisión en el análisis de parámetros nutricionales, obteniendo las concentraciones de los siguientes parámetros:

Grasa
Humedad

Mediante estos resultados el equipo se puede programar para caracterizar la calidad del atún.



Especificaciones técnicas

- **Producción:**
- **Velocidad de inspección:** 12-60 mm/s
- **Peso máximo muestra:** 7 kg
- **Alimentación:** 400V 3F+N 25A
- **Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 316
- **Altura de trabajo:** 800-1000 mm
- **Dimensiones máximas (LxAnXAl):** 700x900x2000 mm
- **Pantalla:** Panel Táctil 12" Color
- **Protección:** IP55
- **Motor:** Asíncrono
- **Temperatura de trabajo:** 0-40°C
- **Cámara hiperespectral:** SPECIM FX17
 - Rango espectral: 900 – 1700 nm
 - Resolución espectral: 8nm
 - Bandas espectrales: 224
 - Frame rate máximo: 667

Dimensiones

