

Dansensor® CheckPoint 3

NUOVA RIVOLUZIONARIA TECNOLOGIA DEL SENSORE



CheckPoint 3 - Sensore con tecnologia innovativa

Vantaggi

- Software per PC non necessario
- Semplice da utilizzare
- Migliora il controllo qualità nel confezionamento in MAP
- Migliora l'efficienza di processo
- Massima trasparenza e tracciabilità
- Garantisce la buona reputazione del vostro marchio
- Analizzatore portatile di massima affidabilità
- Minimo investimento nella manutenzione (calibrazione annuale)

Caratteristiche

- Disponibili due tipologie di sensore O₂ per adattarsi a tutte le tipologie di applicazioni
- Disponibile nella versione O₂ o O₂/CO₂ combinati
- Allarme di flusso
- Tracciabilità dati/trasferimento via WiFi
- Rapidità d'analisi ed elaborazione dati
- Display a colori 3.5" touchscreen
- Impiego di economici aghi standard
- Aghi in acciaio inossidabile opzionali
- Pacchetto dati - fino ad 1 milione di analisi
- Garanzia sensore di 3 anni
- Guscio protettivo anti urto opzionale
- Interfaccia multilingue
- Grafici statistici

Analizzatore portatile di gas per il controllo qualità del confezionamento in Atmosfera Modificata (MAP)

Il nuovo Dansensor® CheckPoint 3 è l'analizzatore portatile di gas più tecnologicamente avanzato che esista sul mercato, in grado di analizzare velocemente ed agevolmente i livelli di O₂ e CO₂ all'interno di confezioni di qualsiasi forma e dimensione.

Ora disponibile con due diverse tipologie di sensore O₂: ceramico allo stato solido o elettrochimico - Dansensor CheckPoint 3 ora permette di ottenere analisi dello spazio di testa accurate e affidabili per tutte le tipologie di prodotti alimentari

La connettività wi-fi renderà l'utilizzo di questo strumento un'esperienza unica. L'alta definizione dello schermo a colori, abbinato ad un'interfaccia intuitiva danno una chiara visione del processo ed un'estrema trasparenza e tracciabilità dei dati.

Dansensor CheckPoint 3 è in grado di rispondere perfettamente alle vostre esigenze perché è portatile, accurato e poco impegnativo per quanto riguarda i costi di manutenzione.

AMETEK®

mocon®

Distribuito da: **Zetalab s.r.l.** **Zetalab.it**

Via Umberto Giordano, 5 - 35132 Padova
Tel 049 2021144 - Fax 049 2021143
www.zetalab.it - email: info@zetalab.it

COME FUNZIONA?

1: Inserire l'ago nella confezione attraverso il setto. Iniziare l'analisi premendo una sola volta il pulsante rosso

2: Il campione prelevato verrà condotto ai sensori. Qualche secondo dopo, Dansensor CheckPoint 3 mostrerà i livelli di O₂ e CO₂ presenti nella confezione.

3: I risultati delle analisi possono essere raccolti manualmente o digitalmente. I dati possono essere trasferiti via wi-fi al database aziendale.

4: L'interfaccia web rende disponibili i dati che possono servire per vari scopi statistici.

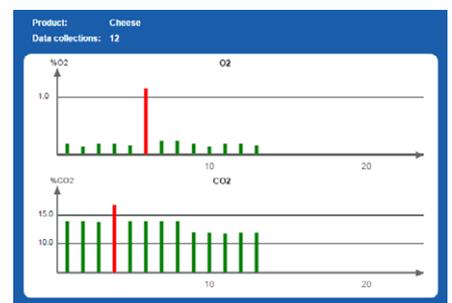
I prelievi vengono effettuati con semplici aghi standard



Dansensor CheckPoint 3 Modelli disponibili

Modello	WIFI	Impostazioni personalizzabili	Allarmi di flusso	Numero Utenti	Prodotti configurabili	Capacità di memoria
CheckPoint 3			●	1	1	1
CheckPoint 3 Premium	●	●	●	10	100	500 / prodotto
CheckPoint 3 Premium data pack	●	●	●	100	1000	1 milione

Nota: Non è possibile effettuare l'upgrade della versione Premium con la versione Premium Datapack.



Specifiche Tecniche

Configurazioni disponibili	O ₂ (sensore ceramico allo stato solido)	O ₂ (sensore elettrochimico)	CO ₂ (sensore ad infrarossi a raggio singolo)
Volume di campionamento	5 ml	5 ml	5 ml
Tempo di analisi	7 sec	7 sec	7 sec
Intervallo di misura	0-55%	0-100%	0-100% (per sensore CO ₂)
Risoluzione	0,1%	0,1%	0,1% ossigeno ed anidride carbonica
Accuratezza*	±(0,1% O ₂ + 2% lettura)	±(0,25% O ₂ + 2% lettura)	±2,0% CO ₂ in campo 0-20% ±3,0% CO ₂ in campo 20-100%
Tempo di riscaldamento	5 sec	N/A	N/A
Durata prevista del sensore	> 3 anni	> 1 anno (a seconda dell'uso)	> 5 anni
Applicazioni settori alimentari	Vegetali (quarta e quinta gamma), carne (processata), prodotti caseari , ready meals , frutta secca e snacks , bevande	Carne (bianca o affumicata), pesce (affumicato), prodotti da forno (trattati con alcool), pasta fresca ripiena , prodotti fermentati , caffè	Tutte
Dimensioni e peso	75 x 100 x 175 mm (H x L x P), 0,7 kg		
Alimentazione	Batteria integrata, tempo massimo di ricarica 5 ore, durata: fino a 2.000 analisi		
Opzioni	Kit consumabili standard (1 kit di prelievo, 1000 setti, 10 aghi (Ø 0,8) & 10 filtri anti-acqua), aghi in acciaio		
Connettività	WiFi (WPA, WPA 2, WPA enterprise)		
Validità certificato di calibrazione	12 mesi		
Range di temperatura	Da 0 a +40 °C, meno del 95% di umidità relativa, senza condensa		
Conformità	RoHS, China RoHS, CE		
Pacchetto dati	Estensione della memoria - fino ad 1 milione di analisi		
Cos'è incluso nella scatola?	100 setti, 10 aghi (Ø 0,8), 10 filtri anti-acqua, cavo d'alimentazione con adattatori multipli (US, EU, AU, UK)		

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifica senza preavviso - ulteriori dettagli tecnici sono disponibili nella Guida Utente che può essere scaricata dal sito www.ametekmocon.it
Condizioni: 23°C, basse percentuali di ossigeno e stato stazionario