



## FICHA TECNICA

### DETECTOR DE FUGAS EN ENVASES

COD. 02957



Sistema para la detección de fugas en envases basado en CO. El LEAK-MASTER<sup>®</sup> PRO 2 posibilita la detección no destructiva incluso de las más pequeñas fugas sin el uso del costoso helio como gas trazador.

Generación de vacío mediante una boquilla Venturi accionada por aire comprimido (también disponible con bomba eléctrica). Iluminación LED de la cámara para visualización del estado.

#### Ventajas

- iluminación LED para visualización del estado
- prueba rápida gracias a un excelente tiempo de respuesta
- cambio rápido de producto
- para envases flexibles y rígidos
- larga vida útil y poco mantenimiento
- no precisa de calibración
- proceso de prueba estandarizado e independiente del usuario
- fácil introducción de datos y parámetros del proceso mediante teclado integrado o por ordenador
- manejo fácil e intuitivo; no es necesario personal formado
- administración y evaluación de datos cómodas para la documentación de calidad orientada al cliente
- diferentes medidas de cámara (véase dorso)



- fácil instalación y puesta en marcha
- cámara de acero inoxidable y acrílico a prueba de salpicaduras para una limpieza fácil
- transmisión de los datos de medición vía Ethernet

#### Opciones

- lector de código de barras a prueba de agua para una selección fácil y rápida de usuario y producto
- bomba de vacío eléctrica
- GASCONTROL CENTER Software para procesamiento de datos, incluido cable de conexión

#### Estados

##### Medición



##### Fuga



##### OK



<b>Modelo</b>	LEAK-MASTER <sup>®</sup> PRO 2
<b>Principio de medición</b>	Sensor infrarrojo para CO <sub>2</sub>
<b>Rango de medición</b>	0 ppm - 5 000 ppm
<b>Resolución</b>	1 ppm
<b>Medida tamaño de la fuga</b>	> 10 µm (según el envase y las condiciones de prueba)
<b>Calentamiento</b>	aprox. 10 min.
<b>Calibración</b>	no necesario
<b>Tiempo de reacción del sensor</b>	aprox. 1 seg.
<b>Duración ciclo de prueba</b>	Depende del tamaño de la fuga, de la concentración de CO <sub>2</sub> en el envase, del tamaño de la cámara
<b>Vacío</b>	máx. 200 mbar abs. (aprox. -800 mbar en relación con la presión atmosférica), ajustable



**Generación del vacío** Boquilla Venturi accionada por aire comprimido

**Conexión de aire comprimido** mín. 6 bar, máx. 8 bar

**Estado** Iluminación LED

**Interfaces** Ethernet (opcional WIFI)


**Carcasa** Acero inoxidable, vidrio acrílico. IP 54 en cámara cerrada

**Normas/ Reglamentos de Construcción.** Empresa certificada según ISO 9001 y ISO 22000. Marcado CE según:

- CEM 2014/30/UE

- Directiva de baja tensión 2014/35/UE

Apto para gases alimentarios según, Reglamento (CE) N° 1935/2004

Modelo	Dimensiones cámara aprox. en [mm] (A x A x F)	Dimensiones carcasa aprox. en [mm] (A x A x F)	Peso aprox. [kg]	Tensión
 <b>LM 2.1</b>	42 x 310 x 200	316 x 364 x 405	20,0	100 - 230 V 50 - 60 Hz 50 W

¡Atención! Los equipos no son aptos para la prueba de envases que disponen de una concentración alta de oxígeno >20,9% (carne fresca).

06/04/2022