

Mélangeur conçu spécifiquement pour l'industrie des boissons.
Il réalise 1 ou 2 mélanges azote et / ou CO₂ à teneurs pré-réglées utilisés pour la mise en pression des boissons comme les fûts de bière.

Avantages

- évite la sur-carbonatation (économie de temps et de matière)
- réglage optimal du mélange pour chaque boisson
- évite l'approvisionnement de mélanges différents
- manipulation facile, les mélanges sont réglés en usine et stables
- mécanisme pneumatique, pas de connexions électriques
- minimise les erreurs (l'appareil se coupe si un gaz n'est plus fourni)
- conception robuste, compacte
- remplace parfaitement les autres systèmes présents sur le marché



KM 20-2 ECO

Modèle	KM 20-1 ECO, KM 20-2 ECO
Gaz	Dioxyde de Carbone (CO ₂), Azote (N ₂), ne convient pas pour les gaz inflammables
Gamme de mélange	10 – 85 Vol% CO ₂ , 2 mélanges pré-réglés en usine
Précision du mélange	±2 %
Pression d'entrée	min. 5,5 bar - max. 10,0 bar (la pression d'azote ne doit pas chuter de plus de 0,5 bar en dessous de la pression de CO ₂)
Pression de sortie	min. 3,5 bar, max. 8,0 bar (selon les pressions des gaz en entrée)
Sortie mélange (air)	0,4 – 40 l/min, infiniment variable, réservoir de gaz non nécessaire (le débit maximum du mélange de gaz sera égal ou supérieur à 40 l/min avec 3,5 bar en pression de sortie)
Températures (gaz/environnement)	-10 °C à +50 °C
Raccords de gaz	Raccords rapides pour tuyau souple dia. ext. 8 mm (5/16"); dia. ext. (1/4") en option
Matériaux	coffret: aluminium anodisé pièces: aluminium anodisé, laiton, acier inox, élastomères
Poids	env. 1,6 kg
Dimensions (LxHxP)	env. 110 x 87,5 x 60 mm (sans les raccords)
Certification	Fabricant certifié selon : ISO 9001 Type de certificat SK 385-001