

# SISTEMA DI RILEVAZIONE PERDITE LEAK-MASTER® PRO



Dispositivo di rilevazione delle micro-perdite di CO<sub>2</sub> per le confezioni alimentari. Il LEAK-MASTER® PRO consente un esame non invasivo anche in relazione alle perdite più piccole, senza implicare l'utilizzo del ben più dispendioso Elio.

## Vantaggi

- minimo tempo di rilevazione
- rapidità di cambio tra una confezione da analizzare e l'altra
- idoneo sia per confezioni rigide che morbide
- non richiede calibrazione
- facile da usare: inserimento dei dati e dei parametri di processo a mezzo tastiera integrata o PC (per es. MS-Excel®)
- modo d'uso facile e intuitivo, non richiede personale specializzato
- ottimizzazione della gestione e elaborazione dei dati per certificare la qualità del confezionamento
- camere di misurazione disponibili in diverse dimensioni
- di facile installazione e avviamento
- facile da pulire grazie al rivestimento in acciaio inox antispruzzo
- trasferimento risultati delle rilevazioni via Ethernet
- contatto pulito per remotizzazione di un allarme acustico (cicalino) o luminoso



per ulteriori informazioni visitate  
[www.leak-master.it](http://www.leak-master.it)

► video

## Opzioni

- lettore barcode con protezione IP per semplici e veloci selezioni di prodotti/utenti
- trasferimento dati senza cavo (WLAN) (WIFI)
- possibilità di fornitura di postazioni di lavoro – supporti mobili con rotelle per i diversi modelli



IP65







WLAN  
(WIFI)

<b>Tipo</b>	LEAK-MASTER® PRO	<b>Allarmi</b>	contatto pulito; max. 250 V AC o 24 V DC/2 A
<b>Sistema di misurazione</b>	cella ad infrarossi per CO <sub>2</sub>	<b>Interfaccia</b>	Ethernet (WLAN opzionale)
<b>Scala di misurazione</b>	0 ppm – 5 000 ppm	<b>Rivestimento</b>	in acciaio inox, IP54 (antispruzzo)
<b>Risoluzione</b>	1 ppm	<b>Certificazioni</b>	Società certificata ISO 9001 e ISO 22000 Marcatura CE conforme: - CEM 2014/30/UE - Direttiva per le basse tensioni 2014/35/UE - Direttiva Macchine 2006/42/CE per gas ad uso alimentare secondo: - Direttiva (EC) No 1935/2004
<b>Tempo di riscaldamento</b>	ca. 10 min.		
<b>Calibrazione</b>	non necessaria		
<b>Tempo di risposta</b>	ca. 1 sec.		
<b>Durata ciclo di verifica</b>	a seconda della grandezza delle eventuali perdite, del contenuto di CO <sub>2</sub> nella confezione e della grandezza della camera		
<b>Vuoto</b>	max. 50 mbar abs.		

# SISTEMA DI RILEVAZIONE PERDITE LEAK-MASTER® PRO

Il Leak Master è disponibile in diverse versioni: dallo strumento da tavolo per analisi a campione fino al modello idoneo per confezioni e imballi multipli.

Modello	Dimensioni delle camera in ca. mm (H x L x P)	Dimensioni del rivestimento interno in ca. mm (H x L x P)	Peso ca. [kg]	Capacità della pompa [kWh]	Capacità di aspirazione [m³/h]	Tensione
 <b>LM 4.4.1</b>	90 x 345 x 280 90 x 465 x 160	395 x 535 x 570	65	0,55	10	230 V AC o 110 V AC
 <b>LM 5.2.2</b>	100 x 340 x 425 100 x 460 x 305	490 x 530 x 700	85	1,10	21	230 V AC o 110 V AC
 <b>LM 12.1</b>	230 x 680 x 500	1 025 x 760 x 855	225	2,20	100	400 V AC
 <b>LM 12.2</b>	140 x 680 x 500	1 025 x 760 x 855	225	1,50	63	400 V AC

**Attenzione!**

*Il sistema non è idoneo per test di confezioni contenenti O<sub>2</sub> più del 20,9% (es. carni fresche).*