

# Dansensor®

# LeakMatic II

## PERCHÉ RISCHIARE DI ESPORRE IL VOSTRO MARCHIO AD UNA ESPERIENZA NEGATIVA?



### Vantaggi

- Riduzione dei ritorni di prodotti
- Riduzione dei reclami
- Maggiore protezione dell'immagine del marchio

### Dotazioni

- Sensore ottico
- Nessun tempo di riscaldamento
- Archiviazione dei dati di misurazione
- Esecuzione totalmente automatica di controlli non distruttivi
- Funzionamento agevolato dal touch screen
- Garanzia del sensore CO<sub>2</sub>: 3 anni

## Rilevatore di perdite in linea per l'assicurazione qualità del confezionamento in atmosfera modificata (MAP)

Perché rischiare che eventuali confezioni con perdite danneggino la reputazione del vostro marchio? Il rilevatore Dansensor® LeakMatic II permette di bloccare direttamente sulla linea di produzione le confezioni che presentano perdite, prima che raggiungano i supermercati o, peggio ancora, la tavola dei clienti!

Il rilevatore Dansensor LeakMatic II utilizza una tecnica di controllo non distruttiva che individua le perdite con la massima precisione, senza distruggere le confezioni. Esso protegge il vostro marchio, riducendo allo stesso tempo i costi di confezionamento.

Dansensor LeakMatic II è progettato per soddisfare la crescente domanda di prodotti alimentari più freschi, e può essere integrato nelle linee di confezionamento, subito dopo la fase di incartonamento dei prodotti. Il sistema garantisce l'integrità delle saldature di intere confezioni di prodotti MAP a una velocità massima di 4 cicli al minuto.

Siete pronti per un rilevamento in linea efficiente e continuo delle perdite? Potete davvero permettervi di non esserlo?

# COME FUNZIONA?

**1:** Per ogni prodotto da controllare viene creato un programma di prova specifico, garantendo così l'impostazione dei parametri di controllo corretti.

**2:** Nella modalità operativa, Dansensor LeakMatic II segnala automaticamente al nastro trasportatore il momento in cui è pronto per un nuovo controllo. Una volta selezionato il programma relativo al prodotto, il funzionamento è totalmente automatico.

**3:** Durante il controllo viene raggiunto un livello di vuoto indicato dall'utente, creando in tal modo una differenza di pressione fra la confezione e la camera, ne consegue l'eventuale fuoriuscita di CO<sub>2</sub> nella camera stessa. L'intero ciclo di controllo richiede da 12 a 15 secondi, in funzione del prodotto.

**4:** Al termine del ciclo automatico di controllo, il display visualizza le indicazioni "OK" o "Perdita", segnalando in modo chiaro se la confezione è esente da perdite o meno. Se rileva una perdita, Dansensor LeakMatic II invia un segnale all'unità di scarto, che respinge automaticamente la confezione interessata.

*Il sistema può essere integrato alla vostra confezionatrice - subito dopo la fase di incartonnamento*



## Specifiche Tecniche

Dimensioni delle confezioni	Dansensor LeakMatic II (Piccolo)	Dansensor LeakMatic II (Medio)	Dansensor LeakMatic II (Grande)
Dimensioni massime delle confezioni (con packfix)	260 x 390 x 310 mm (H x L x P)	245 x 610 x 300 mm (H x L x P)	330 x 610 x 300 mm (H x L x P)
Dimensioni massime delle confezioni (senza packfix)	260 x 390 x 330 mm (H x L x P)	260 x 610 x 400 mm (H x L x P)	350 x 610 x 400 mm (H x L x P)
Caratteristiche tecniche comuni			
Tipi di confezioni	Confezioni flessibili e non. Confezioni individuali o imballi di spedizione completi		
Numero di configurazioni del prodotto	16		
Tipo di sensore	Sensore ottico		
Tempo di riscaldamento	Dopo l'accensione: 1 minuto. Dopo la pausa: 20 secondi.		
Pressione di prova	Fino a 300 mbar assoluti		
Peso e dimensioni	Dimensione: 1825 mm x 880 mm x 1050 mm (H x L x P); peso: circa 450 kg		
Alimentazione	400 VAC		
Collegamenti	Collegamento RS-232 per stampante e PC		
Uscite a relè	Per tutte le uscite a relè: max. 48 V / 1 A, "sistema pronto", "pronto per test prodotti", "test OK", "perdita"		
Avviso	Il rilevatore LeakMatic viene fornito privo di ripari di sicurezza, nastro trasportatore e unità per gli scarti		
Velocità di test	Fino a 4 cicli al minuto		
Conformità	CE		

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifica senza preavviso - ulteriori dettagli tecnici sono disponibili nella Guida Utente