

Dansensor® CheckPoint 3 NEUE REVOLUTIONÄRE SENSORTECHNOLOGIE



CheckPoint 3 -
Innovative
Sensortechnologie

Tragbarer Gas-Analysator zur Qualitätskontrolle von MAP Verpackungen

Mit dem neuen Dansensor® CheckPoint 3, dem modernsten tragbaren Gasanalysator auf dem Markt, können Sie schnell und einfach den O₂- und CO₂-Gehalt in MAP-Verpackungen in beliebiger Form und Größe überprüfen.

Der innovative, langlebige Sensor ermöglicht eine maximale Messgenauigkeit bei tragbaren Analysatoren bei niedrigen Betriebskosten.

Jetzt erhältlich mit Keramik-Feststoff-O₂-Sensor oder neuem elektrochemischem O₂-Sensor. Das Dansensor CheckPoint 3 ermöglicht eine maximale Messgenauigkeit bei allen Arten von Lebensmittelverpackungen und garantiert eine zuverlässige Qualitätskontrolle für Ihren Verpackungsprozess.

Das hochwertige Farbdisplay mit intuitiver Oberfläche gibt einen klaren Prozessüberblick und ermöglicht eine extrem einfache Rückverfolgbarkeit und Transparenz der Messungen.

Vorteile

- Keine PC Software erforderlich
- Einfache Handhabung
- Verbesserte MAP-Qualitätskontrolle
- Steigerung der Prozesseffizienz
- Sichert den guten Ruf Ihrer Marke
- Hochwertiges Handmessgerät
- Niedrige Instandhaltungskosten

Leistungsmerkmale

- Zwei O₂-Sensoroptionen decken alle Applikationen ab
- Lieferbar für O₂- oder kombinierte O₂/CO₂-Messung
- Gasfluss-Alarm
- Messdatenübertragung per WiFi
- Schnelle Messergebnisse
- Gut lesbarer 3,5" Farbtouchscreen
- Kostengünstige Standardnadeln, zur Probenahme
- Data pack, Speicher für 1 Million Messungen (optional)
- Optional Schutzgummi für Seitenteile
- Optional Edelstahl-Nadeln lieferbar
- Mehrsprachige Benutzeroberfläche
- Grafische Statistiken

WIE FUNKTIONIERT ES?

1: Führen Sie die Nadel durch ein Septum in die Packung ein. Starten Sie die Messung per Tastendruck.

2: Zur Messung wird eine kleine Gasprobe aus der Packung entnommen und durch die Sensoren geleitet. Nach wenigen Sekunden wird der O₂- und CO₂-Gehalt in der Verpackung angezeigt.

3: Die Messergebnisse können auf dem Dansasor CheckPoint 3 gespeichert und per WiFi an einen PC übertragen werden.

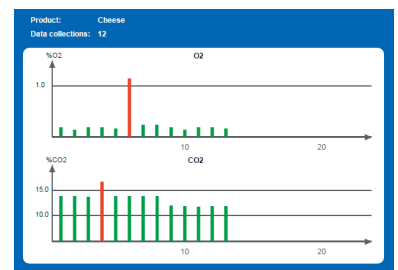
4: Das Web-Interface stellt statistische Daten für verschiedene Dokumentationszwecke zur Verfügung.

Zur Probenahme werden einfach auswechselbare und preisgünstige Kanülen verwendet.



Dansasor CheckPoint 3 Modell Übersicht

| Model | WIFI | Benutzereinrichtung | Gasflussalarm | Anwender | Produkt | Messungen |
|-------------------------------------|------|---------------------|---------------|----------|---------|-------------|
| CheckPoint 3 | | | ● | 1 | 1 | 1 |
| CheckPoint 3 Premium | ● | ● | ● | 10 | 100 | 500/Produkt |
| CheckPoint 3, Premium mit Data-Pack | ● | ● | ● | 100 | 1000 | 1 Million |



Hinweis: Es gibt kein Upgrade von Dansasor CheckPoint 3 Premium zu Dansasor CheckPoint 3 Premium mit Data-Pack

Technische Spezifikationen

| Lieferbare Konfigurationen | O ₂ (Keramik Feststoff-Sensor) | O ₂ (Elektrochemischer Sensor) | CO ₂ (Infrarot-Sensor) |
|--|--|---|-----------------------------------|
| Probenvolumen | 5 ml | 5 ml | 5 ml |
| Messdauer | 7 Sekunden | 7 Sekunden | 7 Sekunden |
| Messbereich | 0-85% | 0-100% | 0-100% |
| Auflösung | 0.1% O ₂ | 0.1% O ₂ | 0.1% CO ₂ |
| *Genauigkeit | besser als ± 0.1% | ± 0.1% O ₂ | besser als ± 2% CO ₂ |
| Aufheizzeit (nach Einschalten) | 5 Sekunden | Keine | Keine |
| Erwartete Sensor-Lebensdauer | > 3 Jahre | > 1 Jahr (von Nutzung abhängig) | > 5 Jahre |
| Lebensmittelanwendungen | Gemüse (roh und aufbereitet), Fleisch (roh und verarbeitet), Fisch (roh und verarbeitet), Käse, Fertiggerichte, Getränke | Fleisch (roh und geräuchert), Fisch (geräuchert), Brot (behandelt mit Alkohol), Frische Nudeln, Fermentierte Lebensmittel, Kaffee | alle |
| Abmessungen und Gewicht | 75 x 100 x 175 mm (H x B x T), 0,7 kg | | |
| Stromversorgung | Akkublock, Aufladezeit maximal 5 Stunden für bis zu 2.000 Messungen | | |
| Sonderzubehör | Standard-Verbrauchsmaterial-Set (1 Probenschlauch, 1.000 Septen, 10 Nadeln Ø0,8 und 10 wasserabscheidende Filter) | | |
| Anschlüsse | WiFi (WPA, WPA 2, WPA enterprise) | | |
| Sensorwartung- und -kalibrierung durch Technischen Service | Alle 12 Monate | | |
| Umgebungstemperatur | 0 - 40 °C, weniger als 95% RH, nicht kondensierend | | |
| Kompatibilität | RoHS, China RoHS, CE | | |
| Data-Pack | Erweiterter Speicherplatz - bis 1 Million Messwerte | | |
| Lieferumfang | 100 Septen, 10 Nadeln Ø 0,8, 10 wasserabscheidende Filter, Netzteil | | |

Änderung der Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten – weitere Spezifikationen enthält das Bedienerhandbuch.

*Voraussetzungen: 23°C, niedriges Sauerstoffniveau MAP und stabiler Zustand.



AMETEK GmbH
Carl-Borgward-Str. 10
56566 Neuwied
Tel. +49-2631-3933-0
sales.de.mocon@ametek.com
www.dansasor.de

MOCON Europe A/S
Rønnedevej 18
4100 Ringsted, Denmark
Tel +45 57 66 00 88
sales.dk.mocon@ametek.com
www.ametekmocon.com