

# Dansensor® MAP Mix 9001 ME

## LA MANIÈRE INTELLIGENTE DE MÉLANGER LE GAZ



### Avantages

- Une technologie fiable
- Facile à utiliser
- Faible coût total de possession
- Pratiquement sans entretien

### Caractéristiques

- Pour le mélange de 2 gaz
- Débit de 20 à 250 litres/min
- L'alarme prévient de la chute de pression du gaz d'entrée
- Version avec réglage du débit pour les machines d'emballage à flux et version pression/tampon pour les operculeuses et les thermoformeuses

## Système de mélangeur de gaz mécanique à faible capacité pour les lignes d'emballage MAP

Le Dansensor® MAP Mix 9001 ME est un mélangeur de gaz manuel proportionnel, basé sur un principe de mélange de gaz mécanique qui le rend adapté à tous les types de machines d'emballage de faible capacité.

La robustesse sans précédent du Dansensor MAP Mix 9001 ME est très appréciée par les clients. Pratique, précis et économique, il vous permet de maîtriser votre consommation de gaz et vos coûts. Il suffit d'acheter les gaz individuels dont vous avez besoin en volume, pour réaliser d'importantes économies, puis de les mélanger sur place.

Conçu pour être facile à utiliser, le MAP Mix 9001 ME de Dansensor est simple à utiliser, même pour les nouveaux utilisateurs. Votre processus d'emballage est alimenté de manière fiable avec le mélange gazeux prédéfini. Il alerte même automatiquement l'opérateur en cas de problème, comme une baisse de la pression d'entrée du gaz.

# COMMENT FONCTIONNE CE PRODUIT?

1: Pour garantir un mélange de gaz correct, connectez les bouteilles de gaz au mélangeur de gaz, puis réglez la pression d'entrée en fonction des spécifications du mélangeur.

2: Après avoir connecté les gaz, réglez le mélange de gaz souhaité, ainsi que le débit, si le mélangeur est utilisé avec une machine d'emballage à débit.

3: L'opérateur est averti par une alarme sonore ou la machine d'emballage peut être arrêtée par le signal d'alarme du mélangeur si ce dernier est incapable de compenser une chute importante de la pression d'entrée.



## Caractéristiques techniques

Caractéristiques générales standard	
Configuration du mélangeur	Modèles 2-gaz disponibles
Connexions	Logique d'E/S 24 VDC pour le démarrage/arrêt et les alarmes, pour l'interaction avec la machine.
Alimentation électrique	103-132 / 207-264 VAC (gamme automatique), 47-63 Hz
Dimensions et poids	194 x 235 x 420 mm (HxLxP) ; 10 kg
Conformités	CE
Paramètres du mélangeur	
Médias gazeux	Mélange de gaz secs spécifiés, par exemple O <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> (température du gaz de 0-50°C), la configuration du mélange ne peut être modifiée
Pression d'entrée du gaz	5,5 à 10 bar
Chute de pression	Exemple : 3 bar pour une pression d'entrée de 8.5 bar
Débit de gaz de sortie	Maximum 250 L/min selon le réglage du mélange et la pression d'admission
Paramètres du mixeur	Réglage manuel ; plage : 0% (arrêt), 0,5% - 100% pour les versions de débit
Précision du mélangeur	± 2 % en valeur absolue dans des plages de débit de 15 à 100 % et des réglages de mélange de 10 à 90 %
Configurations	Configuration de la mémoire tampon ou du flux
Accessoires (en option)	
Couvercle avant	Couvercle en plexiglas verrouillable pour les commandes frontales
Réservoir tampon	15 litres, acier inoxydable, homologué jusqu'à 12 bars

Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.