

# CHECKPOINT 3

## НОВА РЕВОЛЮЦИОННА СЕНЗОРНА ТЕХНОЛОГИЯ



### Предимства:

- Преносим анализатор от най-висок клас
- Лесен за употреба
- Подобрява контрола на качеството на MAP
- По-добра ефикасност на процеса
- Не изисква PC софтуер
- Осигурява добрата репутацията на продукта
- Проследимост на данните
- Ниски разходи по време на експлоатация
- Не се нуждае от ежедневно калибриране

### Преносим газ-анализатор за контрол на качеството на опаковки с модифицирана атмосфера (MAP)

Новият CheckPoint 3 е най-усъвършенстваният преносим газ-анализатор на пазара, който Ви позволява бързо и лесно да проверявате нивата на O<sub>2</sub> и CO<sub>2</sub> в опаковки с модифицирана атмосфера (MAP) от всякакъв размер и форма.

**CheckPoint 3 се предлага в два варианта в зависимост от вида на кислородния сензор – керамичен солид стейт O<sub>2</sub> сензор или електрохимичен O<sub>2</sub> сензор.** По този начин се осигурява прецизно анализиране на състава на модифицираната среда при всички видове опаковани храни, което допринася за надежден контрол на качеството.

Възможността за WiFi връзка гарантира бързо, лесно и надеждно управление на данните. Цветният екран с висока резолюция, комбиниран с интуитивен интерфейс осигуряват ясен преглед на процеса, както и лесна проследяемост на проведените тестове.

CheckPoint 3 е идеален за случаите, в които Ви трябва преносимо устройство с най-висока точност и ниски разходи за експлоатация.

### Характеристики:

- Избор между два варианта за O<sub>2</sub> сензор, които осигуряват съвместимост за всякакви приложения
- Предлага се във вариант за измерване на кислород (O<sub>2</sub>), или за комбинирано измерване на кислород и въглероден диоксид (O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>)
- Контрол на дебита
- Запазване на данни/прехвърляне чрез WiFi
- Висока скорост работа
- 3,5" цветен сензорен екран
- Използва стандартни икономични игли
- Игли от неръждаема стомана - опция
- Модел Premium data pack с възможност за запазване на 1 000 000 отчитания
- Статистика в графичен вид

## НАЧИН НА РАБОТА



1: Вкарайте иглата в опаковката през специална гумена подложка, залепена за фолиото. Започнете теста с натискане на бутона.

2: По време на теста в анализатора автоматично се изтегля малко количество газ за проба. След няколко секунди нивото на O<sub>2</sub> и CO<sub>2</sub> се показва на дисплея.

3. Резултатите от измерванията могат да се събират ръчно или автоматично. Съхранените данни могат да бъдат прехвърлени чрез WiFi в базата данни на компютъра.

4. Уеб интерфейс дава възможност за съхраняване на измерванията и статистически данни за документацията.

## Модели CheckPoint 3

Модели	WiFi	Потребителски настройки	Контрол на дебит (газ)	Потребители	Продукти	Съхранени измервания
CheckPoint 3			●	1	1	1
CheckPoint 3 Premium	●	●	●	10	100	500/продукт
CheckPoint 3 Premium data pack	●	●	●	100	1000	1000000

## Техническа спецификация

Конфигурация	Измерване на O <sub>2</sub> (керамичен солид стейт сензор)	Измерване на O <sub>2</sub> (електрохимичен сензор)	Измерване на CO <sub>2</sub> (едно-лъчев инфрачервен сензор)
Обем на пробата	5 мл	5 мл	5 мл
Време за измерване	7 сек	7 сек	7 сек
Обхват на измерването	0 – 85%	0 – 100%	0 – 100% (на CO <sub>2</sub> сензора)
Стъпка на измерване	0.1% кислород	0.1% кислород	0.1% въглероден диоксид
Прецизност на сензора*	По-добра от ±0.1% кислород	±0.1% кислород	По-добра от ±2% въглероден диоксид
*Условия: темп. 23°C, нискокислородна модифицирана среда при стабилност на условията			
Време за загряване	5 сек.	-	-
Живот на сензорите	> 3 години	> 1 година (в зависимост от начина на употреба)	> 5 години
Приложение за храни	<b>Опаковани зеленчуци</b> (сурови или сготвени), <b>месо</b> (сурово или обработено), <b>риба</b> (сурова или готвена), <b>сирене, готвени ястия, снакс, напитки</b>	<b>Опаковани месо</b> (червено и пушено), <b>риба</b> (пушена), <b>хляб</b> (обработен с алкохол), <b>свежа паста, ферментирани храни, кафе</b>	-
Размери и тегло	75 x 100 x 175 мм (ВxШxД), 0.7 кг		
Електрозахранване	Захранване чрез батерия: капацитет 2000 измервания при напълно заредена батерия и температура 20°C. Време за презареждане макс. 5 часа		
Връзки	WiFi (WPA, WPA 2, WPA enterprise)		
Калибриране и сервиз	На 12 месеца		
Темп. на работната среда	От 0 до +40°C при относителна влажност по-малко от 95%, без кондензация		
Съвместимост	RoHS, China RoHS, CE		