

Speziell für den Einsatz in Getränkeschankanlagen konzipierter Mischer. Er dient zur Herstellung von 1 oder 2 voreingestellten Gemischen aus Kohlendioxid (CO₂) und / oder Stickstoff (N₂), die für den Getränkeausschank verwendet werden.

Vorteile

- Vermeidung von Aufkarbonisierung (reduziert Produktverlust, spart Geld und Zeit)
- optimale Anpassung des CO₂-Gehaltes an das Getränk
- Kostenersparnis, da keine Vorratshaltung von verschiedenen Vorgemischen erforderlich
- einfache Handhabung durch voreingestellte Gemische (keine unbeabsichtigte Gemischverstellung)
- rein pneumatisches Funktionsprinzip, keine Spannungsversorgung notwendig
- Auto-Stop der Gemischproduktion bei Versorgungsausfall eines Gases
- robustes, kompaktes Design
- Montage kompatibel zu anderen marktüblichen Systemen



KM 20-2 ECO

Typ	KM 20-1 ECO, KM 20-2 ECO
Gase	Kohlendioxid (CO ₂), Stickstoff (N ₂), für Brenngase nicht geeignet
Zumischbereiche	10 – 85 Vol% CO ₂ , 2 Zumischbereiche voreingestellt
Mischpräzision	±2 %
Gaseingangsdrücke	min. 5,5 bar – max. 10,0 bar (der N ₂ -Druck darf höchstens 0,5 bar geringer sein als der CO ₂ Druck)
Gasausgangsdruck	min. 3,5 bar, max. 8,0 bar (abhängig vom Gaseingangsdruck)
Mischgasleistung (Luft)	0,4 – 40 l/min, stufenlos variabel, ohne nachgeschalteten Ausgleichsbehälter (bei einem Gasausgangsdruck von 3,5 bar wird ein Höchstdurchfluss von mindestens 40 l/min erreicht)
Temperatur (Gas/Umgebung)	-10 °C bis +50 °C
Gasanschlüsse	Steckanschluss für Schlauch AD 8 mm (5/16") optional AD 6,35 mm (1/4")
Material	Gehäuse: Aluminium eloxiert Einbauteile: Aluminium eloxiert, Messing, Edelstahl, Elastomere
Gewicht	ca. 1,6 kg
Abmessungen (HxBxT)	ca. 110 x 87,5 x 60 mm (ohne Anschlüsse)
Normen/Baubestimmungen	Unternehmen zertifiziert nach ISO 9001 Baumusterkennzeichen SK 385-001