



Il vuotometro digitale **MEMOVAC** è il risultato di molti anni di esperienza **VUOTO SERVICE** dedicati al confezionamento di prodotti alimentari. Questo strumento risolve il problema delle misurazioni di vuoto da effettuare durante i normali cicli di produzione negli stabilimenti produttivi o nei laboratori. La forma compatta e robusta ne permettono l'utilizzo nelle condizioni più svariate e gravose.

MEMOVAC può essere inserito nelle linee di confezionamento di macchine confezionatrici a sacchetto, anche all'interno degli stessi sacchetti utilizzati per la normale produzione giornaliera.

MEMOVAC è stato creato anche per soddisfare le elevate esigenze di misurazione alto vuoto nei Laboratori, Istituti di Ricerca, CNR, Università, ma anche nelle industrie che

necessitano di effettuare controlli del grado di vuoto e di tenuta di vuoto su manufatti e prodotti in genere.

MEMOVAC:

- non richiede fermate alle macchine sulle quali viene effettuata la misurazione;
- consente di verificare la tenuta di saldature e giunture meccaniche, grazie alla funzione "test", che permette di effettuare fino a 100 diverse misurazioni di vuoto, intervallate l'una dall'altra da 1 a 59 minuti (a scelta).

CARATTERISTICHE	MEMOVAC
Dimensioni (mm)	120 x 65 x sp. 25
Display	4 LCD
Tempo di risposta (mS)	300
Peso (g)	125 (circa)
Campo di misura (mbar)	0 / 1.030
Precisione di rottura (bar)	2
Temperatura di utilizzo (°C)	5 / 50
Precisione (mbar)	± 1
Alimentazione	220 V c.a. / USB / 5 V
Autonomia (ore)	40 in continuo
Carica batteria	220 V c.a. / USB / 5 V
Compatibilità	aria umida e gas non corrosivi
Protezione	IP 65

MATERIALE FORNITO NELLA CONFEZIONE
Vuotometro digitale Memovac
Alimentatore / Carica batteria 220 V c.a./USB/5 V
Portagomma per le misurazioni rapide
Tubetto in gomma siliconica
Chiavetta USB
Filtro sinterizzato

