

Gasmischer im Kundeneinsatz

In vielen Prozessen wie z. B. in der Metallverarbeitung oder beim Verpacken von Lebensmitteln werden Gasgemische eingesetzt. Für kleine Verbrauchsmengen werden die Gase bereits bei basi gemischt und in Gasflaschen abgefüllt. Steigen die Verbräuche, ist es möglicherweise von Vorteil, die Gase direkt vor Ort zu mischen. So werden nur noch die einzelnen Bestandteile der Mischung angeliefert, z. B. Argon tiefkalt verflüssigt und CO₂ in Flaschenbündeln. Die Mischung zu z. B. basimix 18 (82 % Argon, 18 % CO₂) übernimmt eine eigene Einheit, der Gasmischer.

Je nach Anforderung sind Gasmischer in verschiedenen Ausführungen für nahezu alle technischen Gase und unterschiedliche Leistungsbereiche verfügbar, sei es beim Schweißen, dem Verpacken von Lebensmitteln unter Schutzatmosphäre oder im medizinischen Bereich. Ausgereifte mechanische oder hochmoderne elektronische Gasmischsysteme sichern Präzision und Prozesssicherheit.

Gasmischer überzeugen mit einer einfachen Bedienung. Zum Beispiel können die Mischungsverhältnisse stufenlos mechanisch über ein Handrad oder elektronisch eingestellt werden. Gasanalysatoren können je nach Ausstattung permanent das eingestellte Gasgemisch überwachen, welche z. B. bei Grenzwertabweichungen Fehlermeldungen an eine Leitstelle senden. Es besteht auch die Möglichkeit Mischungsverhältnisse für spätere Auswertungen mit Datenloggern direkt im Gerät mitzuschreiben oder die Mischungsverhältnisse via Ethernet direkt an Arbeitsplätzen zu überwachen und sogar zu steuern.

Moderne Gasmischer haben noch viele weitere Optionen welche die Prozesssicherheit in Ihrem Betrieb erhöhen. Gerne beraten unsere Ansprechpartner Sie direkt Vorort bei einem persönlichen Gespräch, Daniel Buchmüller, E-Mail: daniel.buchmueller@basigas.de. S.W.+ D.B.



Gasmischer mit Pufferbehälter