

Membran-Druckmittler für die Nahrungsmittelindustrie mit Bundstutzen und Nutüberwurfmutter

nach SMS-Norm

Besonderheiten

Druckmittler trennen durch ihre Membran das zu messende Medium vom angebauten Manometer, Druckschalter oder Drucksensor.

Schnellanschluss durch Nutüberwurfmutter

Anwendung

Druckmittler werden eingesetzt um die hygienischen Anforderungen zu erfüllen und die Produktsicherheit zu gewährleisten.

Die montierten Messgeräte werden von hochviskosen Medien getrennt und vor hohen Temperaturen geschützt.



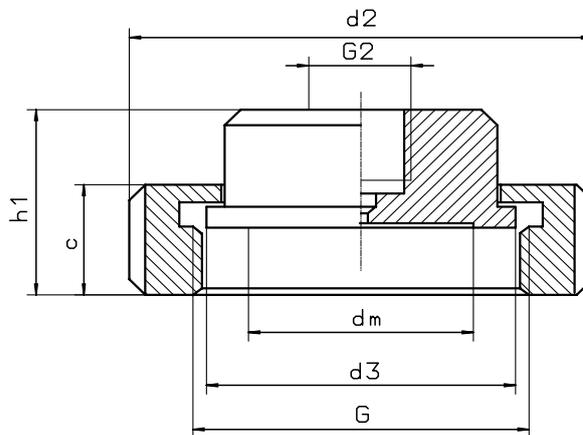
Durch die Verwendung von Kapillarleitungen können die Messgeräte entfernt von der Druckmessstelle montiert werden

Einsatzbereiche

Pharmazie
Lebensmittelindustrie

Typ und Größe	DM-41 25	DM-41 40	DM-41 50	DM-41 65
Druckanschluss	1"	1 1/2"	2"	2 1/2"
Nenndruck	PN 40	PN 40	PN 40	PN 25
Anzeigebereiche in bar	min. 4 bar max. 40 bar	min. 2,5 bar max. 40 bar	min. 1,0 bar max. 40 bar	min. 1,0 bar max. 25 bar
Ausführung	mit Bundstutzen und Nutüberwurfmutter			
Nutmutter	CrNi-Stahl			
Druckmittler	CrNi-Stahl			
Membran	CrNi-Stahl mit Druckmittler tottraumfrei verschweißt			
Membrandurchmesser	24 mm	34 mm	46 mm	52 mm
Messgeräteanschluss	G 1/2 Innengewinde			
Füllflüssigkeit	Lebensmittelöl, FDA-konform			
Arbeitstemperaturen	Medium: -10°C bis +120°C (zur Dampfsterilisation bis 150°C)			

Bundstutzen mit Nutüberwurfmutter nach SMS-Norm



Typ	DN	c	Maße in mm						G	G2	Gewicht
			d2	d3	dm	h1					
DM-41 25	1"	20	51	35,5	24	55,5	Rd 40x1/6"	G 1/2	0,3 kg		
DM-41 40	1 1/2"	25	74	55	34	57	Rd 60x1/6"	G 1/2	0,6 kg		
DM-41 50	2"	26	84	65	46	62	Rd 70x1/6"	G 1/2	1,0 kg		
DM-41 65	2 1/2"	30	100	73	52	61	Rd 78x1/6"	G 1/2	1,3 kg		