

# Membran-Druckmittler für die Nahrungsmittelindustrie mit Bundstutzen und Nutüberwurfmutter

nach DS 722-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

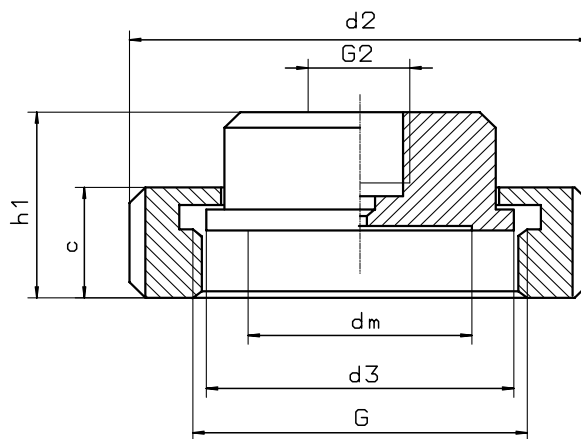
## Einsatzbereiche

Pharmazie

Lebensmittelindustrie

Typ und Größe	DM-42 25	DM-42 32	DM-42 40	DM-42 50	DM-42 65
Druckanschluss	DN 25	DN 32	DN 40	DN 50	DN 65
Nenndruck	PN 40	PN 40	PN 40	PN 25	PN 25
Anzeigebereiche in bar	min. 6 bar max. 40 bar	min. 4 bar max. 40 bar	min. 2,5 bar max. 40 bar	min. 1,0 bar max. 25 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	28 mm	34 mm	46 mm	59 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 DS 722-Norm



Typ	DN	c	Maße in mm						G	G2	Gewicht
			d2	d3	dm	h1					
DM-42	25	20	57	35,5	24	55,5	Rd 52x1/6"	G 1/2	0,4 kg		
DM-42	32	20	65	55	28	57	Rd 52x1/6"	G 1/2	0,5 kg		
DM-42	40	20	71	65	34	62	Rd 58x1/6"	G 1/2	0,6 kg		
DM-42	50	22	86	73	46	61	Rd 72x1/6"	G 1/2	1,0 kg		
DM-42	65	24	103	73	59	61	Rd 88x1/6"	G 1/2	1,2 kg		