

Membran-Druckmittler für die Nahrungsmittelindustrie mit Bundstutzen und Nutüberwurfmutter

nach ISO 2853, IDF-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

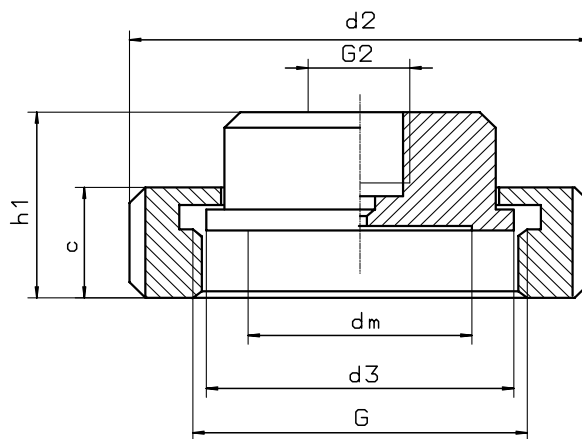
Pharmazie

Lebensmittelindustrie

Typ und Größe	DM-43 25	DM-43 40	DM-43 50
Druckanschluss	1"	1 1/2"	2"
Nenndruck	PN 40	PN 40	PN 40
Anzeigebereiche in bar	min. 6 bar max. 40 bar	min. 2,5 bar max. 40 bar	min. 1,0 bar max. 40 bar
Ausführung	mit Bundstutzen und Nutüberwurfmutter		
Nutmutter	CrNi-Stahl		
Druckmittler	CrNi-Stahl		
Membran	CrNi-Stahl mit Druckmittler tottraumfrei verschweißt		
Membrandurchmesser	24 mm	34 mm	45 mm
Messgeräteanschluss	G 1/2 Innengewinde		
Füllflüssigkeit	Lebensmittelöl, FDA-konform		
Arbeitstemperaturen	Medium: -10°C bis +120°C (zur Dampfsterilisation bis 150°C)		

Bauformen und Abmessungen

Bundstutzen mit Nutüberwurfmutter nach ISO 2853, SMS-Norm



Typ	DN	c	Maße in mm						G	G2	Gewicht
			d2	d3	dm	h1					
DM-43 25	1"	30	52	37	24	55,5	1" IDF	G 1/2	0,35 kg		
DM-43 40	1 1/2"	30	64	47	34	57	1 1/2" IDF	G 1/2	0,7 kg		
DM-43 50	2"	30	79	60,5	45	62	2" IDF	G 1/2	1,2 kg		