

Membran-Druckmittler für die Nahrungsmittelindustrie mit Gewindestutzen

nach DIN 11 851

Besonderheiten

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

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

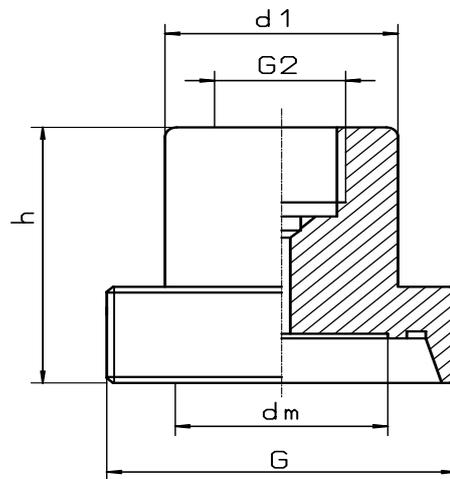
Einsatzbereiche

Pharmazie
Lebensmittelindustrie



Typ und Größe	DM-60 25	DM-60 32	DM-60 40	DM-60 50	DM-60 65	DM-60 80
Druckanschluss	DN 25	DN 32	DN 40	DN 50	DN 65	DN 80
Nenndruck	PN 40	PN 40	PN 40	PN 25	PN 16	PN 16
Anzeigebereiche in bar	min. 4 bar max. 40 bar	min. 2,5 bar max. 40 bar	min. 2,5 bar max. 40 bar	min. 1,0 bar max. 25 bar	min. 1,0 bar max. 16 bar	min. 0,6 bar max. 16 bar
Ausführung	mit Gewindestutzen					
Druckmittler	CrNi-Stahl					
Membran	CrNi-Stahl mit Druckmittler tottraumfrei verschweißt					
Membrandurchmesser	26 mm	30 mm	34 mm	46 mm	59 mm	70 mm
Messgeräteanschluss	G 1/2 Innengewinde					
Füllflüssigkeit	Lebensmittelöl, FDA-konform					
Arbeitstemperaturen	Medium: -10°C bis +120°C (zur Dampfsterilisation bis 150°C)					

Kegelstutzen nach DIN 11 851



Maße in mm									Gewicht
Typ	DN	d1		dm	h		G	G2	
DM-60	25	34		26	63		Rd 52x1/6"	G 1/2	0,4 kg
DM-60	32	40		30	63		Rd 58x1/6"	G 1/2	0,5 kg
DM-60	40	48		34	63		Rd 65x1/6"	G 1/2	0,7 kg
DM-60	50	60		46	63		Rd 78x1/6"	G 1/2	0,9 kg
DM-60	65	79		59	73		Rd 95x1/6"	G 1/2	2,0 kg
DM-60	80	92		70	73		Rd 110x1/4"	G 1/2	2,5 kg