

Membran-Druckmittler für die Nahrungsmittelindustrie mit Gewindestutzen

nach SMS-Norm

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

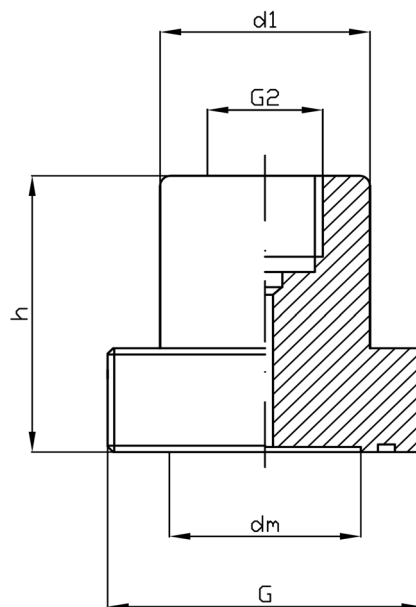
Einsatzbereiche

Pharmazie
Lebensmittelindustrie



Typ und Größe	DM-61 25	DM-61 32	DM-61 40	DM-61 50
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. 2,5 bar max. 40 bar	min. 1,0 bar max. 25 bar
Ausführung	mit Gewindestutzen			
Druckmittler	CrNi-Stahl			
Membran	CrNi-Stahl mit Druckmittler tottraumfrei verschweißt			
Membrandurchmesser	26 mm	30 mm	34 mm	46 mm
Messgeräteanschluss	G 1/2 Innengewinde			
Füllflüssigkeit	Lebensmittelöl, FDA-konform			
Arbeitstemperaturen	Medium: -10°C bis +120°C (zur Dampfsterilisation bis 150°C)			

Gewindestutzen nach SMS-Norm



Maße in mm								Gewicht	
Typ	DN	d1		dm	h		G	G2	
DM-61 25	1"	34		26	63		Rd 40-6	G 1/2	0,4 kg
DM-61 32	1 1/2"	40		30	63		Rd 60-6	G 1/2	0,5 kg
DM-61 40	2"	48		34	63		Rd 70-6	G 1/2	0,7 kg
DM-61 50	2 1/2"	60		46	63		Rd 85-6	G 1/2	0,9 kg