

Membran-Druckmittler für die Nahrungsmittelindustrie mit Gewindestutzen

nach DS 722-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

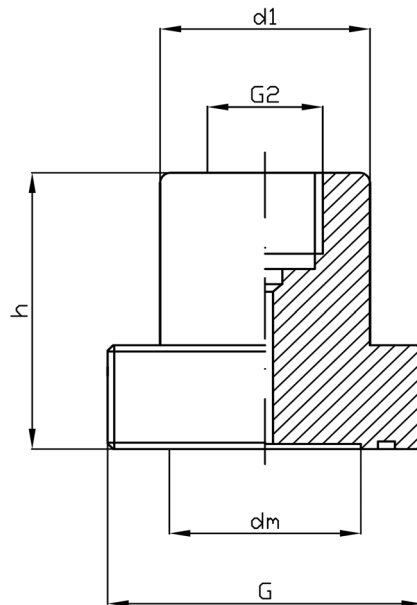
Einsatzbereiche

Pharmazie
Lebensmittelindustrie



Typ und Größe	DM-62 25	DM-62 32	DM-62 40	DM-62 50	DM-62 65
Druckanschluss	DN 25	DN 32	DN 40	DN 50	DN 65
Nenndruck	PN 40	PN 40	PN 40	PN 25	PN 16
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 Gewindestutzen				
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)				

Gewindestutzen nach DS 722-Norm



Typ	DN	Maße in mm					G	G2	Gewicht
		d1		dm	h				
DM-62	25	34		24	63		RdG 44	G 1/2	0,4 kg
DM-62	32	40		28	63		RdG 52	G 1/2	0,5 kg
DM-62	40	48		34	63		RdG 58	G 1/2	0,7 kg
DM-62	50	60		46	63		RdG 72	G 1/2	0,9 kg
DM-62	65	60		59	63		RdG 88	G 1/2	0,9 kg