OEM Automatic Sp. z o.o.
ul. Działkowa 121 A, 02-234 Warszawa
+48 22 863 27 22 | info@pl.oem.se | www.oemautomatic.pl

PRZEPŁYWOMIERZ KALORYMETRYCZNY, 3A, EHEDG

FTS 141



- Kalorymetryczna metoda pomiaru
- Możliwość czyszczenia CIP/SIP do 100 °C
- Czujnik ze stali nierdzewnej
- Dopuszczenia FDA, EHEDG, 3-A

OPIS PRODUKTU

Kalorymetria jest standardem branżowym w monitorowaniu przepływu w przetwórstwie żywności. Wykorzystuje pulsacyjną technologię grzewczą. Konstrukcja została specjalnie zaprojektowana dla aplikacji higienicznych a dodatkowo cechuje się szybkim czasem reakcji. Dodatkowo posiada system zabezpieczający przed uszkodzeniami termicznymi.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Czas reakcji	5000 ms
Dokładność	10% pełnej skali
Dopuszczenia	FDA
Materiał części stykających się z medium	Stal nierdzewna 316L
Materiał obudowy czujnika	Stal nierdzewna 1.4308
Materiał pokrywy	Poliwęglan
Max. temperatura medium	100 °C
Max. zakresu ciśnienia	10 bar
Max. zakresu przepływu	2 m/s
Min. temperatura medium	0 °C
Min. zakresu przepływu	0,1 m/s
Napięcie zasilania	16 ... 32 VDC
Odporność na temperaturę	SIP: 140°C przez maks. 60 min. (bez funkcji)
Połączenie elektryczne	Wtyczka M12, 4 piny

Połączenie procesowe	CLEANadapt, gwint higieniczny G ½"
Signał wyjściowy	PNP
Stopień ochrony IP	IP69K
Temperatura otoczenia do	70 °C
Temperatura otoczenia od	-20 °C
Wykończenie powierzchni	0,8 µm Ra
Wyświetlacz	LCD z funkcją programowania
Zakres zastosowania	Żywność