

## CZUJNIK TEMPERATURY DO PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, TRI CLAMP, 3A

Serie TFP-47, -57, -67, -167

TFP-47

- Do pomiaru temperatury w rurach i zbiornikach
- Połączenie Tri-clamp bez adaptera
- Materiał wg. FDA
- Spełnia normę 3-A 74-06



### OPIS PRODUKTU

Czujniki temperatury TFP-47, -57, -67, -167... są produktami wysokiej jakości marki Anderson-Negele. Posiadają połączenie Tri-Clamp.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

<b>Czujnik Temperatury</b>	1x Pt100
<b>Dopuszczenia</b>	3-A, FDA
<b>Materiał obudowy czujnika</b>	Stal nierdzewna 1.4305
<b>Materiał podłączenia</b>	Stal nierdzewna 316L, Stal nierdzewna 316 Ti
<b>Max. temperatura pracy</b>	250 °C
<b>Min. temperatura pracy</b>	-50 °C
<b>Odporność na ciśnienie max</b>	10 bar
<b>Podłączenie</b>	Obudowa ze stali nierdzewnej, Ø55 mm
<b>Połączenie elektryczne</b>	Wtyk M12 lub dławnica kablowa
<b>Połączenie procesowe</b>	Podłączenie Tri-clamp od DN6 do DN65
<b>Signal wyjściowy</b>	4-20 mA z przetwornikiem lub rezystancją Pt100 (Opcjonalnie: HART lub Profibus PA)
<b>Stopień ochrony IP</b>	IP67, IP69K
<b>Temperatura otoczenia do</b>	80 °C
<b>Temperatura otoczenia od</b>	-50 °C
<b>Wykończenie powierzchni</b>	0,8 µm Ra

<b>Zakres zastosowania</b>	Żywność
----------------------------	---------