

TRYKMÅLER - DAN-HH

Fødevarer

DAN-HH Trykmåler (fødevarer)

- Denne transmitter er lavet helt i rustfri stål og dermed meget hygiejnisk og let at rengøre
- Kan anvendes ved CIP/SIP-rengøring op til 150 °C uden tidsbegrænsning
- Hurtig responstid (200µsek)
- Kan anvendes i rør og beholdere
- I kombination med CLEANadapt tilslutning bliver den hygiejnisk og let at sterilisere



PRODUKTBESKRIVELSE

Vi markedsfører trykmålere af høj kvalitet og tidssvarende design fra vor leverandør Anderson-Negele. Vores produkter opfylder de højeste krav, der stilles til procesindustrien og er en perfekt løsning til applikationer indenfor fødevare-, lægemiddel-, kosmetikindustrien, såvel som de egner sig til applikationer i pharma- og bryggeriindustrien.

Alle Anderson-Negele's tryksensorer produceres efter konceptet "Hygienic by Design", hvilket afspejles i instrumenternes unikke design og de forskellige procesadaptere, der fås hertil.

Herunder finder du information om følgende serie indenfor trykmåling:
DAN-HH

Denne kompakte tryktransmitter er ideel til applikationer i fødevareindustrien samt i bryggerier, hvor man ønsker sanitær trykmåling. Den er anvendelig både i rør, men også i beholdere/tanke.

OBS erstattes af den kombinerede tryk- og niveaumåler L3. Kontakt os for yderligere information!

Kontakt os for at finde den mest optimale løsning til netop din applikation.

;

SPECIFIKATIONER

Anvendelsesområde	Food
Forsyningsspænding DC max	36 V DC
Forsyningsspænding DC min	12 V DC
Godkendelser	3-A, FDA
IP-klasse	IP69K

Materiale medieberørte del	Rustfrit stål 316L
Materiale sensorhus	Rustfrit stål 304
Medietemperatur fra	0 °C
Medietemperatur til	150 °C
Måleområde	0 ... 34 bar rel., -1 ... 13 bar rel. / 0 ... 20 bar abs.
Omgivelsestemperatur fra	-20 °C
Omgivelsestemperatur til	50 °C
Overfladeruhed	0,6 µm Ra