

Membran-Druckmittler für die Nahrungsmittelindustrie mit Nutüberwurfmutter

nach DIN 11 851

Besonderheiten

Druckmittler trennen durch Ihre Membran das zu messenden Medium vom angebauten Manometer, Druckschalter oder Drucksensor.

Schnellanschluss durch Nutüberwurfmutter



Anwendung

Druckmittler werden eingesetzt um das angebaute Messgerät zu schützen vor:

- kristallisierende oder hochviskosen Medien
- zu hohen Temperaturen
- aggressiven Medien
- vor Verunreinigungen

Durch die Verwendung von Kapillarleitungen können die Messgeräte entfernt von der Druckmessstelle montiert werden

Einsatzbereiche

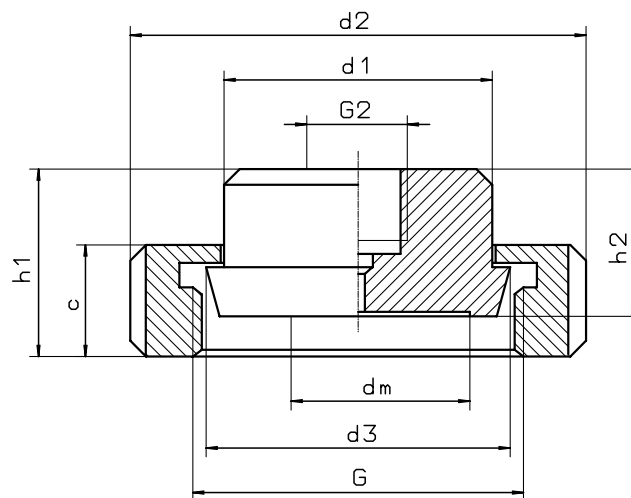
Pharmazie
Lebensmittelindustrie

Typ und Größe	DM-40 25*	DM-40 32	DM-40 40	DM-40 50	DM-40 65	DM-40 80
Anzeigebereiche in bar	min. 4 bar max. 40 bar	min. 2,5 bar max. 40 bar	min. 1,6 bar max. 40 bar	min. 1,0 bar max. 25 bar	min. 1,0 bar max. 16 bar	min. 0,6 bar max. 16 bar
Ausführung	mit Kegelstutzen und Nutüberwurfmutter					
Nutmutter	CrNi-Stahl					
Druckmittler	CrNi-Stahl					
Membran	CrNi-Stahl mit Druckmittler tottraumfrei verschweißt					
Membrandurchmesser	28 mm	34 mm	38 mm	48 mm	52 mm	72 mm
Druckanschluss	DN 25	DN 32	DN 40	DN 50	DN 65	DN 80
Nenndruck	PN 40	PN 40	PN 40	PN 25	PN 16	PN 16
Füllflüssigkeit	Pflanzenöl					
Arbeitstemperaturen	Medium: -20°C bis 120°C, als Sonderausführung bis 250°C					

*) NG 160 erst ab DN 32

Bauformen und Abmessungen

mit Nutüberwurfmutter
nach DIN 11 851



Maße in mm											Gewicht
Typ	DN	c	d1	d2	d3	dm	h1	h2	G	G2	
DM-40	25	21	34	63	44	28	54	46	Rd 52x1/6"	G 1/2	0,5 kg
DM-40	32	21	40	70	50	34	54	46	Rd 58x1/6"	G 1/2	0,7 kg
DM-40	40	21	48	78	56	38	53	45	Rd 65x1/6"	G 1/2	0,7 kg
DM-40	50	22	60	92	68	46	48	40	Rd 78x1/6"	G 1/2	1,1 kg
DM-40	65	25	79	116	86	52	54	45	Rd 95x1/6"	G 1/2	2,0 kg
DM-40	80	30	92	127	100	63	59	45	Rd 110x1/6"	G 1/2	2,5 kg