



Der Gamechanger

Hygienischer Durchflusssensor mit IO-Link

- Magnetisch-induktiver Durchflusssensor komplettiert das Portfolio für die Lebensmittelindustrie
- Reduziert den Bedarf an Messstellen durch Ausgabe von Durchfluss, Gesamtmenge, Temperatur und Leitfähigkeit
- Einfache Inbetriebnahme dank appbasiertem Menü und geführter Installation



ifm – close to you!

Nennweite	Messbereich [m³/h]	Bestell-Nr.		
		Maßeinheiten: SI, EU Mit TFT-Display	Maßeinheiten: SI, EU, Imperial Mit TFT-Display	Maßeinheiten: SI, EU, Imperial Ohne TFT-Display
DN40 (1 ½")	0,3...45,0	SMF320	SMF321	SMF350
DN50 (2")	0,6...72,0	SMF420	SMF421	SMF450
DN65 (2 ½")	1,2...120,0	SMF520	SMF521	SMF550
DN80 (3")	1,8...180,0	SMF620	SMF621	SMF650
DN100 (4")	3,0...300,0	SMF720	SMF721	SMF750

Kein blinder Fleck mehr im digitalen Prozess

Der magnetisch-induktive Durchflusssensor SM Foodmag hebt die Durchflussmessung flüssiger und cremiger Lebensmittel auf eine neue Stufe. Ausgestattet mit IO-Link ermöglicht der Sensor als erster seiner Art die digitale Datenübertragung aus dem Prozess und eliminiert damit den letzten blinden Fleck im digitalisierten, transparenten Produktionsprozess. Vor Ort informieren das Display selbst sowie die rundum sichtbare Status-LED über den aktuellen Status. Für Einbausituationen, in denen keine Visualisierung der Prozesswerte benötigt wird, kann die Sensorvariante ohne Display genutzt werden.

Misst alles, was wichtig ist

Der Sensor erfasst den aktuellen Durchfluss, Gesamtmenge und Durchflussrichtung sowie die Präsenz des Mediums (oft auch als Leerrohrerkennung bezeichnet). Zusätzlich werden Leitfähigkeit und Temperatur an Steuerung und IT-Ebene übermittelt. Dadurch kann sich der Bedarf an zusätzlichen Messstellen in der Anlage reduzieren.

Komfort, Klarheit, Sicherheit

Die Integration des SM Foodmag erledigt sich fast wie von selbst. Der Standard-M12-Anschluss sorgt in Kombination mit unseren patentierten Kabeln für eine schnelle, wasserdichte und fehlerfreie Anbindung an die Dateninfrastruktur. Die gängigen Einbaudimensionen sowie flexibel wählbare Dichtungen und Prozessadapter ermöglichen die einfache Integration auch in bestehenden Anlagen.

Die Parametrierung gelingt über die appbasierte Menüstruktur und mit Hilfe der geführten Installation in kürzester Zeit. Lokal und digital sorgt der SM Foodmag damit für maximale Einsicht ins Innere des Rohres – und damit auch für mehr Sicherheit im Prozess.

Technische Daten		
Genauigkeit Durchfluss unter Referenzbedingungen optional (kostenpflichtig)	[%]	± 0,5 MW + 1,5 mm/s ± 0,2 MW + 2 mm/s
Ansprechzeit	[s]	0,3
Wiederholgenauigkeit	[%]	± 0,1 MW
Mediumstemperatur	[°C]	-20...150 (kontinuierlich)
Genauigkeit Temperatur	[K]	± 1
Messbereich Leitfähigkeit	[µS/cm]	100...100000
Genauigkeit Leitfähigkeit 100...20000 µS/cm 20000...100000 µS/cm	[%]	± 10 MW ± 20 MW
Materialien in Kontakt mit dem Medium		PFA; V4A (1.4435)
Schutzart		IP67 IP69K

MW: Messwert

BEST FRIENDS

Technische Änderungen behalten wir uns ohne vorherige Ankündigung vor. · 11.2024
ifm electronic gmbh · Friedrichstr. 1 · 45128 Essen



IO-Link-Master
Feldtaugliche Master für den Einsatz in hygienischen Bereichen



Leitfähigkeitssensor
Flüssige Medien anhand der Leitfähigkeit präzise unterscheiden



Drucksensor
Hygienegerecht, mit robuster, frontbüндiger Keramikmesszelle



Weitere technische Angaben finden Sie hier:
ifm.com/fs/SMF320