



계입 체인저

IO-Link를 보유한 위생 유량계

- 식품 산업을 위한 포트폴리오를 완성하는 자기-유도형 유량계
- 유량, 총 부피, 온도 및 전도도를 제공하여 측정 포인트의 필요성 감소
- 앱 기반 메뉴와 설치 안내를 통한 간편한 셋업



ifm – close to you!

공칭 너비	측정영역 [m³/h]	주문번호		
		측정 디바이스: SI, EU TFT 디스플레이 포함	측정 디바이스 SI, EU, Imperial TFT 디스플레이 포함	측정 디바이스 SI, EU, Imperial TFT 디스플레이 포함되지 않음
DN40 (1 1/2")	0.3...45.0	SMF320	SMF321	SMF350
DN50 (2")	0.6...72.0	SMF420	SMF421	SMF450
DN65 (2 1/2")	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

디지털 프로세스에 더 이상 시각지대가 없습니다.

SM Foodmag 자기-유도형 유량계는 액체 및 크림타입 식품의 유량 측정을 새로운 차원으로 끌어올립니다. IO-Link가 장착된 이 센서는 프로세스에서 디지털 데이터 전송을 가능하게 하는 동종 업계 최초의 센서로, 디지털화된 투명한 생산 프로세스의 마지막 시각지대를 제거합니다. 현장에서는 디스플레이 자체와 전면에 보이는 상태 LED가 현재 상태에 대한 정보를 제공합니다. 디스플레이가 없는 센서 버전은 프로세스 값의 시각화가 필요하지 않은 설치 상황에 사용할 수 있습니다.

중요한 사항 측정

센서는 현재 유량 속도, 총 관류량 및 유량 방향은 물론 매체의 존재여부 (종종 빈 파이프 감지라고도 함)를 감지합니다. 또한 전도도와 온도를 제어 시스템과 IT 레벨로 전송합니다. 이렇게 하면 시스템에서 추가 측정 포인트의 필요성이 감소됩니다.

편의성, 명확성, 안전성

SM Foodmag의 통합은 거의 자동으로 처리됩니다. 특허받은 케이블과 결합된 표준 M12 연결은 데이터 인프라에 신속하면서 방수 처리된 오류없는 연결을 보장합니다. 표준 설치 치수와 유연하게 선택할 수 있는 쉘 및 프로세스 어댑터로 기존 시스템에도 간편하게 통합할 수 있습니다.

앱 기반 메뉴 구조와 안내식 설치로 파라미터 세팅이 간편해졌습니다. SM Foodmag은 현장에서 디지털 방식으로 파이프 내부의 가시성을 극대화하여 프로세스의 신뢰성을 높입니다.

기술 데이터		
정확성, 유량 속도 참조 조건에서 옵션 (유료)	[%]	± 0.5 MW + 1.5 mm/s ± 0.2 MW + 2 mm/s
반응시간	[s]	0.3
반복성	[%]	± 0.1 MW
매체 온도	[°C]	-20...150 (지속적)
정확성, 온도	[K]	± 1
측정 범위, 전도도	[µS/cm]	100...100,000
정확성, 전도도 100... 20,000 µS/cm 20,000... 100,000 µS/cm	[%]	± 10 MW ± 20 MW
재질 (침수부품)		PFA; 고품질 스텐레스 (316L/1.4435)
보호등급		IP67 IP69K

MW: 측정값

BEST FRIENDS

기술변경은 사전에 통보되지 않습니다. · 11.2024
ifm electronic gmbh · Friedrichstr. 1 · 45128 Essen



IO-Link 마스터
위생영역에서 사용할 수 있는
현장 호환 마스터



전도도 센서
전도도를 기준으로 액상 매체의
정확한 구분



압력 센서
견고한 매립형 세라믹 측정
셀로 위생적임



상세 기술 데이터:
ifm.com/fs/SMF320