



# Il est l'heure de jouer !

Débitmètre aseptique avec IO-Link

- Un débitmètre électromagnétique complétant la gamme dédiée à l'industrie alimentaire
- Réduit le nombre de points de mesure en fournissant le débit, la quantité totale, la température et la conductivité
- Mise en service facile grâce au menu basé sur l'application et à l'installation guidée



**ifm** – close to you!

Diamètre nominal	Etendue de mesure [m³/h]	Réf.		
		Unités de mesure : SI, EU Avec afficheur TFT	Unités de mesure : SI, EU, impérial Avec afficheur TFT	Unités de mesure : SI, EU, impérial Sans afficheur TFT
DN40 (1 ½")	0,3 à 45,0	<b>SMF320</b>	<b>SMF321</b>	<b>SMF350</b>
DN50 (2")	0,6 à 72,0	<b>SMF420</b>	<b>SMF421</b>	<b>SMF450</b>
DN65 (2 ½")	1,2 à 120,0	<b>SMF520</b>	<b>SMF521</b>	<b>SMF550</b>
DN80 (3")	1,8 à 180,0	<b>SMF620</b>	<b>SMF621</b>	<b>SMF650</b>
DN100 (4")	3,0 à 300,0	<b>SMF720</b>	<b>SMF721</b>	<b>SMF750</b>

### Plus de zone aveugle dans le processus numérique

Le débitmètre électromagnétique SM Foodmag fait passer la mesure du débit des aliments liquides et crémeux à un niveau supérieur. Equipé d'IO-Link, ce capteur est le premier de son genre à permettre la transmission numérique de données depuis le processus, éliminant ainsi les dernières zones aveugles du processus de production digitalisé et transparent. Sur place, l'écran lui-même ainsi que la LED d'état visible de tous les angles vous informent sur l'état actuel. Pour les situations d'installation qui ne nécessitent pas de visualisation des valeurs process, la variante de capteur sans écran peut être utilisée.

### Mesurer tout ce qui est important

Le capteur détecte le débit actuel, le volume total et le sens du débit ainsi que la présence du fluide (souvent appelé détection tube vide). De plus, la conductivité et la température sont transmises au système de contrôle-commande et au niveau informatique. Cela peut réduire le besoin de points de mesure supplémentaires dans l'installation.

### Confort, clarté, fiabilité

L'intégration du SM Foodmag se fait presque toute seule. La connexion M12 standard, combinée à nos câbles brevetés, assure un raccordement rapide, étanche à l'eau et sans erreur à l'infrastructure de données. Les dimensions d'installation courantes ainsi que les joints et les adaptateurs process sélectionnables de manière flexible permettent une intégration simple, même dans des installations existantes.

Le paramétrage s'effectue en un rien de temps grâce à la structure de menu basée sur l'application et à l'aide de l'installation guidée. Localement et numériquement, le SM Foodmag assure ainsi une visibilité maximale à l'intérieur du tuyau - et donc une plus grande fiabilité du processus.

Données techniques		
Précision débit dans les conditions de référence en option (payant)	[%]	± 0,5 MW + 1,5 mm/s ± 0,2 MW + 2 mm/s
Temps de réponse	[s]	0,3
Répétabilité	[%]	± 0,1 MW
Température du fluide	[°C]	-20 à 150 (en continu)
Précision température	[K]	± 1
Etendue de mesure de la conductivité	[µS/cm]	100 à 100 000
Précision conductivité 100 à 20 000 µS/cm 20 000 à 100 000 µS/cm	[%]	± 10 MW ± 20 MW
Matériaux en contact avec le fluide		PFA ; inox 1.4435 (316L)
Indice de protection		IP67   IP69K

MW : valeur mesurée

## BEST FRIENDS

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques sans préavis. · 11.2024  
 ifm electronic gmbh · Friedrichstr. 1 · 45128 Essen



#### Maîtres IO-Link

Maîtres de terrain appropriés pour l'utilisation en zones aseptiques



#### Capteur de conductivité

Distinguer avec précision les liquides en fonction de leur conductivité



#### Capteur de pression

Aseptique, avec cellule de mesure céramique robuste et affleurante



Autres données techniques disponibles sur : [ifm.com/fs/SMF320](https://ifm.com/fs/SMF320)