SM Foodmag: un antes y un después

Caudalímetro para aplicaciones asépticas con IO-Link

- El caudalímetro magneto-inductivo completa la gama de productos para la industria alimentaria
- Reduce la necesidad de puntos de medición al proporcionar caudal, volumen total, temperatura y conductividad
- Fácil puesta en marcha gracias al menú basado en aplicaciones y a la instalación guiada

IP69K

IO-Link

ifm – close to you!

Diámetro nominal	Rango de medición [m³/h]	N.º de pedido		
		Unidades de medida: SI, UE Con pantalla TFT	Unidades de medida: SI, EU, imperial Con pantalla TFT	Unidades de medida: SI, EU, imperial Sin pantalla TFT
DN40 (1 ½")	0,3…45	**SMF320**	**SMF321**	**SMF350**
DN50 (2")	0,6…72	**SMF420**	**SMF421**	**SMF450**
DN65 (2 ½")	1,2…120	**SMF520**	**SMF521**	**SMF550**
DN80 (3")	1,8…180	**SMF620**	**SMF621**	**SMF650**
DN100 (4")	3,0…300	**SMF720**	**SMF721**	**SMF750**
DN125 (5")	4,5…450	**SMF820**	**SMF821**	**SMF850**
DN150 (6")	6,0…600	**SMF920**	**SMF921**	**SMF950**

Se acabaron los puntos ciegos en el proceso digital

El caudalímetro magneto-inductivo SM Foodmag lleva la medición de caudal de alimentos líquidos y cremosos a un nuevo nivel. Equipado con IO-Link, el sensor es el primero de su clase que permite la transmisión digital de datos desde el proceso, eliminando el último punto ciego del proceso de producción digitalizado y transparente. La pantalla y el LED de gran visibilidad proporcionan información in situ sobre el estado actual. La versión del sensor sin pantalla se puede utilizar en instalaciones en las que no sea necesaria la visualización de los valores del proceso.

Mide todo lo que es importante

El sensor detecta el caudal actual, el volumen total y el sentido del flujo, así como la presencia del fluido (lo que suele denominarse detección de tubería vacía). Además, la conductividad y la temperatura se transmiten al sistema de control y al nivel de IT. Esto permite reducir la necesidad de puntos de medición adicionales en la instalación.

Comodidad, claridad y seguridad

La integración del SM Foodmag se hace prácticamente por sí sola. El conector M12 estándar, en combinación con nuestros cables patentados, garantiza una conexión rápida, estanca y sin errores a la infraestructura de datos. Las dimensiones de instalación estándar y una selección flexible de juntas y adaptadores de proceso facilitan la integración en las instalaciones existentes.

La estructura del menú basada en aplicaciones y la instalación guiada facilitan la parametrización. De este modo, el SM Foodmag garantiza, local y digitalmente, la máxima visibilidad del interior de la tubería y, por tanto, una mayor seguridad en el proceso.

Datos técnicos		
Precisión del caudal en condiciones de referencia, opcional (de pago)	[%]	± 0,5 MW + 1,5 mm/s ± 0,2 MW + 2 mm/s
Tiempo de respuesta	[s]	0,3
Repetibilidad	[%]	± 0,1 MW
Temperatura del fluido	[°C]	-20...150 (continuo)
Precisión de temperatura	[K]	± 1
Rango de medición para conductividad	[µS/cm]	100...100000
Precisión de conductividad 100...20000 µS/cm 20000...100000 µS/cm	[%]	 ± 10 MW ± 20 MW
Materiales en contacto con el fluido		PFA; inox (1.4435 / 630)
Grado de protección		IP67 | IP69K

MW: valor de medición

BEST FRIENDS

Maestros IO-Link
Maestros de campo para utilización en zonas asépticas

Sensor de conductividad
Distinción precisa de los fluidos líquidos en función de la conductividad

Sensor de presión
Aséptico, con resistente célula de medición cerámica enrasada

Para más datos técnicos:
ifm.com/fs/SMF320

Nos reservamos el derecho de modificar características técnicas sin previo aviso. · 04.2025
ifm electronic gmbh · Friedrichstr. 1 · 45128 Essen