



# Mudança de jogo

## Sensores de vazão higiênicos com IO-Link

- O sensor de vazão magnético-indutivo completa o portfólio para a indústria alimentícia
- Reduz a necessidade de pontos de medição, pois fornece vazão, volume total, temperatura e condutividade
- Fácil entrada em operação graças ao menu baseado em aplicativo e à instalação guiada



**ifm** – close to you!

Diâmetro nominal	Faixa de medição [m³/h]	Nº do pedido	
		Unidades de medida: SI, EU	Unidades de medida: SI, EU, imperial
DN40	0,3...45,00	<b>SMF320</b>	<b>SMF321</b>
DN50	0,6...72,00	<b>SMF420</b>	<b>SMF421</b>
DN65	1,2...120,00	<b>SMF520</b>	<b>SMF521</b>
DN80	1,8...180,00	<b>SMF620</b>	<b>SMF621</b>
DN100	3,0...300,00	<b>SMF720</b>	<b>SMF721</b>

### Não há mais pontos cegos no processo digital

O sensor de vazão magnético-indutivo SM Foodmag leva a medição de vazão de alimentos líquidos e cremosos a um novo nível. Equipado com IO-Link, o sensor é o primeiro do seu tipo a permitir a transmissão de dados digitais do processo, eliminando assim o último ponto cego em um processo de produção transparente e digitalizado. No local, o próprio display e o LED de estado que é bem visível de todas as direções, fornecem informações sobre a condição atual.

### Mede tudo o que é importante

O sensor detecta a vazão atual, o volume total e a direção da vazão, bem como a presença do fluido (geralmente denominado de detecção de tubo vazio). Além disso, a condutividade e a temperatura são transmitidas para o controlador e o nível de TI. Isso pode reduzir a necessidade de pontos de medição adicionais na instalação.

### Conforto, clareza e segurança

A integração do SM Foodmag se resolve praticamente por si só. Em combinação com nossos resistentes cabos, a conexão M12 padrão garante uma conexão rápida, impermeável e sem erros à infraestrutura de dados. Dimensões de instalação comuns, bem como vedações flexivelmente selecionáveis e adaptadores de processo permitem uma integração simples, mesmo em instalações existentes. A parametrização é feita rapidamente pela estrutura de menu baseada em aplicativo e com a ajuda da instalação guiada. No local e digitalmente, o SM Foodmag garante a máxima visibilidade dentro do tubo e, portanto, também maior segurança no processo.

Dados técnicos		
Precisão de vazão sob condições de referência, opcional (mediante pagamento)	[%]	± 0,5 MW + 1,5 mm/s ± 0,2 MW + 2 mm/s
Tempo de resposta	[s]	0,3
Repetibilidade	[%]	± 0,1 MW
Temperatura do fluido	[°C]	-20...150 (continuamente)
Precisão de temperatura	[K]	± 1 %
Faixa de medição da condutividade	[µS/cm]	100...100000
Precisão de condutividade 100...20000 µS/cm 20000...100000 µS/cm	[%]	± 10 MW ± 20 MW
Materiais em contato com o fluido		PFA; aço inoxidável V4A 316 (1,4435)
Grau de proteção		IP67, IP69K

MW: Valor de medição

## BEST FRIENDS



**Mestres IO-Link**  
Mestres apropriados para a aplicação em áreas higiênicas



**Sensores de condutividade**  
Diferenciação precisa de fluidos líquidos com base na condutividade



**Sensores de pressão**  
Higiênicos, com célula de medição cerâmica robusta e faceada frontalmente



Para obter mais informações técnicas, acesse:  
[ifm.com/fs/SMF320](http://ifm.com/fs/SMF320)