



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 Com display TFT	Unidades de medida: SI, EU, imperial Com display TFT	Unidades de medida: SI, EU, imperial Sem display 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

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. A variante de sensor sem display pode ser utilizada em situações de montagem nas quais não é necessário visualizar os valores do processo.

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 da 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