

Smarte Druckanzeige im Hygienebereich

Elektronisches Manometer mit LED-Visualisierung

- Optimale Messwertdeutung u.a. durch farbig anpassbare Arbeitsbereiche sowie Grenzwert- und Trendanzeigen
- Druckspitzen- und überlastfeste Keramikmesszelle
- Schnelle Kompensation dynamischer Temperaturwechsel
- Dauerhaft 150 °C Mediumtemperatur
- Sehr hohe Auflösung dank IO-Link-Prozesswertübertragung mit 32 bit



IP69K

IO-Link

ifm – close to you!

Werkseinstellung Messbereich [bar]	Messbereich Relativdruck [bar]	Bestell-Nr.
0…0,25	-0,0124...0,25	**PG1708**
0…1	-0,05…1	**PG1707**
-1…1	-1…1	**PG1709**
0…1,6	-0,1…1,6	**PG1717**
0…2,5	-0,124…2,5	**PG1706**
0…4	-1…4	**PG1705**
0…6	-1…6	**PG1715**
0…10	-1…10	**PG1704**
0…16	-1…16	**PG1714**
0…25	-1…25	**PG1703**
0…40	-1…40	**PG1743**

Technische Daten		
Genauigkeit (in % der Spanne) Kennlinienabweichung (nach DIN EN 61298-2)		< ± 0,2
Mediumtemperatur	[°C]	-25...150
Werkstoffe in Kontakt mit dem Medium		Keramik 99,9 %, PTFE, V4A (1.4435 / 316L)
Kommunikationsschnittstelle		IO-Link 1.1 COM3
Prozessanschluss		G1 / Aseptoflex Vario
Schutzart		IP67, IP69K

Bewährter Drucksensor kombiniert mit innovativer LED-Manometeranzeige

Die Drucksensoren der ifm haben sich über viele Jahre als zuverlässige Lösung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie etabliert. Nach den erfolgreichen Updates der Transmitter und Display-Varianten wurde nun auch das elektronische Manometer vom Typ PG überarbeitet, das mit neuen und verbesserten Features überzeugt.

Die mehrfarbige LED-Anzeige ermöglicht eine übersichtliche und eindeutige Visualisierung von Druckbereichen, Schaltpunkten, Minimal- und Maximalwerten sowie Trendverläufen. Mechanische Zeiger, die anfällig für Fehler sind, werden durch langlebige und gut sichtbare LEDs ersetzt. Diese technologische Weiterentwicklung sorgt für eine verbesserte Übersichtlichkeit und Zuverlässigkeit im Einsatz.

Robuste Keramikmesszelle für maximale Sicherheit

Der eigentliche Drucksensor überzeugt durch seine äußerst robuste Keramikmesszelle, die selbst extremen Druckspitzen und Überlastungen problemlos standhält. Dank ihrer hohen Widerstandsfähigkeit gegenüber abrasiven Medien bietet sie eine langlebige und zuverlässige Lösung für anspruchsvolle Anwendungen.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Sensoren mit metallischer Membran kommt die Keramikmesszelle ohne Öl als Druckübertragungsmedium aus. Dadurch wird das Risiko einer Kontamination des Mediums bei Beschädigung des Sensors vollständig eliminiert. Diese Eigenschaft macht sie besonders geeignet für die strengen Hygieneanforderungen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

IO-Link

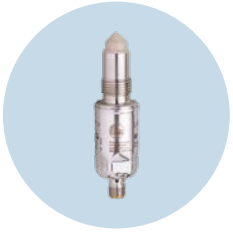
Neben den typischen Funktionen wie Parametrierung und Prozesswertübertragung bietet das Manometer weitere Informationen und Möglichkeiten über IO-Link:

- Anzeigenoptimierung (Helligkeit, Farbe, Layout)
- Min.- und Max.-Speicher, Zähler
- Gerätetemperatur

BEST FRIENDS



Temperatursensor TCC
Mit Selbstüberwachung für maximale Prozesssicherheit



Füllstandsensor LMT
Grenzstanderfassung auch bei schwierigen Medien



SM Foodmag
Magnetisch-induktiver Durchflusssensor für den Food-Bereich

Weitere technische Angaben finden Sie hier: ifm.com/fs/PG1708

Technische Änderungen behalten wir uns ohne vorherige Ankündigung vor. · 05.2025 ifm electronic gmbh · Friedrichstr. 1 · 45128 Essen