

FLÖDESVAKT KALORIMETRISK

FTS 141

- 0...100°C, <60 bar
- CLEANadapt G1/2", TriClamp
- För flöde 0,1...3 m/s
- För rör DN25...100
- Reaktionsid <5 s



PRODUKTBESKRIVNING

Den funktionella principen baseras på en temperatursensor monterad på sensorpetsen som regelbundet värms upp av ett element. När mediet är stillastående, uppstår en konstant temperaturskillnad mellan det uppvärmda och ouppvärmda tillståndet. Vid röresle tas energi ut från den uppvärmda givaren och temperaturförändringar sker i relation till flödes hastigheten.

Fördelen med FTS mot att ha två separata temperatursensorer, varav en som ständigt värms upp, är att med en sensor påverkas svarstiden signifikant utifrån värmeledningsförmågan hos mediet.

Exempel på applikation

- Flödesövervakning i rör från DN 25, t.ex. som torrkörningskydd eller för övervakningsfilter, omrörare eller kylslingor
- Lämplig även för mycket rent, vattenhaltigt medium utan partiklar eller fasta ämnen (t.ex. ultrafiltrerat media, cola)

TEKNISK DATA

Användningsområde	Food
Display	LCD med programmeringsfunktion
Elektrisk anslutning	M12-kontakt, 4-pin
Flödesområde max	2 m/s
Flödesområde min	0,1 m/s
Funktion	Kalorimetrisk flödesvakt
Godkännanden	FDA
IP-klass	IP69K
Material Givarhus	Rostfritt stål 1.4308
Material Lock	Polykarbonat

Material Mediaberörda delar	Rostfritt stål 316L
Matningsspänning	16 ... 32 VDC
Noggrannhet	10 %, av fullt skalvärde
Omgivningstemperatur från	-20 °C
Omgivningstemperatur till	70 °C
Processanslutning	CLEANadapt, hygiensik gänga G ½"
Responstid	5000 ms
Temperaturområde media från	0 °C
Temperaturområde media till	100 °C
Temperaturlåghet	SIP: 140°C i max 60 min. (utan funktion)
Tryckområde max	10 bar
Utsignal	PNP , justerbar
Ytfinhet	0,8 µm Ra