

Temperatura nel caseificio Gamma di misura completa

SMERI è in grado di offrire il sensore più adatto per le applicazioni casearie avvalendosi dell'esperienza e tecnologia di ANDERSON-NEGELE, uno dei principali fornitori di soluzioni igieniche per il settore alimentare. I sensori di temperatura sono prodotti completamente in acciaio inox 1.4404 o 1.4435, con rugosità $\leq 0.8 \mu\text{m}$ e conformi a tutti i requisiti standard delle esecuzioni igieniche (FDA, CE, 3-A, EHEDG). I sensori sono forniti con o senza trasmettitore da testa ed è disponibile una serie completa di accessori.

I convertitori e i trasmettitori sono forniti incorporati nella testa di connessione della sonda di temperatura o come dispositivi esterni, per l'installazione su pannello di controllo. Il valore di temperatura è convertito in un segnale standard, 0-20 mA, 4-20 mA o 0-10 V. Con i trasmettitori HART e Profibus PA è disponibile anche un display LC integrato.

- Campo di temperatura $-50 \dots 250^\circ\text{C}$ (in opzione fino a 600°C)
- Idoneità CIP/SIP, $140^\circ\text{C} / 30 \text{ min.}$
- Doppia Pt100 e 2 convertitori nella testa di connessione
- Diametro del puntale ridotto per tempi di reazione veloci
- Elevata accuratezza (1/3A, 1/3B, 1/10B)
- Disponibile front flush e con certificato di taratura
- Misura di temperatura in tubi di piccolo diametro



Sensori di temperatura senza filettatura

SMERI s.r.l.

Via Baldolucio da Pisa, 12-20139 Milano
Tel. +39 02 539 8641 - Fax +39 02 539 3521
E-mail: smeri@smeri.com - www.smeri.com

