

Interruptor de nivel de vibración Liquiphant FTL33

Interruptor de nivel con un diseño higiénico compacto y carcasa de acero inoxidable para la industria alimentaria



Ventajas:

- Diseñado para aplicaciones sanitarias, especialmente de la industria alimentaria - disponibilidad de conexiones a proceso higiénicas y homologaciones
- Ciclos de limpieza CIP y SIP garantizados - hasta protección de clase IP69k
- Diseñado según los requisitos de calidad y sostenibilidad medioambiental más elevados, la función de automonitorización de Liquiphant proporciona una conmutación segura también en caso de caída de tensión de alimentación
- Ofrece un punto de conmutación exacto independiente de las propiedades cambiantes del producto
- Ofrece un sensor auténticamente de tipo "plug & play", sin necesidad de ajustes, incluso en caso de productos cambiantes. La medición no se ve alterada por la conductividad, adherencias, turbulencias, caudales o burbujas de aire
- No necesita calibración, ni se necesita experiencia y conocimiento o herramientas (p.ej. software) específicos
- Su diseño robusto de acero inoxidable (316L) asegura la máxima durabilidad - no dispone de piezas mecánicas móviles, no requiere mantenimiento

desde **187,00 €**

Precio a partir del 26.09.2022

Más información y precios actuales:

www.es.endress.com/FTL33

Resumen de especificaciones

- **Temperatura del proceso** -40 °C ... 150 °C (-40 °F ... 302 °F)
- **Presión de proceso absoluta / límite de sobrepresión máx.**
Vacío ... 40 bar (Vacío ... 580 psi)
- **Densidad min. del medio** >0,7g/cm³ (>0,5g/cm³ opcional)

Ámbito de aplicación: Liquiphant FTL33 es un interruptor de nivel de líquido. FTL33 ha sido especialmente diseñado para la industria alimentaria en aplicaciones con requisitos higiénicos. Liquiphant se utiliza para control de sobrellenado o para protección de bombas. La conectividad IO-Link permite una fácil configuración de parámetros.

Compacto: - El sensor de vibración más pequeño del mercado **Seguro:** - Autocontrol continuo. - Conmutación fiable independiente de las propiedades del producto **Sencillo:** - Sin necesidad de calibración ni ajustes - De tipo "Plug & play" - Conectividad IO-Link

Características y especificaciones

Nivel del Punto / Líquidos

Measuring principle

Líquidos con vibración

Característica / Aplicación

Interruptor de nivel de punto para líquidos en el sector alimenticio

Suministro / Comunicación

20 ... 253 V CA/CC, a 2 hilos

10 ... 30 V CC-PNP, a 3 hilos

Temperatura ambiente

40 °C ... 70 °C

(-40 °F ... 158 °F)

Temperatura del proceso

-40 °C ... 150 °C

(-40 °F ... 302 °F)

Presión de proceso absoluta / límite de sobrepresión máx.

Vacío ... 40 bar

(Vacío ... 580 psi)

Densidad min. del medio

>0,7g/cm³

(>0,5g/cm³ opcional)

Nivel del Punto / Líquidos

Principales partes húmedas

316L

Conexión a proceso

Roscas:

G1/2, G3/4, G1, MNPT1/2, MNPT3/4, MNPT1, R1/2, R3/4,
R1

Conexión a proceso higiénica

Montaje a ras con el uso del adaptador soldado

DIN11851

Triple Abrazadera

Comunicación

CA/CC, CC-PNP, IO-Link

Certificados / Aprobaciones

CSA C/US, EAC

Aprobaciones de seguridad

Protección contra sobrellenado WHG

Fuga

Aprobaciones de diseño

EN 10204-3.1

Aprobaciones higiénicas

3A, EHEDG

Opciones

Retraso del interruptor

Limpio de aceite+grasa,

Medición de acabado de superficie

Más información www.es.endress.com/FTL33