

## Der Maßstab für Genauigkeit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit

# Dauerhaft präzise Durchflusskontrolle: FMI

**Der magnetisch-induktive Durchflussmesser FMI ist ein äußerst vielseitiges, robustes und zuverlässiges Instrument für alle leitfähigen Medien wie Milch, Sahne, Bier, Tomatenmark, Soßen, Melasse, Joghurt, Breie, Konzentrate und Reinigungslösungen.**

**Das Leistungsspektrum ist auf nahezu alle Applikationen im Lebensmittel- und Pharmabereich abgestimmt, auch für Dosier- und Abfüllanwendungen:**

- **Extrem robust:** Alle Bauteile sind komplett aus Edelstahl, die Magnetfeld-Spulen des Messsystems vergossen. Das garantiert auch bei sehr rauen Umgebungen mit starken Vibrationen oder Druckstößen dauerhaft zuverlässige, präzise Messergebnisse
- **Extrem zuverlässig:** Komplette gegen Feuchte, Korrosion und Vibrationen geschützt; vakuumfeste Messrohr-Auskleidung aus hochwertigem PFA; Prozesstemperatur bei Remote-Version bis 165°C, CIP-fähig, molchbar.
- **Immer korrekt:** Automatische Signalverarbeitung stellt auch bei Medienwechsel (z.B. Milch/CIP-Reiniger) stets korrekte Messwerte sicher
- **Einfachste Inbetriebnahme und Bedienung:** Benutzerfreundliches, drehbares Display mit optischen Tastern, kein Öffnen des Gehäuses, keine mechanischen Tasten, für schnelle und problemlose Programmierung
- **Äußerst vielseitige Elektronik:** viele Konfigurationen machen individuelle Einstellungen möglich, auch als Remote-Version mit abgesetzter Elektronik.



### Technische Daten FMI im Überblick

- Messbereich von 30 l/h bis 280 000 l/h
- Sehr hohe Messgenauigkeit:  $\pm 0.20\%$  /  $\pm 1\text{mm/s}$
- Für Flüssigkeiten, Breie und Pasten mit einer Mindestleitfähigkeit von  $> 5 \mu\text{S/cm}$
- Prozesstemperatur bis 100 °C bei Kompakt-Version / 165 °C bei Remote-Version
- CIP-/ SIP bis 130 °C / max. 30 Minuten
- Sensor mit Aseptik-Flansch, viele gängige Prozessanschlüsse verfügbar



Haupteinsatzbereich: Food | Material: 1.4404 / AISI 316L (ohne 3.1 Zeugnis)

**FMI-C** kompakte Ausführung  
**FMI-R** getrennte Ausführung (5 m Spulen- und Elektrodenkabel im Lieferumfang enthalten)

**Rohrnorm**

**DIN2** DIN 11850 Reihe 2 - Haupteinsatzbereich: Food - Material: 1.4404 / AISI 316L  
**ODT** OD-Tube (ASME-BPE) - Haupteinsatzbereich: Food - Material: 1.4404 / AISI 316L

**Nennweite Prozessanschluss**

DIN2	ODT
10	1/2"
15	3/4"
25	1"
32	-
40	1½"
50	2"
65	2½"
80	3"
100	4"

**Haupteinsatzbereich Pharma:**  
 Material 1.4435 / AISI 316L mit 3.1 Zeugnis  
 Bestellhinweise siehe Produktinformation

**Prozessanschluss (A: 3-A-konform)**

- SS** Schweißstutzen (A)
- TC** Tri-Clamp® (A)
- HH** Aseptik-Verschraubung DIN 11864-1 Gewindeseite (A)
- GG** Milchrohrgewinde DIN 11851
- VN** VARIVENT Glattflansch
- FG** FG Hygiene-Flansch, Glattflansch
- DF** DIN-Flansch nach DIN EN 1092-1 Typ 11 Form B, ähnlich DIN 2623/2633
- SMS** SMS Gewindestutzen

**DIN 11850 Reihe 2**

**OD-Tube (ASME BPE)**

DIN2	SS	TC	GG	HH	DF	VN	FG	ODT	SS	TC	SMS
10	x	x	x	x	x			1/2"	x	x	
15	x	x	x	x	x			3/4"	x	x	
25	x	x	x	x	x		x	1"	x	x	x
32	x	x	x	x		x		-			
40	x	x	x	x	x		x	1½"	x	x	x
50	x	x	x	x	x	x	x	2"	x	x	x
65	x	x	x	x	x	x	x	2½"	x	x	x
80	x	x	x	x	x	x	x	3"	x	x	x
100	x	x		x	x		x	4"	x	x	x

x = Prozessanschluss für Nennweite verfügbar

X fixer Wert

**Spannungsversorgung**

- DC** 9...32 V DC
- AC** 100...240 V AC

**Elektrischer Anschluss (nur bei DC-Version)**

- X** Kabelverschraubung
- M12** M12-Stecker

FMI-C / DIN2 / 40 / SS / X / DC / M12

**Optional verfügbare Prozessanschlüsse**



<b>SS</b> Schweißstutzen	<b>TC</b> Tri-Clamp	<b>GG</b> Milchrohrgewinde	<b>HH</b> Aseptik-Verschraubung	<b>VN</b> Varivent	<b>FG</b> FG-Hygiene-flansch	<b>DF</b> DIN-Flansch	<b>SM</b> SMS-Gewindestutzen
-----------------------------	------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-----------------------	---------------------------------	--------------------------	---------------------------------