



LevelMaster Kapazitive Sensoren - S26

Bauform G 1"

Kapazitiver Sensor zur Füllstandskontrolle von Produkten, in flüssiger und auch zähflüssiger Form, wie zum Beispiel Öl, Wasser, Ketchup, Honig, die anhaftende Eigenschaften haben und leitfähig sein können.

Ideal für Füllstandskontrolle in der Lebensmittel- oder Pharmazeutischen Industrie

- Gehäusematerial: Edelstahl VA Nr. 1.4305 (AISI 303)
- Empfindlichkeitseinstellung über ETW- Funktion (EasyTeach by Wire)
- Mit Steckverbinder M 12 x 1
- · Einschweißmuffen und Varivent-Adapter für EHEDG-konforme Montage verfügbar.















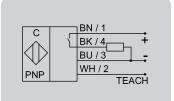
Technische Daten	Nichtbündig einbaubar
Empfindlichkeit	Dielektrikum $\varepsilon_{r} > 1,25$
Elektrische Ausführung	3-polig DC
Ausgangsfunktion	Schließer
Werkseinstellung	Wasser
Typ PNP	KS-801-26/86-S-G1-PEEK/VAb-Y3-ETW-HP
Art. Nr.	KA 1471
Betriebsspannung (U _B)	12,535 V DC
Spannungsfall max. (U_d)	≤ 2,0 V
Betriebsstrom (I _e)	0250 mA
Leerlaufstrom (I _o)	Typ. < 30 mA
Schaltfrequenz max.	1 Hz
Zul. Umgebungstemperatur	0°+70 °C / CIP 121 °C
Zul. Mediumtemperatur	-10 °C+100 °C
LED-Anzeige	Grün / orange
Schutzbeschaltung	Eingebaut
Schutzart IEC 60529	IP 67, IP 69K
Norm	EN 60947-5-2*
Anschluss	Steckerflansch M 12 x 1 (A-codiert)
Betriebsdruck	Max. 10 bar
Gehäusematerial	Edelstahl VA Nr. 1.4305 / AISI 303
Aktive Fläche	PEEK (FDA 21 CFR 177.2415)
Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten): Varivent-Adapter, Einschweißmuffe und passende Steckverbinder finden Sie in unserem Zubehörprogramm.	

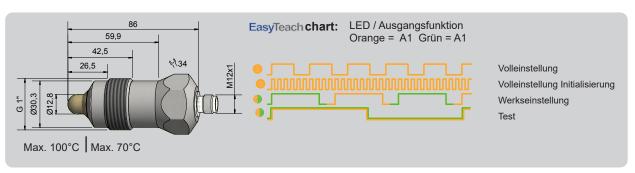
Kapazitive Sensoren der Serie S26 mit halbrunder aktiver Zone zur Füllstandsmessung von Produkten mit einer Dielektrizitätskonstante $\mathcal{E}_{\rm r}$ ab 1,25. Produkte können sein:

 Flüssigkeiten, wie Fruchtsaft, Wein, chemische oder pharmazeutische Lösungen und vieles mehr.

Highlights:

- · EHEDG konform
- Die Messung ist unabhängig von der Einbauposition
- Zulässige Druckbelastung der aktiven Fläche 10 bar.





Made in Germany

^{*}Soweit zutreffend



LevelMaster



Dieser kapazitive Sensor dient zur Füllstandskontrolle von flüssigen und zähflüssigen Produkten, die sowohl leitfähig als auch anhaftend sein können.

Materialien wie Ketchup, Mayonnaise, Joghurt, Sirup, Pasten, Flüssigkeiten mit Salz- oder Säureanteilen werden vom LevelMaster zuverlässig erkannt.



Einfacher geht es nicht:

Der Anwender montiert den Sensor, schließt ihn elektrisch an, stellt die Empfindlichkeit über das Teachkabel ein und schon ist das Gerät betriebsbereit.

KEIN ZUSÄTZLICHES TEACHMODUL ERFORDERLICH

Optische Menüführung während des Teachvorgangs mit Hilfe der 2 Farben LED: • Betriebsbereitschaft • Teachvorgang • Schaltzustand

Die moderne, mikrokontrollergesteuerte Temperaturkompensation sorgt für eine zuverlässige Füllstandmessung auch bei Applikationen mit schwankenden Umgebungstemperaturen.

Das Sensorgehäuse besteht aus Edelstahl Material Nr. 1.4305 (AISI 303).

Bei Montage mit unseren Adaptern: Einschweißmuffe oder dem Prozessadapter Varivent N DN 50 wird ein EHEDG-konformer Prozessanschluss erreicht.

