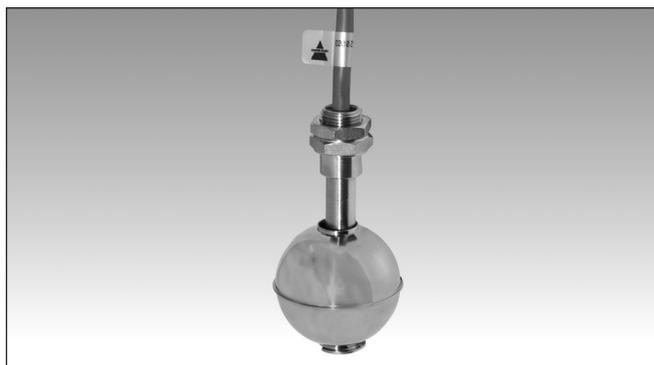


Capteurs magnétiques

Capteurs magnétiques de niveau

Série ILM

CARLO GAVAZZI



- Boîtier sphérique AISI 316 en acier inoxydable
- Fonctions de sortie NO, NF ou CO
- Raccordement de sortie avec câble silicone ou PVC
- Fonction de sortie réversible par reversement du flotteur
- Adaptés au contact direct avec les denrées alimentaires

Description du produit

Les modèles ILM, en acier inoxydable, sont constitués par un flotteur coulissant le long d'une tige.

La fonction de sortie peut être inversée simplement par renversement du flotteur ou de la tige.

Référence

ILM S 2

Type _____
 Fonction de sortie _____
 Type de contact reed _____

Tableau de sélection

Diamètre du flotteur	Raccordement	Fonction de sortie	Agrément pour le contact alimentaire**	Référence
Ø 53	Câble en silicone L= 0.5m	NO, NF*	Oui	ILM.2
Ø 53	Câble en silicone L= 0.5m	NO, NF*	Oui	ILM 8
Ø 53	Câble en silicone L= 0.5m	CO	Oui	ILM S 2

Les diamètres sont spécifiés en millimètres (mm)

* Fonction de sortie réversible par reversement du flotteur

** Voir les agréments pour le contact alimentaire page 2

Caractéristiques de sortie

Sortie ILM.2, ILM8 ILMS2	NO, NF Commutation
Contacts Tension max de commutation ILM.2 ILM8 ILMS2	250 VCA 1500 VCA 230 VCA
Courant max de commutation ILM.2 ILM8 ILMS2	3 A 3 A 1 A
Puissance max de commutation ILM.2 ILM8 ILMS2	100 VA 120 VA 60 VA

Caractéristiques générales

Température de fonctionnement	-25 à +120 °C
Degré de protection	IP 67
Flotteur Diamètre Matériau	Ø 53 mm AISI 316 acier inoxydable
Min gravité spécifique du liquide	0.75 kg/dm ³
Pression max	20 kg/cm ²
Marquage CE	Oui

Agréments pour le contact alimentaire des capteurs ILM.2, ILM8 et ILM52

Les capteurs de la série ILM satisfont aux exigences relatives aux matériaux et objets utilisés pour le contact alimentaire telles que décrites dans :

- le règlement 1935/2004/CE
- le règlement 2023/2006/CE
- le règlement 10/2011/CE
- le règlement d'exécution danois BEK n° 681 à compter du 25/05/2020
- le règlement de la FDA 21 CFR § 177.2600 en tant qu'articles en caoutchouc pour un usage répété[1]
- la recommandation allemande BfR XV pour le silicone à compter du 01/06/2019
- le décret italien 195 du 6 août 2015

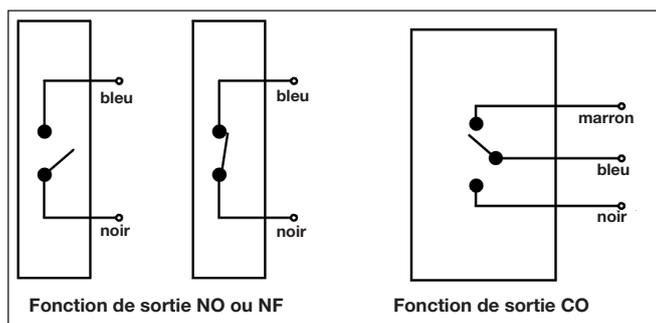
Les capteurs de la série ILM sont adaptés au contact direct avec les denrées alimentaires dans toutes les conditions de contact qui comprennent :

- un chauffage jusqu'à 70°C pendant un maximum de 2 heures ou jusqu'à 100°C pendant un maximum de 15 minutes, qui ne sont pas suivies d'un stockage à long terme à température ambiante ou réfrigérée.
- un rapport entre la surface de contact avec les aliments et le volume de : 4 dm²/l

Les capteurs de la série ILM ont été soumis à :

- des tests avec un reflux d'eau de 7 heures + 2 heures selon FDA 21 CFR § 177.2600
- des tests avec un reflux de n-hexane de 7 heures + 2 heures selon FDA 21 CFR § 177.2600
- des tests avec un indice de peroxyde selon BfR XV pour le silicone

Schémas de câblage



Dimensions

