

## Controllo di pressione nella lavorazione del latte UHT



**Misuratore di pressione 8000-SAN**  
con dispersore di temperatura

### Vantaggi

- Connessioni igieniche, flange, filettature, ecc.
- Campo 40 mbar ..... 100 bar.
- Temperatura di processo -20° .... +100°C (145°C /45min);  
in opzione max. 280°C
- ATEX Ex ia, IECEx, 3A e EHEDG, Gost, SIL2



[Informazioni tecniche](#)