PROFESSIONAL MEASURING
SINCE 1844

KERN

Brochure del prodotto

04.09.2026

# SAUTER CW 750KFB

Kit per bilancia con omologazione per montare autonomamente bilance da pavimento – adatto per applicazioni industriali gravose in condizioni ambientali di umidità

ITALIANO




## CONTATTI

**KERN & SOHN GmbH**
**Ziegelei 1**
**72336 Balingen**
**Germany**

**+49 7433 9933-0**
**info@kern-sohn.com**
**www.kern-sohn.com**

## CARATTERISTICHE

- Con i kit per bilance SAUTER è possibile creare soluzioni di pesata personalizzate, per es. la realizzazione di bilance personalizzate nell'industria, nel settore automotive e in agricoltura. In questo modo si possono realizzare differenti requisiti in termini di dimensioni, materiali, periferiche abbinabili ecc. Particolarmente adatti per la realizzazione di bilance a piattaforma, bilance dosatrici, bilance per silo, bilance incassate a pavimento e altri dispositivi di pesata. Campo di applicazione: misurazione della forza di massa e pressione in condizioni ambientali difficili
- Dettagli della cella di pesata (4 × SAUTER CB 250-3P1):
  - Precisione secondo OIML R60 C3
  - Protezione antipolvere ed antispruzzo IP67 (secondo EN 60529)
  - Acciaio nichelato
  - Attacco a 4 conduttori
  - Valore caratteristico nominale: 3 mV/V
- Box di distribuzione SAUTER CJ P4PG:
  - Robusto alloggiamento in alluminio pressofuso
  - Protezione antipolvere ed antispruzzo IP65



## PRINCIPALI AMBITI DI APPLICAZIONE

- Costruzioni meccaniche e impiantistica
- Logistica e imballaggio
- Industria alimentare
- Riparazione e officina
- Pesatura di serbatoi e silos
- Industria chimica
- Applicazioni farmaceutiche

## PITTOGRAMMI

Di serie




## PANORAMICA DEI MODELLI

| Modello | Portata [Max] |
|---|---|
| CW 300KFB | 300 kg |
| CW 750KFB | 750 kg |
| CW 1500KFB | 1500 kg |
| CW 3000KFB | 3000 kg |

| Modello | Portata [Max] |
|---|---|
| CW 4500KFB | 4500 kg |
| CW 7500KFB | 7500 kg |
| CW 9000KFB | 9000 kg |
| CW 15000KFB | 15000 kg |

## ACCESSORI

| Modello | Descrizione |
|---|---|
| CE P2012 | Piede regolabile CE P2012 |
| CE P3012 | Distanza CE P3012 |
| CE P4022 | Angolo di carico CE P4022 |
| CFS-A01 | Cavo d'interfaccia RS-232 CFS-A01 |
| CFS-A03 | Lampada luminosa KERN CFS-A03 |
| CFS-A04 | Cavo RS-232 con interfaccia a Y CFS-A04 |
| CJ P2 | Scatola di giunzione CJ P2, Numero di opzioni di connessione: 2, alluminio, |
| CJ P4 | Scatola di giunzione CJ P4, Numero di opzioni di connessione: 4, alluminio, IP65 |
| CJ P4PG | Scatola di giunzione CJ P4PG, Numero di opzioni di connessione: 4, alluminio, |
| CJ X467 | Scatola di giunzione CJ X467, Numero di opzioni di connessione: 4, acciaio inossidabile, |
| CJ X468 | Scatola di giunzione CJ X468, Numero di opzioni di connessione: 4, alluminio, |
| KFB-A01 | Batteria KFB-A01 (Pb, 6 V, 1.2 Ah) |
| KFB-A02 | Copertina rigida di protezione KFB-A02 |
| KFB-A02S05 | Copertina rigida di protezione KFB-A02S05, dotazione 5 pezzi |
| PFB-A03 | Alimentatore di rete PFB-A03 (12 V, 500 mA \| 100 V - 240 V, 50 / 60 Hz \| UK) |
| PFB-A04 | Alimentatore di rete PFB-A04 (12 V, 500 mA \| 100 V - 240 V \| US) |
| YKA-11 | Alimentatore di rete YKA-11 (12 V, 500 mA \| 100 - 240 V~ 50/60 Hz 190 mA \| EURO, AUS, UK, US, CH) |
| YKC-01 | Stampante termica YKC-01 |
| YKD-A02 | Grande display YKD-A02 |
| YKI-02 | Adattatore Bluetooth RS232 YKI-02 |
| YKV-01 | Trasmettitore di pesatura digitale YKV-01 |

## SERVIZI

| Modello | Descrizione |
|---|---|
| 969-517 | Conferma della specifica del produttore (solo in abbinamento al certificato di calibrazione DAkkS) 969-517 |
| 970-105 | Estensione della garanzia (+2 anni) 970-105 |

# Panoramica dei pittogrammi KERN

| | |
|---|---|
| JB IP 65 | Scatola di giunzione: Protezione da polvere e spruzzi d'acqua IP65 |
| LC IP 67 | Cella di carico: Protezione da polvere e spruzzi d'acqua IP67 |
| | Principio di pesatura Estensimetro: Resistenza elettrica su un corpo defor mabile elastico |
| M | Valutazione della conformità: la durata della valutazione della conformità è di 3 giorni lavorativi |
| 1 DAY | Consegna pacchi tramite corriere: il tempo di preparazione interna del prodotto è di un giorno |