

Hygienisch, robust und wasserdampfdicht

Der B+B Kerntemperaturfühler mit zentraler Messspitze

In der Lebensmitteltechnik ist die hygienische Erfassung und Regelung der Temperatur ein wichtiger Faktor. B+B liefert die passenden Produkte für die Lebensmitteltechnik. Dazu gehört z.B. der Kerntemperaturfühler mit zentraler Messspitze. Seine Einstechhülse besteht aus Edelstahl und durch seinen besonderen Aufbau eignet sich der robuste und wasserdampfdichte Kerntemperaturfühler bevorzugt für Koch-, Gar- und Backvorgänge in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung und -konservierung. Der ergonomische Griff aus PEEK sowie die Anschlussleitungen aus Teflon sind extrem hygienisch und beständig gegen Säuren und Laugen. Der Fühler zeichnet sich durch eine hohe mechanische Festigkeit aus.



Art.-Nr. 0600 0066-101

Besondere Leistungsmerkmale auf einem Blick:

- Ergonomischer Handgriff aus PEEK
- Schutzart IP67
- Werkstoffe lebensmitteltauglich
- Dampfdicht vergossen
- Erschütterungsfest

Der Kerntemperaturfühler ist standardmäßig erhältlich mit Thermoelement Typ K, mit Pt1000 oder Pt100 Sensoren. Weitere Ausführungen, zahlreiches Zubehör sowie weitere Produkte für die Lebensmitteltechnik sind auf Anfrage erhältlich.

Produktprogramm der B+B Thermo-Technik GmbH:

- Entwicklung und Produktion von Temperatur- und Feuchtesonden
- Temperatur- und Feuchtesensoren
- Temperatur- und Feuchtemesssysteme
- Drucksensoren und Drucktransmitter, Module

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bb-sensors.com