

## Der B+B Kerntemperaturfühler

### Hygienisch, robust, wasserdampfdicht, zentrische oder schräger Messspitze

In der Lebensmitteltechnik, sowie der Lebensmittelindustrie ist die hygienische Erfassung und Regelung der Temperatur ein wichtiger Faktor und oft eine gesetzliche Forderung.

Die B+B Thermo-Technik GmbH liefert die passenden Produkte für diese Bereiche.

Zum Produktportfolio im Bereich der Lebensmittel gehört unter anderem der Kerntemperaturfühler, ein langjähriges Qualitätsprodukt von B+B Thermo-Technik welches bei der Nahrungsmittelkontrolle und Qualitätssicherung eingesetzt wird. Ebenso aber auch im OEM – Bereich, als Komponente in Geräten mit integrierter Temperaturüberwachung, wie beispielsweise Gar- und Backautomaten, sowie Koch- und Räucheranlagen verbaut werden kann.

Qualitätsmerkmale liefert diese Fühlerserie vor allem mit dem ergonomischen und „griffsicheren“ Handgriff aus dem Hochtemperaturkunststoff PEEK in gewinkelter oder gerader Form und der Anschlussleitung aus Teflon, welche aufgrund Ihrer Materialien extrem hygienisch und beständig gegen Säuren und Laugen sind.

Alle Ausführungen sind erschütterungsfest aufgebaut und zeichnen sich durch eine hohe mechanische Festigkeit aus. Selbst schnelle Temperaturwechsel sind für die B+B Kerntemperaturfühler kein Problem.

Um zuverlässige Messergebnisse in den Bereichen zwischen  $-50^{\circ}\text{C}$  und  $+260^{\circ}\text{C}$  (kurzzeitig  $+300^{\circ}\text{C}$ ) zu erzielen, erhalten Kunden von B+B Thermo-Technik die Kerntemperaturfühler in den Ausführungen mit Thermoelementen Typ K und hochgenauen Platinsensoren Pt1000 und Pt100.

Einstechtemperaturfühler mit mehreren Messstellen, Hülsenlängen und Handgriffformen können kundenspezifisch angefragt werden.

Diverse Varianten der Kerntemperaturfühler sind B+B Standardartikel und meist ab Lager verfügbar.

[Zu den Kerntemperaturfühlern](#)

Zahlreiches Zubehör und weitere Produkte für die Lebensmitteltechnik sind auf Anfrage erhältlich.

