

B+B's TOP 3 in der Lebensmittelindustrie

Als Hersteller für Temperaturfühler im Bereich der Lebensmittelindustrie tragen wir einen erheblichen Teil dazu bei, dass Ihre Produkte für Sie qualitativ hochwertig und genusslich bleiben. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen die Top 3 unserer Produkte für die Lebensmittelindustrie vorstellen:

Die B+B Edelstahl Einschraubfühler eignen sich durch Ihre hohe Zuverlässigkeit, Ihre Sicherheit und die leicht zu reinigenden Oberflächen hervorragend für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie. Durch Ihren erschütterungsfesten Aufbau und die hohe Dichtheit sind sie auch besonders gut bei Unter- und Überdruck einsetzbar. Alle dieser Fühler sind dicht vergossen und aus hochwertigem Edelstahl, welches den strengen Vorschriften der Lebensmittelindustrie gerecht wird. Verwendung findet man bei Prozessüberwachungsanlagen, wie sie in großen Bäckereibetrieben bekannt sind. Unsere Einschraubfühler können, je nach Ausführung, Temperaturen zwischen -30°C und 180°C überwachen.

Zum Produktportfolio im Lebensmittelbereich gehört auch der Kerntemperaturfühler, ein langjähriges Qualitätsprodukt von B+B, welches bei der Nahrungsmittelkontrolle und Qualitätssicherung eingesetzt wird. Ebenso aber auch als Komponente in Geräten mit integrierter Temperaturüberwachung, wie Gar- und Backautomaten, verbaut werden kann.

Qualitätsmerkmale liefert diese Fühlerreihe 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 hygienisch und beständig gegen Säuren und Laugen ist. Alle Ausführungen sind erschütterungsfest aufgebaut und schnelle Temperaturwechsel sind für die Fühler kein Problem. Um zuverlässige Messergebnisse in den Bereichen zwischen -50°C und +260°C (kurzzeitig +300°C) zu erzielen, sind die Kerntemperaturfühler in den Ausführungen mit Thermoelementen Typ K und hochgenauen Platinsensoren Pt1000 und Pt100 erhältlich. Mehrere Messstellen, Hülsenlängen und Handgriffformen können kundenspezifisch angefragt werden. Diverse Varianten sind B+B Standardartikel und meist ab Lager verfügbar.

Drittes Produkt im Bunde sind Temperaturfühler für die Haushaltselektronik. Sie sind langlebig, robust, schnell montiert und werden insbesondere für Backöfen gefertigt. Sie sind deshalb so beliebt, weil Sie zur Überwachung der Selbstreinigungsfunktion, auch Pyrolyse genannt, dienen. Auch diese Temperaturfühler sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Verschiedene Leitungslängen und Materialien wie beispielsweise Teflon, sind mit Pt100, Pt1000, Pt500 Sensoren als zwei-Leiter oder als vier-Leiter in Doppel-Sensor-Ausführungen verfügbar. Kontakt zum Endgerät erhalten die Fühler über den Steckverbinder. Das Halblech mit Bohrloch dient der einfachen Fixierung im Gerät.



Einschraubfühler: 0627 0616-100, Pyrolysefühler: 0625 0279-39, Kerntemperaturfühler: 0600 0065-100, 0600 007-11, 0600 0067-101, 0600 0065-101, 0600 0066-101, 0600 1105, 0600 1112-101, 0600 0028-10, 0600 1114-101, 0600 1114-100, 0600 1112-100