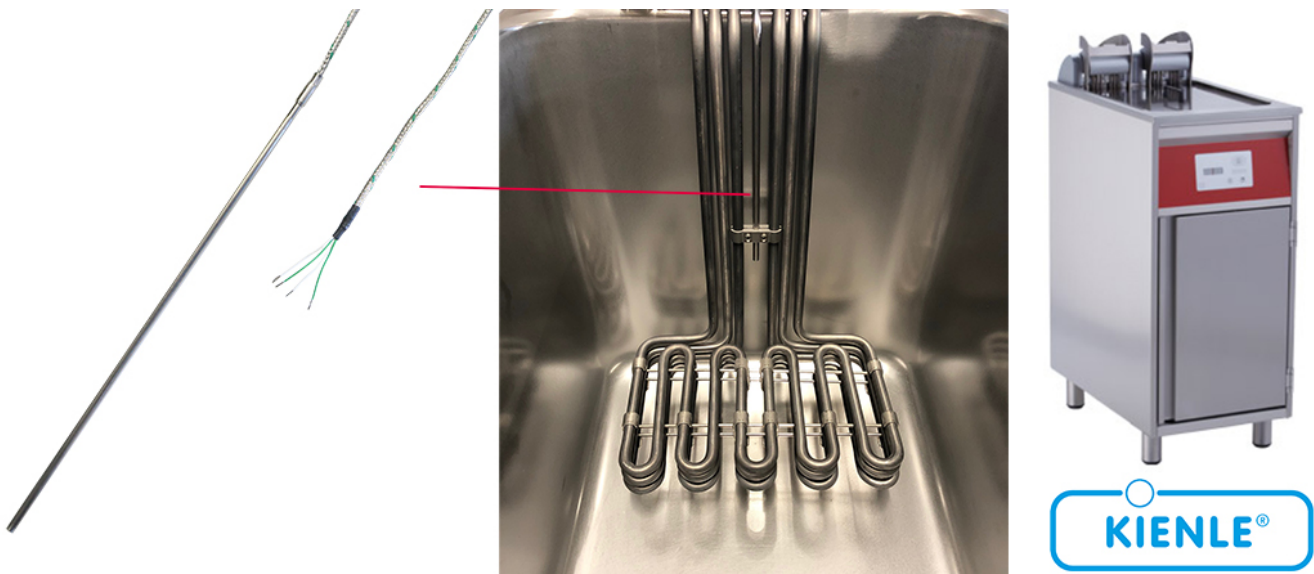


Präzise Temperaturfühler für Fritteusen und Pastakocher

Viele B+B Fühler kommen im Bereich der Gastro- und Küchentechnik zum Einsatz. Nicht nur der exzellente Aufbau und die hohe Qualität der Fühler überzeugen, auch der Kontakt zu unseren kompetenten Ansprechpartnern führt zum schnellen Erfolg.

Gemeinsam mit unserem Partner Kienle GmbH haben wir bereits Projekte zur Temperaturmessung in Fritteusen und Pastakochern umgesetzt. Die Temperaturfühler werden direkt im Kochbecken verbaut und dienen der genauen Regelung der Fett- bzw. Wassertemperatur. Im Zusammenspiel mit der weiteren verbauten Elektronik sorgen die Fühler dafür, dass die Nudeln und die frittierten Lebensmittel „auf den Punkt“ gegart werden.

Um den Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht zu werden, werden ausschließlich dafür vorgesehene Werkstoffe verwendet. Die Kontaktstellen zu den Lebensmitteln, bzw. zum Medium, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, sind mit rostfreien Stählen (z.B. 1.4404 oder 1.4301) und Kunststoffen wie PEEK oder PTFE konstruiert. Die Messgenauigkeit und Langlebigkeit der Fühler werden durch den wasserdichten Aufbau gewährleistet. Das Zusammenspiel von einer optimalen Quetschung oder Rollierung mit der Auswahl der richtigen Vergussmasse sorgen hier für das gewünschte Ergebnis.



Um die Temperatur des Öls oder des kochenden Wassers schnell zu erfassen, wurden hier die Fühlerlänge und die Entkopplung der Heizstäbe angepasst. Die Fühlerlänge ist so gewählt, dass die Temperatur des Mediums am kältesten Punkt (nahezu an der Oberfläche) gemessen wird. Durch die richtige Anbringung der Messstelle im Fühler und der Temperaturentkopplung verfälscht die Abwärme der Heizstäbe das Messergebnis nicht!

Die Fühler eignen sich durch ihre schnelle Ansprechzeit, enorme Hitzebeständigkeit (Verwendung von Glasseide-Leitung, Inconel oder Keramikwerkstoffen), Genauigkeit und reduzierte Bauform besonders für den Einsatz in Gargeräten.

Auch in vielen anderen Bereichen der Gartechnik werden Fühler von B+B eingesetzt. Zum Beispiel finden Sie unsere Fühler auch in Backöfen, Heißluftdämpfer und Schnellgarern oder in Geräten der Zubereitungstechnik (Rührmaschinen, Injektoren, Rauchanlagen).

PRESSEMITTEILUNG



Neben den genannten Gerätschaften kommen die universellen Fühler auch in der Reinigungstechnik (Waschmaschinen, Spülmaschinen, Durchlaufanlagen) und in der Kühltechnik (Kühlschränken, Tiefkühltruhen, Gefriergeräten und Kühlhäusern) zum Einsatz. Durch die präzise Sensorik ist die optimale Energienutzung gewährleistet und die Geräte/Anlagen sind besonders effizient.

Bitte sprechen Sie uns an, wir sind ihr kompetenter Ansprechpartner der Messtechnik im Bereich der Küchengeräte, Gastroküchen und weiße Ware. Wir freuen uns auf Ihren Bedarf.