

Präzise Temperaturfühler für Küchengeräte und Weiße Ware

B+B ist bereits seit vielen Jahren fester Partner von namenhaften Kunden aus der Lebensmittelbranche. Speziell in Bereichen der Gastro- und Küchentechnik kommen B+B Fühler 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.

Im Detail stellen wir das Anwendungsbeispiel von verbauten Temperaturfühlern im Backofen vor. Diverse Qualitätsfühler von B+B kommen hier zum Einsatz. Ob Backöfen, Dampfgarer oder Kombidämpfer, B+B besitzt in diesen Bereichen Knowhow.



Die Fühler eignen sich durch ihre enorme Hitzebeständigkeit, Genauigkeit und leichte Handhabung besonders für den Einsatz in Backöfen. Fühler, die direkt im Garraum verbaut sind, bestehen aus lebensmittelechten und äußerst hitzebeständigen Materialien und bestechen durch kleine, kompakte Bauformen. Zu diesen Materialien zählen zum Beispiel Schutzhülsen aus Edelstahl oder Griffstücke aus dem Hochtemperaturkunststoff Peek. Besonders der Kerntemperaturfühler, den der Endkunde aktiv nutzt, ist einfach in der Handhabung und überzeugt durch wenig Schmutzkanten und einen ergonomischen Handgriff. Mit Hilfe des angespritzten Griffs wird die Fühlerspitze und die Leitung sicher zusammengehalten und eine hygienische, einfache Reinigung ist möglich. So kann der Nutzer auf einfachstem Weg die Kerntemperatur des Garproduktes ermitteln und spart sich außerdem viel Zeit für eine aufwendige Reinigung. Der Pyrolysefühler schützt den Nutzer aktiv vor Verbrennungen, denn während des Pyrolysevorgangs wird das Gerät bei Erreichen einer vom Hersteller festgelegten Temperatur abgeriegelt. Erst wenn die Temperatur nach dem Selbstreinigungsprozess wieder unter die vom Hersteller angegebene Grenze fällt, gibt der Temperaturfühler die Tür für den Nutzer wieder frei.

PRESSEMITTEILUNG



Auch in vielen anderen Bereichen der Gerätetechnik werden Fühler von B+B eingesetzt. Zum Beispiel finden Sie unsere Fühler auch in Kühlschränken, Tiefkühltruhen, Gefriergeräten und Kühlhäusern. Sie überwachen hier die vom Nutzer gewünschte und eingestellte Temperatur und sorgen für ein optimales Nutzererlebnis. Durch Edelstahlhülsen und präzise Temperatursensoren ist eine sichere und ausgewogene Kühlung gewährleistet und die Lebensmittel können gezielt auf die benötigte Temperatur gekühlt werden.

Neben den genannten Gerätschaften kommen die universellen Fühler auch in der Reinigungstechnik (Waschmaschinen, Spülmaschinen, Durchlaufanlagen), der Gartechnik (Heißluftdämpfer, Schnellgarer) oder der Zubereitungstechnik (Rührmaschinen, Injektoren, Rauchanlagen) 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 Küchengroßgeräte, Gastroküchen und weiße Ware.

Wir freuen uns auf Ihren Bedarf.