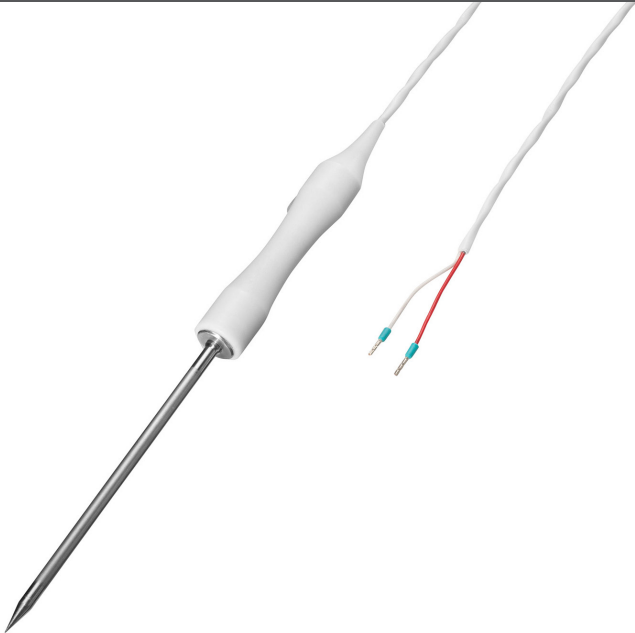


## Kerntemperaturfühler mit zentrischer Messspitze

### Beschreibung



### Leistungsmerkmale

- Erschütterungsfest
- Ergonomischer Handgriff aus PTFE
- Beständig gegen Säuren und Laugen
- 4000 mm lange und flexible PTFE-Anschlussleitung

### Anwendungsgebiete

- Lebensmittelkontrolle/-überwachung
- Fleischereimaschinen
- Kühltruhen
- Garautomaten
- Backautomaten
- Koch- und Räucheranlagen
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- In der Küche

### Eigenschaften

Durch den besonderen Aufbau eignen sich die robusten Kerntemperaturfühler bevorzugt für Koch-, Gar- und Backvorgänge in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung und -konservierung. Die Schutzarmatur besteht aus Edelstahl hat eine zentrische Messspitze. Alle Ausführungen sind erschütterungsfest aufgebaut. Der ergonomische Griff und die Anschlussleitung sind extrem hygienisch, sowie beständig gegen Säuren und Laugen. Die Fühler zeichnen sich durch eine hohe mechanische Festigkeit aus.

### Technische Daten

Kerntemperaturfühler		
Messwertaufnehmer		Pt100
Messbereich		-50...+260 °C
Genauigkeit		Klasse F 0,3 (K1,B) DIN EN 60751 konform
Messstrom		max. 1 mA
Schaltungsart		2-Leiteranschluss
Nennlänge	0600 0007-11	100 mm
Durchmesser		4 mm
Material	Sondenrohr Handgriff	Edelstahl 1.4571 PEEK
Elektrischer Anschluss		freie Enden 50 mm, Aderendhülsen isoliert
Anschlussleitung	Länge Querschnitt Isolation	4000 mm 2 x 0,35 mm <sup>2</sup> weiß, PTFE/PTFE
Schutzart		IP67
Artikelnummer	Nennlänge 100 mm	0600 0007-11

## Kerntemperaturfühler mit zentraler Messspitze

### Abmessungen

