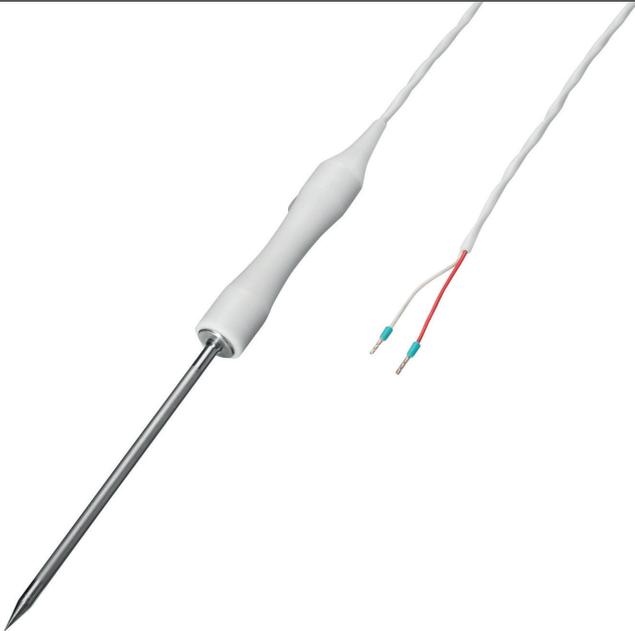


DATENBLATT



Kerntemperaturfühler mit zentraler Messspitze

Beschreibung



Leistungsmerkmale

- Dampfdicht vergossen
- Erschütterungsfest
- Ergonomischer Handgriff aus PTFE (Teflon®)
- 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

Technische Daten

Kerntemperaturfühler		
Messwertempfänger		Pt100
Messbereich		-50...+260 °C
Genauigkeit		Klasse F 0,3 (Kl.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 ² weiß, PTFE/PTFE
Schutzart		IP67
Artikelnummer	Nennlänge 100 mm	0600 0007-11

Eigenschaften

Durch den besonderen Aufbau eignen sich die robusten und wasserdampfdichten Kerntemperaturfühler bevorzugt für Koch-, Gar- und Backvorgänge in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung und -konservierung.

Die Schutzarmatur besteht aus Edelstahl hat eine zentrale Messspitze. Alle Ausführungen sind erschütterungsfest aufgebaut.

Der ergonomische Griff aus Teflon® und die Anschlussleitung aus Teflon® sind extrem hygienisch, sowie beständig gegen Säuren und Laugen. Die Fühler zeichnen sich durch eine hohe mechanische Festigkeit aus.

DATENBLATT

Kerntemperaturfühler mit zentraler Messpitze



Abmessungen

