

Kerntemperaturfühler Winkelgriff, zentrische Messspitze

Beschreibung



Leistungsmerkmale

- Ergonomischer Winkelgriff aus PEEK
- Erschütterungsfest
- Messbereich von -50 °C bis +260 °C
- Mit zentrischer Messspitze
- Gewinkelter Handgriff für enge oder verbaute Umgebungen

Anwendungsgebiete

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

Technische Daten

Kerntemperaturfühler		
Sensor		Thermoelement Typ K oder Pt1000
Messbereich		-50...+260 °C kurzfristig bis +300 °C
Genauigkeit	Thermoelement Typ K	DIN EN 60584, Klasse 1
	Pt1000	Klasse F 0,3 (Kl.B) DIN EN 60751 konform
Messstrom	Pt1000	max. 0,3 mA
Schaltungsart	Thermoelement Typ K	2-Leiteranschluss
	Pt1000	4-Leiteranschluss
Nennlänge		100 mm
Durchmesser		4 mm
Werkstoff	Hülse	Edelstahl 1.4571
	Handgriff	PEEK
Abmessungen Handgriff		(LxBxH) 44 x 22 x 12 mm
Elektrischer Anschluss		freie Enden 30mm, blank
Anschlussleitung	Thermoelement Typ K	2 x 0,22 mm ² , grün(+), weiß(-) PTFE/Abschirmung/PTFE Mantelfarbe grün
	Pt1000	4 x 0,22 mm ² , weiß,r ot PTFE/Abschirmung/PTFE Matelfarbe weiß
Kabellänge		3000 mm
Schutzart		IP67
Artikelnummer	Thermoelement Typ K	0600 1114-101
	Pt1000	0600 0067-101

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 und hat eine zentrische Messspitze. Alle Ausführungen sind erschütterungsfest aufgebaut.

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

Penetration temperature probe with offset handle and centric penetration tip

Description



Characteristic features

- Ergonomic handle made of PEEK
- Shock resistant
- Measuring range from -50°C to +260°C
- Centric penetration tip
- Angled handle for close or obstructed environments

Application areas

- Food inspection
- Butcher machines
- Freezers
- Fermenting units
- Baking ovens
- Cook- and smoking units
- Quality control in the food industry
- In the kitchen

Technical data

Penetration temperature probe		
Sensor		Thermocouple type K or Pt1000
Measuring range		-50...+260 °C short time up to +300 °C
Accuracy	Thermocouple type K	DIN EN 60584, Class 1
	Pt1000	Class F 0,3 (Class B) DIN EN 60751 compliant
Measurement current	Pt1000	max. 0,3 mA
Connection type	Thermocouple type K	2-wires connection
	Pt1000	4-wires connection
Nominal length		100 mm
Diameter		4 mm
Material	Probe	Stainless steel 1.4571
	Handle	PEEK
Handle dimensions		(LxWxH) 44 x 22 x 12 mm
Electrical connection		open ends 30 mm, blanc
Connection cable	Thermocouple type K	2 x 0,22 mm ² , green(+), white(-) PTFE/Shielding/PTFE Jacket colour green
	Pt1000	4 x 0,22 mm ² , white, red PTFE/Shielding/PTFE Jacket colour white
Cable length		3000 mm
Ingress protection		IP67
Art.no.	Thermocouple type K	0600 1114-101
	Pt1000	0600 0067-101

Features

The special construction of these robust penetration temperature probes makes them ideal for the control of cooking and baking processes in all domains of the food and beverage industry. The protection tube is made of stainless steel and has a centric penetration tip. All the types are vibration and shock resistant.

The ergonomic handle and the cable are easy to clean as well as acid resistant. The probes are distinguished by a high mechanical robustness.