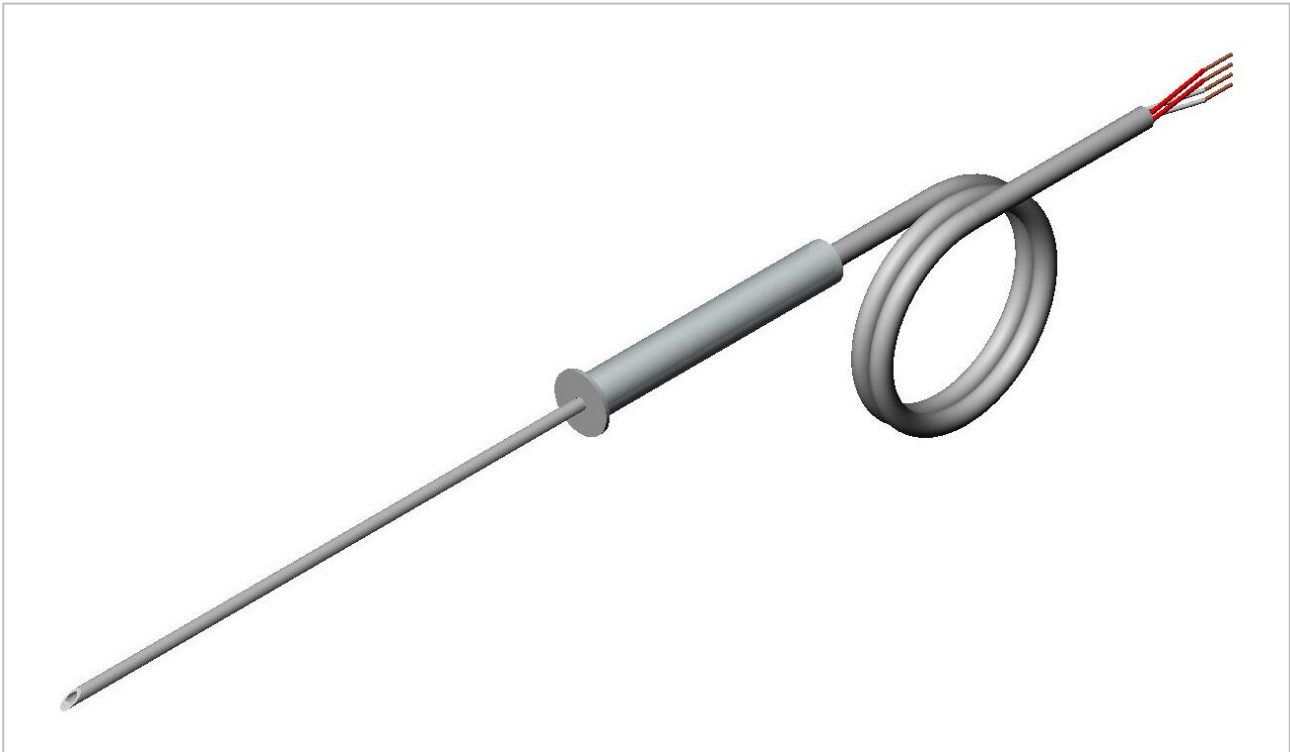


Temperaturgivare för rökningprocesser



Pentronic har konstruerat en hygienisk givare för mätning av temperatur i livsmedel under rökningprocesser av t ex fisk och kött. Givaren är försedd med kanylspets för att enkelt kunna föras in i livsmedlet. Proben har dessutom en stoppbricka för att underlätta kraftöverföringen då givaren lätt blir fettbelagd.

Den krävande processmiljön kräver noggrann tätning. Max temperatur för både mätspets och kabel är 200 °C.

Mätelementet är ett Pt100-motstånd enligt IEC 60751 klass A. Pentronic bifogar ett spårbart provningsintyg vid 0 °C och uppgift om elektrisk isolation. Detta motsvarar *Provningsprotokoll 3.1* enligt EN 10204 och medföljer de flesta givare. Protokollen finns även på vår hemsida under rubriken *Provningsintyg*.

Se även www.pentronic.se. Välj *Pt100-givare* under snabbänkar på *Hem*. Därefter, välj *Hygieniska* och rulla bilden till modell *7919000*. För ytterligare upplysningar kontakta oss.

2011-04-20