

Lebensmittel- Einstechfühler

**Superschneller Nadelfühler
zur Messung der Gartemperatur
von Grillgut**

Präzise Überwachung von Garzeiten im Backofen und auf dem Grill

Schnelle Kerntemperatur-Kontrolle bei Steaks

Präzise Messergebnis nach nur 2 Sekunden Messdauer

Sehr dünne und scharfe Messspitze hinterlässt kaum sichtbare Einstechspuren

Abrutschsicherer Handgriff



Dieser Lebensmittelfühler ist perfekt geeignet für Profis in Restaurants, Steakhäusern und Hotels sowie für Hobbyköche, die hohen Wert auf die perfekte Gartemperatur legen.

Die Überwachung der Garzeit kann im Backofen oder auf dem Grill während des gesamten Garprozesses durchgeführt werden, so dass der genaue Zeitpunkt der idealen Kerntemperatur präzise ermittelt werden kann.

Durch die schnelle Ansprechzeit des Lebensmittel-Einstechfühlers sind jederzeit auch schnelle Kontroll-

messungen möglich. Die dünne Messspitze mit einem Durchmesser von nur 1,4 mm hinterlässt dabei kaum sichtbare Einstechspuren.

Der Fühler passt an alle Messgeräte mit einer Anschlussmöglichkeit für Miniatur-Thermoelement-Buchsen Typ T – wie beispielsweise das wasserdichte Temperatur-Messgerät testo 108 oder das Allround-Temperatur-Messgerät testo 926.

Lebensmittel-Einstechfühler



Superschneller Nadelfühler Thermoelement Typ T zur präzisen Überwachung von Garzeiten im Backofen und zur schnellen Kerntemperaturmessung auf dem Grill. Mit angespritztem Mini-TE-Stecker, passend z. B. an testo 926, testo 108.

Best.-Nr. 0600 9999 / Ident.-Nr. 0699 7019/2

Lieferzeit ca. 2 Wochen.



Präzise Überwachung des Garprozesses im Backofen

Sensortyp	TE Typ T
Messbereich	-50 ... +250 °C an der Messspitze
Genauigkeit	±0.2 °C (-20 ... +70 °C) Klasse 1 (restl. Messbereich)
Ansprechzeit	t ₉₀ ca. 2 s. z.B. in bewegter Flüssigkeit
Betriebstemperatur	Messspitze -50 ... +250 °C Handgriff und Kabel +200 °C Mini-TE-Stecker +80 °C
Messspitze	schräg angeschliffen
Fühlerrohr	Länge 100 mm, Ø 1,4 mm
Material Fühlerrohr	Edelstahl 1.4571
Hülse	Ø 6 x 33 mm
Material Hülse	Edelstahl 1.4305
Schutzklasse	IP 67 am Übergang Hülse / Leitung
Anschlussleitung	Länge 1,6 m (andere Längen sind möglich), Ø 3 mm, rund, Leitungsisolierung FEP weiß, Mini-TE-Stecker angespritzt

Hinweise

Der Fühler ist in folgenden Varianten erhältlich:

- mit kürzerem oder verstärktem Fühlerrohr
- mit anderen Leitungslängen
- mit angeschraubtem Mini-TE-Stecker
- mit freien Leitungsenden
- nach individuellen Vorstellungen.



Schnelle Kontrolle der Kerntemperatur auf dem Grill



Scharfe Messspitze mit kleinem Durchmesser