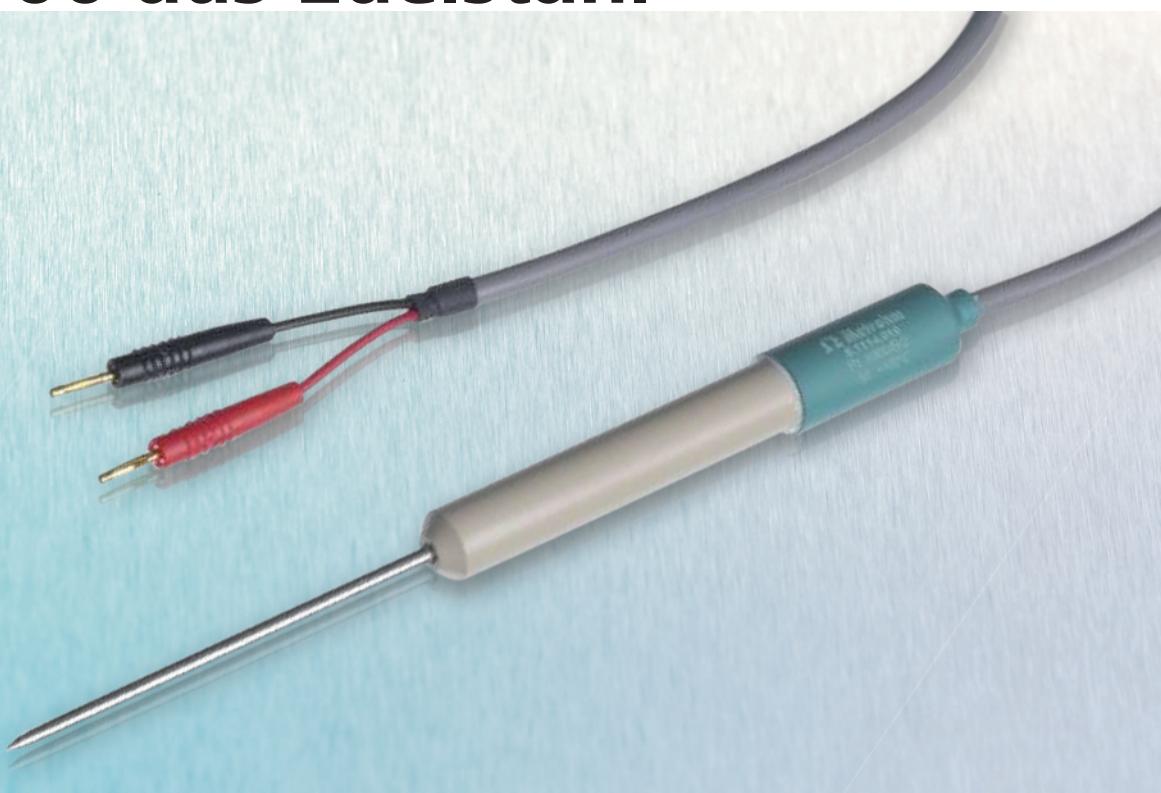


Temperaturfühler Pt 1000 aus Edelstahl



Robuste Temperaturerkennung

Der neue Temperaturfühler Pt 1000 aus Edelstahl hat in seinem unteren Teil einen Schaftdurchmesser von lediglich 3 mm. Dennoch ist er sehr robust. Er wurde eigens konzipiert für halbfeste Lebensmittel wie Käse oder Früchte oder für alle anderen Proben, wo die Gefahr des Glasbruchs ausgeschlossen werden muss.

Der Temperaturmessbereich geht von -50 °C bis +100 °C und der Sensor eignet sich für nicht-oxidierende Lösungen bei pH-Werten von 1 bis 13.



Technische Daten

Schaftmaterial Oberteil (65 mm)	PEEK
Schaftmaterial Spitze (75 mm)	Edelstahl
Messbereich	-50...100 °C
Schaftdurchmesser oben	12 mm
Durchmesser Spitze	3 mm
Schaftlänge bis Kopf	140 mm
Minimale Eintauchtiefe	10 mm
Festkabel (L = 1.2 m)	Stecker 2 x 2 mm
Mechanische Festigkeit:	Einstechen in halbfesten Materialen wie Käse möglich, nicht geeignet als Stichel für gefrorenes Fleisch o. Ä.

Bestellinformation

6.1114.010 Temperaturfühler Pt 1000 aus Edelstahl

Besuchen Sie uns auf www.metrohm.com