

# Temperaturfühler für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Categories : [Food](#)

Date : 19. August 2020

Krohne stellt mit OPTITEMP TRA-H6x/-C6x eine neue Linie von Temperaturfühlern vor. Die Geräte sind für hygienische Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie konzipiert und verfügen über 3A-, FDA- und EHEDG-Zulassungen.

Die neue Linie umfasst Thermometer in Standard- und Kompaktausführung, deren schnell ansprechende Sensorspitze mit geringem Wärmeleitfehler für hohe Genauigkeit auch bei kurzen Eintauchtiefen sorgt. Die Geräte sind mit einem austauschbaren Pt100-Messeinsatz oder mit einem noch schneller ansprechenden nicht-austauschbaren Pt100-Sensorelement erhältlich. Alle Geräte sind vibrationsfest und erfüllen die Schutzart IP69.

Als Prozessanschlussoption steht unter anderem ein modulares adaptives System basierend auf einem G $\frac{1}{2}$ -Hygieneprozessanschluss in den Ausführungen "Stahl auf Stahl" sowie "Stahl auf PEEK" bereit. Eine große Auswahl von hygienischen Prozessadaptern ist ebenfalls erhältlich. Für den US-Markt ist ein geschweißter Clamp-Anschluss in zwei Größen verfügbar; die 3A-Zulassung für Clamp-Fühler ist in Vorbereitung.

Alle Geräte verfügen über einen 4...20 mA-Ausgang; der OPTITEMP TRA-H6x ist optional mit HART, Bluetooth und NFC erhältlich. Als Alternative zur gängigen Kabelverschraubung ist ein M12-Stecker erhältlich. Mithilfe der OPTICHECK Temperature Mobile App lassen sich die Temperaturfühler drahtlos konfigurieren, überwachen und verifizieren, wenn der OPTITEMP TT 33 oder TT 53 als Temperaturtransmitter ausgewählt wird.