

Robuster Temperatursensor in Schutzart IP69K für die Nahrungsmittelindustrie

Lüneburg, 15. März 2017

Der Temperatursensorik-Hersteller novasens Sensortechnik bietet mit dem neuen Temperatursensor IR602 einen Infrarot Temperatur Sensor in Schutzart IP69K an. Der Sensor wurde für den Einsatz in rauen Industrieumgebungen konzipiert, speziell aber für den Einsatz in der Nahrungsmittelindustrie, Pharmaproduktion und Kosmetikherstellung.

Robustes Sensorgehäuse aus Edelstahl

Das robuste Sensorgehäuse besteht aus Edelstahl V4A 1.4571 und ist im hygienischen Design gehalten. Die Oberflächenrauigkeit von $<0,8\ \mu\text{m}$ ermöglicht eine leichte Reinigung des Sensors und macht ihn unempfindlich gegenüber Schmutzanhaftungen.

Die kompakten Abmessungen des Sensors bieten eine einfache Montage auch bei begrenztem Einbauraum in der Maschine.

Hygienische berührungslose Temperaturmessung

Das Prinzip der berührungslosen Temperaturmessung mittels Infrarot eignet sich besonders gut für die Nahrungsmittelproduktion und Lebensmittelindustrie, da der Sensor nicht mit dem Messobjekt

in Berührung kommt. Somit ist dies eine sehr hygienische Messmethode zur Erfassung der Temperatur des Nahrungsmittels.

Die Auswerteeinheit des Sensors gibt ein analoges Ausgangssignal aus, wahlweise in 0–10 V, 0–20 mA und 4–20 mA.

Temperaturmessbereiche für ein weitreichendes Anwendungsspektrum

Die Temperaturmessbereiche von -40°C bis $+60^{\circ}\text{C}$, 0°C - 30°C , 0°C - 50°C , 0°C - 100°C und 0°C - 250°C sorgen durch eine hohe Auflösung für eine präzise Temperaturmessung auch im Tiefkühlproduktionsbereich.

Der Sensor eignet sich ebenfalls auch im OEM Einsatz für Hersteller der entsprechenden Maschinen und Anlagen.

Interessenten haben die Möglichkeit, kostenlos und unverbindlich einen Testsensor anzufordern.

Kontakt

novasens Sensortechnik Heuer
Otto-Brenner-Straße 13-15
21337 Lüneburg
Tel +49 (0) 4131 510 69
info@novasens.de
www.novasens.de

