

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/borniak-czujnik-temperatury-pt1000-p-1019.html>



Borniak Czujnik Temperatury PT1000

Cena	52,56 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	SE/TC-2-PT1000
Kod EAN	2010000012680

Opis produktu

Borniak Czujnik Temperatury PT1000 do Wędzarni - Precyzyjne Mierzenie Temperatury w Procesie Wędzenia

Opis Produktu

Czujnik temperatury PT1000 marki Borniak to niezawodne narzędzie, które umożliwia precyzyjne monitorowanie temperatury w wędzarniach. Dzięki wysokiej jakości wykonaniu i technologii PT1000, czujnik zapewnia dokładne pomiary temperatury, co jest kluczowe dla prawidłowego przebiegu procesu wędzenia. Idealnie nadaje się do użytku w profesjonalnych wędzarniach oraz w domowych urządzeniach do wędzenia.

Precyzyjne Mierzenie Temperatury w Wędzarniach

Czujnik PT1000 Borniak to element, który pozwala na dokładne kontrolowanie temperatury w wędzarni. Wędzenie to proces wymagający stałej temperatury, a ten czujnik pozwala na monitorowanie i utrzymywanie optymalnych warunków dla każdego rodzaju mięsa, ryb czy innych produktów wędzonych.

Specyfikacja i Wykonanie Czujnika PT1000 Borniak

- **Typ czujnika:** PT1000
- **Zastosowanie:** do wędzarni Borniak
- **Zakres temperatury:** Przeznaczony do mierzenia temperatur w zakresie odpowiednim do procesu wędzenia
- **Dokładność:** Wysoka precyzja pomiarów, niezbędna w procesie wędzenia
- **Wykonanie:** Wytrzymałe materiały zapewniające długowieczność i odporność na działanie wysokich temperatur
- **Łatwość montażu:** Prosta instalacja w urządzeniach wędzarniczych

Zalety Czujnika PT1000 Borniak

- **Wysoka precyzja:** Dzięki technologii PT1000, czujnik zapewnia dokładność pomiaru temperatury, co pozwala na utrzymanie idealnych warunków w procesie wędzenia.
- **Trwałość:** Wykonanie z wytrzymałych materiałów sprawia, że czujnik jest odporny na wysokie temperatury oraz zmienne warunki atmosferyczne.
- **Wszechstronność:** Doskonali do użycia w różnych typach wędzarni – zarówno profesjonalnych, jak i domowych urządzeniach do wędzenia.
- **Łatwy w montażu:** Prosta instalacja w systemach wędzarniczych i piecach, co ułatwia użytkowanie.

Zastosowanie Czujnika PT1000 Borniak

-
- **Wędzarnie:** Monitorowanie temperatury wewnątrz wędzarni, co pozwala na uzyskanie optymalnych efektów wędzenia.
 - **Grille i piece wędzarnicze:** Sprawdza się w urządzeniach przeznaczonych do wędzenia w warunkach domowych i profesjonalnych.
 - **Procesy wędzenia:** Używany do kontroli temperatury podczas wędzenia mięsa, ryb, kiełbas, serów oraz innych produktów.

Dlaczego warto wybrać czujnik PT1000 Borniak?

- **Wysoka dokładność pomiarów:** Zapewnia precyzyjne monitorowanie temperatury w procesie wędzenia, co jest kluczowe dla uzyskania doskonałych wyników.
- **Solidność wykonania:** Odporność na wysokie temperatury i długotrwałe użytkowanie sprawia, że jest to niezawodny wybór do każdego urządzenia wędzarniczego.
- **Uniwersalność:** Doskonały do użytku w szerokiej gamie urządzeń do wędzenia, zarówno w warunkach profesjonalnych, jak i domowych.