Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:04

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



Borniak Czujnik Temperatury PT1000

Cena	**52,56 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
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:** Doskonały 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.