



**Parmaco**  
Metal Injection Molding AG

## MIM Sensorgehäuse in der Lebensmittelindustrie

### Einsatzgebiet: Gastronomie

Bei diesem Produkt handelt es sich um das Sensorgehäuse für ein Testgerät, mit dem die Qualität des Frittieröls in der Gastronomie überprüft werden kann. Dadurch kann der optimale Zeitpunkt für den Austausch des Öls exakt bestimmt werden. Dies erlaubt es dem Anwender, Kosten durch einen vorzeitigen Austausch des Ölvorrats ebenso zu vermeiden wie Qualitätsprobleme durch Überalterung.

### MIM-Sensorgehäuse:

Dieses Gehäuse kommt in direkten Kontakt mit Ölen, die Temperaturen bis zu 250 °C aufweisen. Es muss sowohl der Hitze als auch verschiedensten aggressiven Stoffen zuverlässig standhalten.

Die dafür eingesetzten MIM-Gehäuse müssen sehr hohen Anforderungen u.a. bezüglich Oberflächenqualität (Lebensmittel!), Massgenauigkeit, absolut Dichtheit usw. genügen.

### Teilespezifikationen:

- Material: 316L / 1.4404
- Teilgewicht: 6.50g
- Oberflächenrauheit: Ra 0.6
- Teilegröße: Ø13.65 x 35 mm
- Jahresmengen: 20`000 Stück
- Nachbehandlungen: gleitgeschliffen

