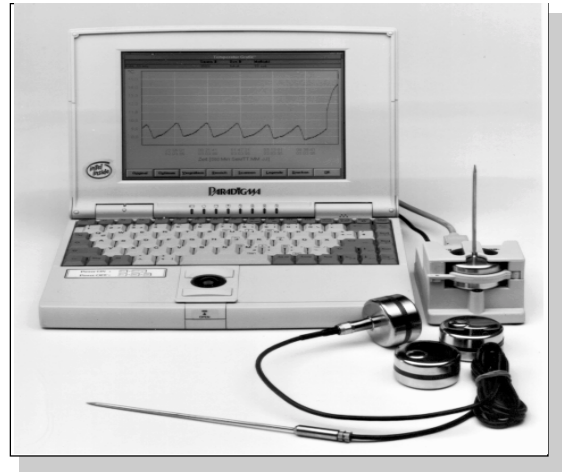
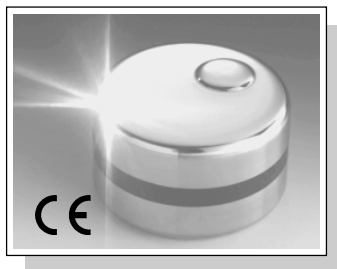


# Produktion Lebensmittel · Temperatur / F-Wert Optimierung der Produktqualität durch mobile Aufzeichnung im Koch-/Kühlprozess



**Ihr Vorteil:** netzunabhängiger, kleiner, wasserdichter Temperatur-Logger **nicht manipulierbar**, auch externe Fühler anschließbar, in Bus-System integrierbar - EBI-Logger der Ebro GmbH

EB-AP-02

## EBI Datenlogger / nicht manipulierbare Temperaturaufzeichnung

### Kurzinformation zur Anwendung:

**Aufgabe:** Bei der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst, Backwaren oder Speiseeis soll der Verlauf der Erwärmungs-, Koch- oder Kühlprozesse kontrolliert werden. Außerdem muß bei der Fleischverarbeitung in Kühl-/Lager-Räumen und Einlagerungs-Einrichtungen nach der gültigen **EG-Richtlinie vom 13.1.92** häufig und regelmäßig die Kühltemperatur gemessen und gegenüber den Veterinär-Ämtern ein dokumentierter Nachweis über den Temperatur-Verlauf und eine geschlossene Kühlkette geführt werden.

**Vorteile:** Der EBI-Datenlogger der Firma Ebro-Electronic GmbH ist netzunabhängig und somit nicht an einen bestimmten Standort gebunden, kann also auch **zusammen mit den hergestellten Produkten die Herstellprozesse durchlaufen** - er mißt sehr genau und ist absolut wasserdicht. Ohne externe Fühler ist dieser Logger im Temperaturbereich zwischen  $-40^{\circ}\text{C}$  bis  $+125^{\circ}\text{C}$  einsetzbar - werden externe Fühler angeschlossen, erweitert sich der Einsatzbereich auf  $-50^{\circ}\text{C}$  bis  $+400^{\circ}\text{C}$ . Der Vorteil dieses Systems liegt darin, daß Temperaturverlaufskurven über einen kundenspezifischen Zeitraum hinweg in einem frei festlegbarem Meßtakt aufgezeichnet werden können. Auch ist der F-Wert so leicht ermittelbar.

**Kundennutzen:** Durch die einfache und komfortable graphische und tabellarische Darstellung der erfassten Werte mit der Ebro-Auswerte-Software (unter Windows) können die gewonnenen Temperatur-Meßwerte übersichtlich dargestellt und archiviert werden. Dies erleichtert erheblich die erforderlichen Maßnahmen zur Optimierung der Produktqualität und zur Nachweispflicht gegenüber den Veterinär-Ämtern.

Sie haben die Idee -  
Wir haben die passenden Produkte.  
Sprechen Sie uns auf unsere Problemlösungen an ...



INELEKTRO RALF D. SCHOLZ · Sensorik + Meßtechnik · Im Oberfeld 43 · 51381 Leverkusen  
fon 0 21 71 / 38 62 · fax 0 21 71 / 3 38 62 · www.inelektro.de · zentrale@inelektro.de