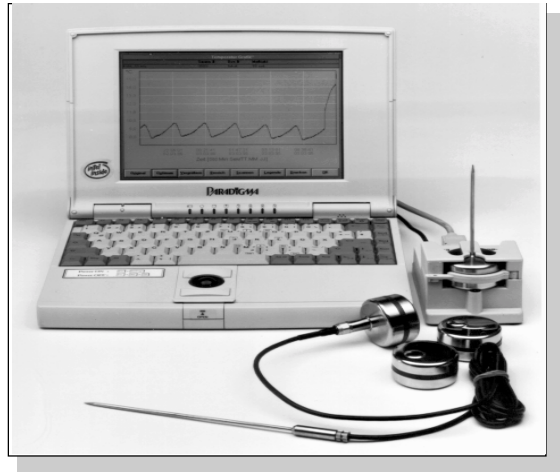
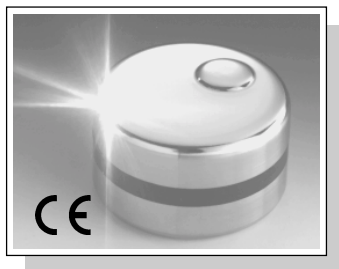


Produktion Fleisch/Wurst · Temperatur hohe Produktqualität durch Kontrolle und mobile Aufzeichnung im Koch-/Kühlprozess



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

EB-AP-07

EBI Datenlogger / nicht manipulierbare Temperaturaufzeichnung

Kurzinformation zur Anwendung:

Aufgabe: Bei der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch und Wurst, aber auch 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°C bis $+125^{\circ}\text{C}$ einsetzbar - werden externe Fühler angeschlossen, erweitert sich der Einsatzbereich auf -50°C bis $+400^{\circ}\text{C}$. Der Vorteil dieses Systems liegt darin, daß alle Koch- und Kühl-Temperaturen 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