



Temperatur – Datenlogger EBI 12

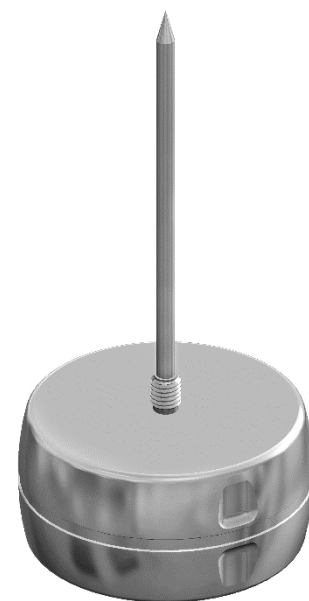
Zur Lebensmittelkontrolle bei der Pasteurisation, aber auch zum Monitoring, Prozess- und Routineüberwachung sowie Temperaturmapping ...

BLUE LINE

EBI 12-T231

Der EBI 12 Datenlogger ist zur Temperaturmessung in Konserven geeignet.

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- Axiale Ausführung
- M5 Gewinde zur Befestigung am Fühler
- Einsatzbereich von -55 °C bis 150 °C
- Hohe Temperaturgenauigkeit von bis zu $\pm 0,1$ °C
- Ausführung mit einem Messkanal
- Temperaturfühler 3 mm, starr



Technische Spezifikationen:

Betriebstemperatur:	-55 °C ... +150 °C
Messbereich:	-55 °C ... +150 °C
Genauigkeit:	$\pm 0,5$ °C (-55 °C ... -40 °C) $\pm 0,2$ °C (-40 °C ... 0 °C) $\pm 0,1$ °C (0 °C ... +150 °C)
Auflösung:	0,01 °C
Speicherkapazität:	27.840 Messwerte
Sensor:	PT1000, Klasse A
Messintervall:	1 s ... 24 Std.
Echtzeitdatenübertragung:	Nein
Lagertemperatur:	-20 °C ... +70 °C
Speichermodus	<ul style="list-style-type: none"> • Endlosmessung sofort • Messung nach Startzeit • Sofort messen bis Speicher voll • Start- / Stoppmessung
Batterie:	Lithiumbatterie, 3,6 V, durch Benutzer wechselbar
Abmessungen:	(\varnothing x H) 48 mm x 24 mm
Gewicht:	Ca. 90 g
Gehäusematerial:	316 L Edelstahl / PEEK
Schutzart:	IP68
Werkskalibrierzertifikat:	-20 °C, 0 °C, +60 °C und +134 °C

Normen und Richtlinien:

- (EG) 1935/2004
Materialien und Gegenstände, die mit
Lebensmitteln in Berührung kommen
- 2014/53/EU

Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.
EBI 12-T231	L 75 mm	1340-6607