

1 2021
März

FOODLAB

FOOD ANALYTICS + FOOD SAFETY | FOOD PROCESSING + AUTOMATION
FUNCTIONAL FOODS + INGREDIENTS | LEGISLATION + LABELING

**FUNKE
GERBER**

SAFETY FIRST

FUNKE GERBER SAFETY BUTYROMETER

Vorteile:

- ✓ Sicherheit (unzerbrechlich)
- ✓ Genauigkeit
- ✓ Einfache und genaue Ablesung
- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Einfache und schnelle Reinigung/Trocknung
- ✓ Preisgünstig

Länge: 210 mm

Durchmesser: 25 mm

Gewicht: 14,2 g

Messbereich: 0-9 % : 0,1

Material: Polypropylen

Foto: Carlo Calvo / Imaginum.de

Digitalisierte Ölqualitätsmessung

mit Bluetooth und NFC-Schnittstelle

ebro® macht einen weiteren Schritt hin zur Digitalisierung von Lebensmittelkontrollen. Bereits seit vielen Jahren werden die Ölqualitätsmessgeräte der FOM-Reihe weltweit in Fast-Food-Restaurants, Hotels und anderen gastronomischen Betrieben eingesetzt. Basierend auf dem letzten, sehr erfolgreichen Gerät namens FOM 330-4 entstanden nun zwei neue Varianten: eine mit einer Bluetooth®-Schnittstelle und eine mit Bluetooth®- und NFC-Schnittstelle.

Das FOM 330 BT Funk-Ölqualitätsmessgerät verfügt über die gleichen Eigenschaften wie das FOM 330-4: objektive Messung der Ölqualität und Temperatur, klare und deutliche Anzeige der Messergebnisse mittels Display und Signallampe sowie gutes Handling dank des praktischen Handschutzes mit Schlaufe. Es kann aber sehr viel mehr. Das FOM 330 BT hat einen Messdatenspeicher für bis zu 200 Messwerte. Damit kann in mehreren Fritteusen direkt nacheinander gemessen werden. Die Messwerte werden gespeichert und können dann auf einmal auf den PC übertragen werden – kein manuelles Aufschreiben mehr erforderlich!

Im Gegensatz zum Standardgerät verfügt das FOM 330 BT über einen Akku, der entweder über USB-C-Schnittstelle oder drahtlos geladen werden kann. Für letzteres ist ein Ladegerät erforderlich, das den Qi-Standard erfüllt.

Dank der Bluetooth-Schnittstelle kann das Gerät die Daten drahtlos z.B. an eine App auf einem mobilen Gerät übertragen. Von dort werden die Messdaten üblicherweise an eine Cloud-basierte HACCP-Software weiter gegeben, wo sie abgespeichert und ausgewertet werden. ebro arbeitet mit mehreren namhaften Firmen zusammen, welche solche HACCP-Softwares anbieten. In diese Softwares sind auch bereits die Bluetooth®-Thermometer TLC 750 BT und TLC 750 NFC von ebro® integriert. Bei Bedarf können Sie also die Daten von Temperaturkontrollen im Lager und bei Wareneingangskontrollen mit denen von der Ölqualitätsmessung in einem System vereinen.

Das FOM 330 NFC HACCP-Ölqualitätsmessgerät kann all das und noch mehr! Es verfügt über die Möglichkeit, NFC-Tags einlesen, über die die Messorte und der Benutzer des Messgeräts identifiziert werden können. Damit kann das Gerät automatisch und ohne Fehlerrisiko alle relevanten Daten zusammenbringen: was, von wem und wo gemessen wurde, und wann – denn das Gerät kennt auch Datum und Uhrzeit.

Mit diesem hohen Grad an Automatisierung gehört der Papierkrieg bei der täglichen Messung der Vergangenheit an. Gleichzeitig verringert sich der Aufwand und verbessert sich die Auswertung der Daten. Das freut nicht nur den Lebensmittelkontrolleur, sondern auch den Chef!

