

Neue Hand-Thermometer für den Lebensmittelbereich:

Präzise Temperaturmessungen zwischen -50 und +350°C

Zum Jahresbeginn 2006 hat ebro Electronic, der Ingolstädter Messtechnik-Spezialist, zwei neuentwickelte Hand-Thermometer TTX 100 und TTX 110 mit einem Messbereich von -50 bis +350°C auf den Markt gebracht. Sie unterscheiden sich nur dadurch, dass der zugehörige Thermoelement-Fühler beim TTX 100 über ein 60 cm langes Silikonkabel und beim TTX 110 fest angeschlossen ist. Die Genauigkeit ist $\pm 0,8^\circ\text{C}$. Im Bereich von -50 bis +199,9°C beträgt die Auflösung $0,1^\circ\text{C}$ und im restlichen Bereich 1°C . Die Ansprechzeit (90%) beträgt nur 5 s.

Das für den rauen Betrieb ausgelegte, robuste ABS-Gehäuse in Schutzart IP 55 ist besonders stoßfest und verfügt über eine große, leicht ablesbare LCD-Anzeige. Dank seiner kleinen Abmessungen von 90 x 42 x 17 mm liegt es gut in der Hand. Die Thermometer der Serie TTX entsprechen den Lebensmittelhygienegrundsätzen HACCP sowie der Europeanorm EN 13485 und werden mit einem Werkskalibrierzertifikat ausgeliefert. Die leicht auswechselbare Batterie hat eine durchschnittliche Lebensdauer von 1 Jahr. Die Thermometer wurden für den täglichen Einsatz in Lebensmittelindustrie und Labors konzipiert. Sie eignen sich auch optimal für Lebensmittelkontrolle, Kühlhäuser, Metzgereien, Fischgeschäfte, Bäckereien, Kantinen, Gaststätten und Molkereien.

Bildunterschrift: Die neuen Hand-Thermometer TTX 100/110 von ebro haben eine hohe Messgenauigkeit und kurze Ansprechzeit.

Pressekontakt/Werbung:

EURO DOC
Dipl.-Ing. Henri Hencke
Rheingauweg 1

D-65474 Bischofsheim

Tel.: (06144) 41909
Fax: (06144) 41909
henri.hencke@t-online.de

Leseranfragen bitte an:

ebro Electronic GmbH & Co. KG
Frau Kerstin Most
Peringerstraße 10

D-85055 Ingolstadt

Tel.: (0841) 954 78 0
Fax: (0841) 954 78 80
E-Mail: info@ebro.de
Internet: www.ebro.de