



Professionelle Thermometer und Frittieröltester

gemäß EN 12830, EN 13485, EN 13486, HACCP

50
years

-ebro-

a xylem brand

2018

Kontinuierliche Überwachung und Aufzeichnung der Temperatur

EBI 300 USB-Datenlogger: Kontinuierliche Temperaturüberwachung von Lebensmitteln.



EBI 300 **90,- €**

Anwendungsbeispiele: z.B. Kühl- und Lagerüberwachung

Vorteile des EBI 300:

- Weltweit an jedem Windows basierten PC auslesbar durch USB-Stecker
- Automatische PDF-Erstellung ohne Software
- Programmierung über die Webseite www.ebi300.com oder die kostenlose Software Winlog.basic
- Anzeige einer Grenzwertverletzung durch LED
- Messbereich von -30 °C bis +70 °C
- Auch mit externem Fühler als EBI 300 TE erhältlich
- DIN EN 12830 & HACCP konform
- Batterie durch Benutzer auswechselbar
- Inklusive Kalibrierzertifikat
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)

Frische kennt Grenzen

Diese Werte entscheiden:

Lebensmittel

| | Transport- und Lagertemperatur |
|--|---|
| FrISCHE Milcherzeugnisse | $\leq +6\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Milch im Erzeugerbetrieb | $\leq +6\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Konsummilch pasteurisiert, Vorzugsmilch | $\leq +8\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Butter | $\leq +10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq +6\text{ }^{\circ}\text{C}$ beim Transport) |
| Dessert | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Käse (außer Hartkäse) | $\leq +10\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Speiseeis in Fertigpackungen | $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq -20\text{ }^{\circ}\text{C}$ beim Transport) |
| Speiseeis zum Ausportionieren | $\leq -10\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Eier (ab 18. Tag nach Legedatum) | von $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Eierprodukte (tiefgefroren) | $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Eierprodukte (gefroren) | $\leq -12\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Eierprodukte (frisch) | $\leq +4\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Roheihaltige Lebensmittel (wie z.B. Frischmayonnaise) | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fleischwaren frisch, Frischfleisch (Großwild, Farmwild) | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Frischgeflügel (Hasentiere, Kleinwild) | $\leq +4\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Ausnahme: Laufvögel (sofern von Behörde bewilligt) | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fleischzubereitung | $\leq +4\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fleischzubereitung (vor Ort hergestellt und verkauft) | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Aufschnittplatten | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Hackfleisch | $\leq +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Hackfleisch (vor Ort hergestellt und verkauft): 24 Std. Abgabe | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ beim Transport) |
| Innereien | $\leq +3\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fleisch, Geflügel, Fisch (gefroren) | $\leq -12\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fleisch, Geflügel, Fisch (tiefgefroren) | $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fisch, Fischerzeugnisse | in schmelz. Eis oder $\leq +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Räucherfisch | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fischereierzeugnisse verarbeitet (mariniert, gesäuert, geräuchert) | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq +6\text{ }^{\circ}\text{C}$ beim Transport) |
| Fischereierzeugnisse (frisch) sowie Krebs- und Weichtierzeugnisse | in schmelz. Eis oder $\leq +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Feinkost | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Rohkost | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Salate frisch und / oder zerkleinert, Feinkostsalate | $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$ |

Rückstellproben

min. 10 Tage aufbewahren $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Warme Küche

Durcherhitzen (Kerntemperatur) $\geq +70\text{ }^{\circ}\text{C}$
Aufbewahrung bis zur Ausgabe $\geq +65\text{ }^{\circ}\text{C}$
Speiseausgabe $\geq +65\text{ }^{\circ}\text{C}$

Kalte Küche

Aufbewahrung bis zur Ausgabe $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$

Desinfektionseinrichtung

Wasser $\geq +82\text{ }^{\circ}\text{C}$

Lebensmittel-
kontrolleure
empfehlen ebro
Messgeräte

- Thermometer
- Temperaturdatenlogger
- Ölqualitäts-Messgerät



Flexible Kerntemperaturmessung

TTX 200 Typ T Kernthermometer

Flexible Kerntemperaturmessungen durch Temperaturfühler mit Kabel.



TTX 200 **88,- €**

Anwendungsbeispiele: Temperaturkontrolle z.B. während der Lebensmittelherstellung



Vorteile des TTX 200:

- Schnelle und einfache Kerntemperaturmessung durch externen Fühler mit 60 cm Silikonkabel und Handgriff
- Sehr großes Display mit großen Zahlen ermöglicht leichtes Ablesen
- Messbereich von -30 °C bis +199,9 °C
- DIN EN 13485 & HACCP konform
- Wasserfestes Gehäuse (IP 55)

Duale Oberflächen- und Kerntemperaturmessung

TLC 750i Dual-Infrarot-/Klappthermometer
Genauigkeit und Schnelligkeit in einem Gerät.



TLC 750i **109,- €**

Anwendungsbeispiele: z.B. zur Wareneingangskontrolle mit Infrarot (berührungslos) oder mit Einstechfühler (Kerntemperaturmessung)



Vorteile des TLC 750i:

- Kontaminationslose Oberflächenmessung und Einstechmessung in einem Gerät
- Messbereich von -50 °C bis +250 °C
- Ablesen auch im Dunkeln dank beleuchtetem Display
- Display kann „Kopf stehen“: Ablesen aus beiden Richtungen möglich
- DIN EN 13485 & HACCP konform
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)

Oberflächentemperatur- Messung mit Infrarot

TFI 260 Infrarot-Thermometer

Schnelle, sichere und berührungslose Temperaturkontrollen.



TFI 260

49,- €

*Anwendungsbeispiele:
berührungslose Temperaturmessung
(Oberflächentemperaturmessung) z.B. bei der
Wareneingangskontrolle*

Vorteile des TFI 260:

- Kontaminationslose Oberflächenmessung in 1 Sekunde
- Helle Display-Hintergrundbeleuchtung ermöglicht Ablesen auch im Dunkeln
- Großer Messbereich von -60 °C bis +550 °C
- Inklusive Kalibrierzertifikat

Messung der Frittieröl-Qualität

FOM 330-1 Ölqualitätsmessgerät-Set*
Objektive Bewertung der Frittierölqualität.



FOM 330 -1-Set **360,- €**

*Anwendungsbeispiel: Restaurant, Catering, Imbiss
dient der Kontrolle der Frittierölqualität*

Vorteile des FOM 330:

- Bestimmung der Frittier-Ölqualität im Bereich von 0 % bis 40 % TPM
- Erhaltung einer gleichbleibend hohen Lebensmittelqualität
- Ermittlung eindeutiger Ergebnisse
- Rundum sichtbare Signalleuchte zur Anzeige der Ölqualität
- Kostensenkung aufgrund genauer Kenntnis über den richtigen Zeitpunkt zum Ölaustausch
- Stoßfestes, wasserdichtes (IP 67), leicht zu reinigendes Gehäuse

* Das Set besteht aus Ölqualitätsmessgerät, Schutzhülle und Tragekoffer.

| Typ | Bezeichnung | Artikel-Nr. | Preis* |
|-------------|---|-------------|----------|
| EBI 300 | USB-Temperaturdatenlogger | 1340-6330 | 90,00 € |
| EBI 300-WM2 | Wandhalterung für EBI 300 | 1340-6341 | 13,00 € |
| EBI 300 TE | Mehrweg-USB-Temperaturlogger mit externem Fühler | 1340-6335 | 135,00 € |
| FOM 330-1 | Ölqualitätsmessgerät-Set (inkl. Ölqualitätsmessgerät, Schutzhülle, Tragekoffer) | 1340-2702 | 360,00 € |
| TFI 260 | Standard-Infrarot-Thermometer | 1340-1755 | 49,00 € |
| TLC 750i | Duales Infrarot-/ Klappthermometer | 1340-5736 | 109,00 € |
| TTX 200 | Typ T Kernthermometer | 1340-5150 | 88,00 € |
| AG 121 | Nylon-Etui für TLC 750i | 1341-0624 | 20,00 € |
| AG 190 | Gefriergutbohrer für TLC 750i | 1341-3834 | 10,00 € |

* zuzüglich Mehrwertsteuer in gesetzlicher Höhe sowie 8,00 € Versand und Verpackung. Lieferung ab Werk.

Informieren Sie sich auf www.ebro.com über viele weitere Produkte!

-ebro-
a xylem brand

Xylem Analytics Germany Sales
GmbH & Co. KG, ebro
Peringerstr. 10
85055 Ingolstadt

Tel +49 841 95478-0
Fax +49 841 95478-80
Internet: www.ebro.com
E-Mail: ebro@xyleminc.com