

xylem



Professionelle Thermometer und Frittieröltester

GEMÄSS EN 12830, EN 13485, HACCP

2019

-ebro-
a xylem brand

Überwachung / Aufzeichnung von Temperatur und Feuchte

Die EBI 20-Datenlogger überwachen kontinuierlich die Temperatur während des Transports und der Lagerung sensibler Lebensmittel.



EBI 20-T1

57,- €

EBI 20-T1-Set 144,- €

Anwendungsbeispiele: z.B. Transport- und Lagerüberwachung

EBI 20-TH1

99,- €

EBI 20-TH1-Set 190,- €

Vorteile des EBI 20-T1 Standard-Temperaturdatenloggers:

- Programmierung mit EBI 20-IF
- Messbereich von -30 °C bis +70 °C
- DIN EN 12830 und HACCP konform
- Stoßfestes und wasserdichtes Gehäuse (IP 67)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

Vorteile des EBI 20-TH1 Standard-Temperatur-/Feuchte-Datenloggers:

- Programmierung mit EBI 20-IF
- Messbereich Temperatur von -30 °C bis +70 °C
- Messbereich Feuchte von 0 %rF ... 100 %rF
- Stoßfestes Gehäuse (IP 52)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

Frische kennt Grenzen

Diese Werte entscheiden:

Lebensmittel

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

Rückstellproben

min. 10 Tage aufbewahren ≤ -18 °C

Warme Küche

Durcherhitzen (Kerntemperatur) ≥ +70 °C
 Aufbewahrung bis zur Ausgabe ≥ +65 °C
 Speiseausgabe ≥ +65 °C

Kalte Küche

Aufbewahrung bis zur Ausgabe ≤ +7 °C

Desinfektionseinrichtung

Wasser ≥ +82 °C

Lebensmittelkontrollen empfehlen ebro® Messgeräte

- Thermometer
- Temperaturdatenlogger
- Ölqualitäts-Messgerät



Flexible Kerntemperaturmessung

TTX 200 Kernthermometer

Flexible Kerntemperaturmessungen durch Temperaturfühler mit Kabel.



TTX 200 **89,- €**

*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 und HACCP konform
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)

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 und HACCP konform
- Batterie durch Benutzer auswechselbar
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)

Kerntemperaturmessung

TLC 700 Standard Klappthermometer
Temperaturmessungen gemäß HACCP-Vorgaben.



TLC 700
47,- €

Anwendungsbeispiele: Kerntemperaturmessung von Lebensmitteln

Vorteile des TLC 700:

- Kompaktes Design durch einklappbaren Einstechfühler
- Wechselbarer Farbring erhältlich, um das Thermometer einer Abteilung in Ihrem Unternehmen zuordnen zu können
- Messbereich von -30 °C bis +220 °C
- Genauigkeit von $\pm 0,5$ °C (-30 °C bis +100 °C)
- DIN EN 13485 konform
- Batterie durch Benutzer auswechselbar
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

Messung der Frittieröl-Qualität

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



FOM 330 -1-Set

375,- €

*Anwendungsbeispiel: Restaurant, Catering, Imbiss
dient der Kontrolle der Frittier-Ölqualität*

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 20-T1	Temperaturdatenlogger mit internem Temperatursensor	1601-0042	57,00 €
EBI 20-T1-Set	Temperaturdatenlogger-Set (Temperaturdatenlogger, Auswertesoftware, Interface)	1601-0046	144,00 €
EBI 20-TH1	Temperatur-/ Feuchtedatenlogger mit internem Feuchtesensor	1601-0044	99,00 €
EBI 20-TH1-Set	Temperatur-/ Feuchtedatenlogger-Set (Logger, Auswertesoftware, Interface)	1601-0048	190,00 €
FOM 330-1	Ölqualitätsmessgerät-Set (inkl. Ölqualitätsmessgerät, Schutzhülle, Tragekoffer)	1340-2702	375,00 €
CO 330	Referenzöl für FOM 330	1341-2700	16,00 €
TLC 700	Standard Klappthermometer	1340-5735	47,00 €
TLC 750i	Duales Infrarot-/Klappthermometer	1340-5736	109,00 €
TTX 200	Kernthermometer	1340-5150	89,00 €
AG 121	Nylon-Etui für TLC 750i	1341-0624	20,50 €
AG 190	Gefriergutbohrer	1341-3834	10,50 €

* 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!



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@xylem.com

ebro ist eine eingetragene Handelsmarke der Xylem Inc. oder eines seiner Tochterunternehmen. Technische Änderungen vorbehalten. Preisänderungen vorbehalten.

© 2015 Xylem Analytics Germany Sales GmbH & Co. KG. 1347-0084

Februar 2019