

xylem



Professionelle Messtechnik

GEMÄSS HACCP-VORGABEN

2021

-ebro-
a xylem brand

Kerntemperaturmessung

Standard Klappthermometer TLC 700
Temperaturmessungen gemäß HACCP-Vorgaben.



TLC 700
49,- €

Anwendungsbeispiel: 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)
- Batterie durch Benutzer auswechselbar
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)
- 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
 Frittierölqualität ≥ 24 % TPM
 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

Kernthermometer TTX 200

Flexible Kerntemperaturmessungen durch Temperaturfühler mit Kabel.



TTX 200 **89,- €**

Anwendungsbeispiel: 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
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

Messung der Frittierölqualität

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



FOM 330 -1-Set **349,- €**

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

Vorteile des FOM 330:

- Bestimmung der Frittierölqualität 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.

Überwachung / Aufzeichnung von Temperatur

Temperaturdatenlogger EBI 20-T1 mit internem Temperatursensor.



EBI 20-T1

60,00 €

EBI 20-T1-Set

151,00 €

Anwendungsbeispiele:

Kontinuierliche Überwachung der Temperatur während des Transports und der Lagerung sensibler Waren.

Vorteile des EBI 20-T1 Standard-Temperaturdatenloggers:

- Mit internem Temperatursensor
- Messbereich von -30 °C bis +70 °C
- Min/Max Werte im Display
- Wasserdichtes Gehäuse (IP 67)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

Hinweis: Der Logger erfordert eine Software Winlog.basic und ein Interface EBI IF-20. Das EBI 20-T1-Set enthält beides.

Oberflächen- und Kerntemperaturmessung

Dual-Infrarot-/Klappthermometer TLC 750i

Genauigkeit und Schnelligkeit gemäß HACCP-Vorgaben.



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
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

| Typ | Bezeichnung | Artikel-Nr. | Preis* |
|---------------|---|-------------|----------|
| TLC 700 | Standard Klappthermometer | 1340-5735 | 49,00 € |
| TTX 200 | Kernthermometer | 1340-5150 | 89,00 € |
| FOM 330-1 | Ölqualitätsmessgerät-Set (inkl. Ölqualitätsmessgerät, Schutzhülle, Tragekoffer) | 1340-2702 | 349,00 € |
| CO 330 | Referenzöl für FOM 330 | 1341-2700 | 16,50 € |
| EBI 20-T1 | Temperaturdatenlogger mit internem Temperatursensor | 1601-0042 | 60,00 € |
| EBI 20-T1-Set | Temperaturdatenlogger-Set (Temperaturdatenlogger, Auswertesoftware, Interface) | 1601-0046 | 151,00 € |
| EBI 20-IF | Interface für EBI 20, inkl. Kabel und Auswertesoftware | 1601-0020 | 95,00 € |
| EBI 20-WM | EBI 20 Wandhalterung mit Vorhängeschloss | 1601-0030 | 12,50 € |
| EBI 20-WM-1 | EBI 20 LKW-Halterung | 1601-0033 | 13,50 € |
| TLC 750i | Duales Infrarot-/Klappthermometer | 1340-5736 | 109,00 € |
| AG 121 | Nylon-Etui für TLC 750i | 1341-0624 | 21,50 € |
| AG 190 | Gefriergutbohrer | 1341-3834 | 11,50 € |

* 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
Let's Solve Water

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. 1347-0104

Februar 2021