

# Produktion Fleisch/Wurst · Kerntemperatur Optimierung der Produktqualität



Lithiumbatterie  
mit **10 Jahren**  
Lebensdauer

**Ihr Vorteil:** Einfach ablesbare  
Digitalanzeige, hitzebeständiger  
Einstichfühler, sehr zuverlässig,  
hohe Auflösung von 0,1°C -  
Kerntemperaturmeßgerät TFX 392  
der Ebro GmbH

EB-AP-05



wasser- und staubdicht

handlich und robust

einfach ablesbar

- 50°C ... + 300°C

## Kerntemperatur-Meßgerät TFX 392 / hitzebeständiger, genauer Pt 1000 Fühler

### Information zur Anwendung:

**Aufgabe:** Bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren informiert die Messung der Kerntemperatur über die Güte und Qualität der Produkte. Benötigt wird eine genaue, zuverlässige Temperaturmessung, die sich universell einsetzbar auch von ungeübten Benutzern leicht und sicher durchführen läßt.

**Vorteile:** Das handliche, robuste Kerntemperaturmeßgerät TFX 392 der Firma Ebro hat sich mit seinem wasserdichten Gehäuse mit hitzebeständigem Einstichfühler schon vielfach bewährt. Die **Digitalanzeige ist auch von Ungeübten sehr einfach ablesbar**. Durch Verwendung des Pt 1000-Fühlers ergibt sich in Verbindung mit der genauen Regel-Elektronik des Gerätes die sehr hohe Auflösung von 0,1°C. Der robuste Einstichfühler ist mit seinem hitzebeständigen Fühlerkabel fest mit dem Gerät verbunden.

**Kundennutzen:** Das wasserdichte Kerntemperaturmeßgerät darf auch in der Produktion verwendet werden, da das weiße Kunststoffgehäuse **sehr leicht zu reinigen** ist. Mit den genauen Meßergebnissen kann sicher die Produktqualität optimiert werden.

Sie haben die Idee -  
Wir haben die passenden Produkte.  
Sprechen Sie uns auf unsere Problemlösungen an ...



INELEKTRO RALF D. SCHOLZ · Sensorik + Meßtechnik · Im Oberfeld 43 · 51381 Leverkusen  
fon 0 21 71 / 38 62 · fax 0 21 71 / 3 38 62 · www.inelektro.de · zentrale@inelektro.de