



# Temperatur – Datenlogger EBI 12

zur Lebensmittelkontrolle bei der Pasteurisation, aber auch zum Monitoring, Prozess- und Routineüberwachung sowie Temperatur Mapping ...

## BLUE LINE

### EBI 12-T237

Der EBI 12 Datenlogger ist zur Temperaturmessung in Konserven, Gläsern, Getränkedosen uvm. geeignet.

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- Axiale Ausführung
- M5 Gewinde zur Befestigung am Fühler
- Einsatzbereich von -40 °C bis 140 °C
- Hohe Temperaturgenauigkeit von bis zu  $\pm 0,1$  °C
- Ausführung mit einem Messkanal
- Temperaturfühler 3 mm, starr



#### Technische Spezifikationen:

Betriebstemperatur:	-40 °C ... +140 °C
Messbereich:	-55 °C ... +150 °C
Genauigkeit:	$\pm 0,2$ °C (-40 °C ... 0 °C) $\pm 0,1$ °C (0 °C ... +140 °C)
Auflösung:	0,01 °C
Speicherkapazität:	27.840 Messwerte
Sensor:	PT1000, Klasse A
Messintervall:	1 s ... 24 Std.
Echtzeitdatenübertragung:	Nein
Lagertemperatur:	-20 °C ... +70 °C
Speichermodus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Endlosmessung sofort</li> <li>• Messung nach Startzeit</li> <li>• Sofort messen bis Speicher voll</li> <li>• Start- / Stoppmessung</li> </ul>
Batterie:	Lithiumbatterie, 3,6 V, durch Benutzer wechselbar
Abmessungen:	( $\varnothing$ x H) 48 mm x 24 mm
Gewicht:	Ca. 90 g
Gehäusematerial:	316 L Edelstahl / PEEK
Schutzart:	IP68
Werkskalibrierzertifikat:	-20 °C, 0 °C, +60 °C und +134 °C

#### Normen und Richtlinien:

- (EG) 1935/2004  
Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Richtlinie 2014/53/EU

Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.
EBI 12-T237	L 100 mm	1340-6637