



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"> • Endlosmessung sofort • Messung nach Startzeit • Sofort messen bis Speicher voll • Start- / Stoppmessung
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:

- FMC EN 1935/2004 Lebensmittel-Tauglichkeit
- 2014/53/EU Radio Equipment Directive – RED
- DIN EN 301 489 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)

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