



Armin Baack

Bedarf und Technik für Labor und Medizin

Ihr kompetenter Partner für Ihr Labor

THERMOBUZZ

Überwachen Sie in Echtzeit Ihre
Koch-, Abkühl-, Regenerier- und Sterilisationszyklen
Kerntemperaturlogger, Display, Buzzer und Warnleuchten

HAUPTFUNKTIONEN

- Echtzeitüberwachung der Kerntemperatur mit Einstechfühler
- Ein Warnton und gut sichtbare Warnleuchten zeigen an, wenn die Soll-Temperaturen oder Zeiten erreicht oder überschritten werden
- Archivierung & Rückverfolgbarkeit mit der Software

VORTEILE

- Klarer Zeitgewinn, schnellere Zyklen
- Energieeinsparung
- Verbesserte Lebensmittelsicherheit
- Benutzerfreundlichkeit
- HACCP

BESCHREIBUNG

Thermobuzz ist einen Temperaturlogger mit integrierten Summer und LED Leuchten für die Kontrolle der Kerntemperatur beim Kochen, Abkühlung, Regenerierung, Temperaturhaltung oder für die Sterilisation von Produkten. Sein Summton und Warnleuchten informieren Sie, wenn die Soll-Temperatur oder die eingestellte Zeit überschritten ist. Er speichert alle Werte und transferiert sie ganz einfach auf Ihren PC mit USB-Stick.

EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE

ABKÜHLUNG

Nach der Regelung in der Großküche soll die Temperatur von 63°C auf mindestens 10°C in weniger als 2 Stunden sinken. Führen Sie den Fühler im Kern des Produktes und starten Sie die Registrierung. Sobald die Temperatur 10°C erreicht informiert der Buzzer und leuchtet die grüne LED. Sie müssen keine weitere Stunden warten oder die Temperatur manuell messen. Wenn die 10°C nach 2 Stunden nicht erreicht werden, informiert Sie der Buzzer und die rote LED leuchtet auf.

REGENERIERUNG

Nach der Regelung soll die Kerntemperatur 63°C in weniger als 1 Stunde zum Erwärmen oder zur Temperaturerhaltung von Gerichten erreicht werden. Stechen Sie den Sensor in das Gericht und sobald die 63°C erreicht werden, summt ThermoBuzz und die grüne LED leuchtet auf. . Keine Zeit- und Energieverschwendung

KOCHEN

Bei dem traditionellen Kochen oder Niedergaren ist ThermoBuzz ein ideales Tool für die Lebensmittelsicherheit. Sobald die eingestellte Zeit erreicht wird oder wenn die minimale Temperatur nicht eingehalten wird, wird ThermoBuzz Sie mit der grünen oder roten LED sofort informieren

Alle Parametern sind anpassbar :

Die zu erreichende Temperatur, die eingestellte Zeit, die minimale oder maximale
Temperaturerhaltungszeit...

Thermobuzz auch funktioniert für die Sterilisation (ZB 121.1°C 15 Minuten). Er ist auch ein Timer, ein Temperatur-Display, ein Logger für einen Kühlraum

Armin Baack

Bedarf und Technik für Labor und Medizin

Ihr kompetenter Partner für Ihr Labor

THERMOBUZZ -2-

Personalisierung und Archivierung auf der mitgelieferten Software
 -Bereiten Sie die Liste der zu kontrollierenden Gerichte auf dem PC vor und transferieren Sie sie auf den gelieferten USB-Stick.
 -Transferieren Sie die Daten vom Gerät zum PC. Archivieren Sie die Kurven und die Temperaturwerte.
 -Personalisieren Sie Ihren ThermoBuzz mit dem PC und transferieren Sie die Einstellungen via dem USB-Stick.



- Gerät :
- 2 gut sichtbare LED Leuchten
 - Summer 100 dB mit einstellbarer Lautstärke
 - LCD Display 2 Linien 16 Buchstaben
 - Speicher CA 300 Werte (je nach Parameter)
 - ABS-Gehäuse
 - Magnet auf der Rückseite
 - Schutzart IP 41
 - Versorgung 5V
 - Dimensionen : 145 x 89 x 24 mm
 - Gewicht ohne Sensor : 220g

Software ThermoBuzz :

- Kommunikation mit dem Gerät durch den mitgelieferten USB-Stick
- Erforderliches Betriebssystem :Windows XP, 7, 10
- Prozessor : 32 und 64 bits

Temperatursensor :

- Typ : PT100 Klasse A
- Genauigkeit : ±0.1°C
- Messbereich : -50 / +250°C
- Länge des Kabels 3 m ; Durchmesser 5 mm
- Länge der Einstechspitze: 150 mm
- Abgewinkelter Griff: 90 mm

Artikelnummer	Beschreibung	1-4Stck	5-9Stck	ab 10Stck
BAA21650105oS	ThermoBuzz ohne Sensor mit Software	510,00EUR	440,00EUR	410,00EUR
BAA21650106	PT100 Sensor, abgewinkelt D= 5mm -50/+250°C	81,00EUR	60,00EUR	54,00EUR

