

Seria EBI 12 T21X

Rejestrator temperatury firmy Ebro

- Monitorowanie temperatury w procesach prod. żywności



Podstawowe dane :

Zakres mierzonej temperatury :

Rejestratory temperatury : $-90 \div +150$ °C

Dokładność pomiaru temperatury :

$\pm 0,3$ °C (od -40 do 0 °C), $\pm 0,1$ °C (od 0 do $+150$ °C)

Wymiary : 48X24 mm (bez czujników)

Typ sensora : Pt 1000 klasa A

Pamięć : 27.000 pomiarów

Długość sondy : 1x temperatura – zewnętrzna

EBI12-T210 – dł. sondy 50 mm

EBI12-T211 – dł. sondy 75 mm

Częstotliwość pomiaru : 250ms do 24 h

Zasilanie : bateria - do 2 lat ciągłej pracy

Stopień ochrony urządzenia : IP 68 wodoodporny

Fabryczny certyfikat kalibracji : $-20, 0, +60$ C

Nr seryjny – 1340- 6602 EBI-12 T210, 1340-6603 EBI-12 T211

Zgodność z obowiązującymi normami

EN285/EN13060, FDA21CFR cz.11, EN17025, ISO 15883, ISO 17665, EN12830, DIN 58929

Zalety

W pełni automatyczny i odporny na manipulację

Szeroki zakres rejestratorów do każdej aplikacji

Różnego rodzaju, wymienne czujniki

Wysoka dokładność pomiaru temp. do ± 0.1 °C

System z certyfikatem TUV

2 lata gwarancji lub 500 cykli

Wiecej informacji

e-mail : arm@envag.com.pl

telefon : 22 858 78 78 w 13

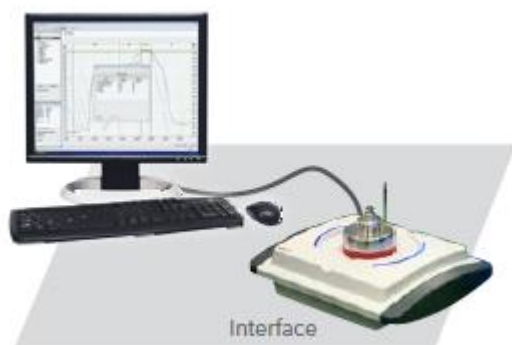


Zasada działania

W celu ustawienia podstawowych parametrów należy przed użyciem zaprogramować każdy rejestrator.

Parametry takie jak częstotliwość pomiaru, wartości progowe itd. ustawiamy za pomocą programu np.

Winlog.pro lub Winlog.validation ustawiając rejestrator na przekaźniku (interface) i podłączając go do komputera.



Po zaprogramowaniu rejestratora wkładamy go do urządzenia gdzie rejestruje on parametry procesu. Aby dokonać odczytu umieszczamy rejestrator znowu na przekaźniku (interface) w celu odczytania danych. Program automatycznie dokonuje przeliczeń i generuje raport oraz oblicza podstawowe parametry jak F_0 , P_0 / P_U/C_0 . Forma prezentacji danych może być bardzo różna. Oprogramowanie zgodne z FDA21CFR cz.11



Wiecej informacji

e-mail : arm@envag.com.pl

Telefon : 22 858 78 78 w 134