



DOSTMANN electronic

Pressemitteilung

November 2005

Doppelt gemessen hält besser

Mit dem Dualtemp Pro gleichzeitig berührend und berührungslos messen

Dostmann electronic GmbH – Spezialist für elektronische Handmessgeräte – stellt mit dem Dualtemp Pro das neue Infrarotthermometer mit Einstechfühler vor. In einem Gerät sind hier berührende und berührungslose Temperaturmessung vereint. So lassen sich preiswert mit einem einzigen Handgerät schnell und einfach Oberflächen- und Kerntemperaturmessungen durchführen. Besonders geeignet ist das Dualtemp Pro im Lebensmittelbereich. Es erfüllt alle Anforderungen der HACCP-Norm.

Auf dem großen Display werden die beiden gemessenen Temperaturwerte simultan angezeigt. Die berührungslose Infrarotmessung erfolgt im Temperaturbereich zwischen -33°C und 220°C , während mit dem Einstechfühler Temperaturen zwischen -55°C und 330°C gemessen werden können. Für beide Temperaturen lassen sich die MIN-, MAX- oder HOLD-Funktion nutzen.

Die berührungslose Messung wird verwendet, um zerstörungs- und berührungsfrei das Messgut zu kontrollieren, so z.B. die Messung der Oberflächentemperatur von TK-Ware bei Transport und Lagerung, von heißem Frittierfett, der Kontrolle der Temperatur bei der Speisenausgabe oder bei Babynahrung. Der Emissionsgrad ist einstellbar. Während der Messung wird der Messfleck durch eine LED markiert, sodass der Messort und die Größe des Messfeldes immer klar definiert sind.

Für die berührende Messung wird der Einstechfühler in das Messgut gestochen und ermittelt somit die Kerntemperatur. Zusätzlich wird ein Gefriergutvorböhrer angeboten. Der Einstechfühler wird nach der Messung wieder eingeklappt und verschwindet gut aufgeräumt im Gerät, sodass er beim Transport oder bei einer berührungslosen Messung nicht stört und nicht zu versehentlichen Verletzungen führt.

Das Dualtemp Pro ist völlig wasserdicht und kann unter fließendem Wasser gereinigt werden. Somit ist es ausgezeichnet für alle Anwendungen im Lebensmittelbereich geeignet. Besonders komfortabel ist die HACCP-CHECK-Funktion. Sie zeigt auf einen Blick über drei Grafiksymbole mit roten und grünen LEDs den Temperaturzustand von Lebensmitteln für verschiedene Temperaturgrenzen an. Diese sind im Foodbereich von besonderer Bedeutung, z.B. für Gefriegut (unter 4°C) oder die Essensausgabe (mind. 60°C). So ist mit einem Blick zu erkennen, ob die Temperatur des Lebensmittels im gewünschten Temperaturbereich liegt.

Weitere Informationen sind auch unter www.dostmann-electronic.de zu erhalten.

Hinweise für die Redaktion:

Diese Pressemitteilung und das Bild können Sie als Datei unter <http://www.pauly-consult.com/news/pmmaindost.html> herunterladen oder unter einer der unten angegebenen E-Mail-Adressen anfordern.

Wichtig: Bei Abdruck bitte ein Belegexemplar an Dostmann und pauly consult senden.

Kontaktadresse für Kunden und Anfragen:

Dostmann electronic GmbH
Herrn Wolfgang Dostmann
Waltenbergweg 3b
97877 Wertheim
Tel. (09342) 308-90
Fax. (09342) 308-94
info@dostmann-electronic.de
<http://www.dostmann-electronic.de>

Kontaktadresse für die Redaktion:

pauly consult, Vertriebs- und Marketingberatung
Herr Holger Pauly
An der Bleiche 2
61440 Oberursel
T. +49 (06171) 58 62 66
F. +49 (06171) 58 62 56
hjp@pauly-consult.com
www.pauly-consult.com