Bis zu vier Messungen gleichzeitig

Artikel vom **27. November 2025**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Mit einem neuen All-in-one-Labormessgerät von Xylem können bis zu vier Parameter wie pH-Wert, Leitfähigkeit oder Sauerstoff gleichzeitig gemessen werden. Es erfüllt die heutigen hohen Standards in Bedienkomfort, Datensicherheit und regulatorischer Konformität und eignet sich damit besonders für die anspruchsvollen Anforderungen in der Getränke- und Lebensmittelproduktion.



Das All-in-one-Labormessgerät ermöglicht, mehrere Parameter gleichzeitig zu messen. Das Gerät lässt sich intuitiv bedienen und erfüllt alle GxP-Vorgaben (Bild: Xylem).

Dank zwei oder vier galvanisch getrennter Messkanäle können mit dem Labormessgerät »MultiLab Pro IDS« verschiedene Sensoren gleichzeitig betrieben werden – sowohl kabelgebunden als auch kabellos. Durch die Plug-and-play-Technologie erfolgt die Konfiguration der Sensoren automatisch, was den Aufwand für Installation und Kalibrierung minimiert. Messmethoden und Kalibrierroutinen lassen sich individuell anpassen, um spezifische Produktionsanforderungen zu erfüllen.

Einsatz intelligenter digitaler Sensoren und Funkmodule

Das Gerät unterstützt intelligente digitale Sensoren (IDS) und Funkmodule, die Messungen auch in anspruchsvollen Produktionsumgebungen ermöglichen, etwa bei der produktionsbegleitenden Qualitätskontrolle oder der finalen Qualitätssicherung. Die kabellose Kommunikation sorgt für eine zuverlässige Datenübertragung und gewährleistet eine präzise Messung. Das 7-Zoll-Touchdisplay unter einer chemikalienbeständigen Glasscheibe sorgt für eine klare und übersichtliche Darstellung der Messwerte, selbst unter schwierigen Lichtverhältnissen oder bei der Arbeit mit Handschuhen. Die benutzerfreundliche Oberfläche ermöglicht eine einfache Bedienung und sorgt dafür, dass alle Funktionen schnell und intuitiv zugänglich sind.



Das Messgerät misst bis zu vier dieser Parameter gleichzeitig: pH-Wert, Redox, Temperatur, Leitfähigkeit, Sauerstoff, Trübung (Bild: Xylem).

GxP-Konformität für die Lebensmittelindustrie

Das »MultiLab Pro IDS« erfüllt alle GxP-Vorgaben (Good Manufacturing Practice bzw. Good Laboratory Practice) und ist somit besonders für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet. Der GxP-Modus bietet eine manipulationssichere Dokumentation von Messdaten und enthält einen Audit-Trail, der alle Änderungen und Aktivitäten protokolliert. Dies gewährleistet eine vollständige Nachvollziehbarkeit der Messdaten und eine transparente Dokumentation. Mit der Nutzer- und

Passwortverwaltung sowie der revisionssicheren Datenarchivierung gemäß 21 CFR Part 11 wird eine gesetzeskonforme Dokumentation der Messvorgänge ermöglicht. Der optionale Trial-Mode erlaubt es, die GxP-Funktionen risikofrei zu testen, bevor das Gerät in den regulären Betrieb integriert wird.

Nahtlose Integration in bestehende Produktionssysteme

Das Labormessgerät lässt sich nahtlos in bestehende Produktions- und Qualitätsmanagementsysteme integrieren und ermöglicht den Export von Metadaten in verschiedenen Formaten (PDF/A, JSON, CSV) für eine einfache Weiterverarbeitung und Archivierung der Messdaten. Voreingestellte und individuell definierbare Methoden erleichtern die Messung und sorgen für hohe Effizienz im Produktionsprozess. Software-Updates erweitern kontinuierlich die Funktionen des Geräts. Gefertigt in Deutschland unter ISO 9001-Bedingungen, bietet das Messgerät »MultiLab Pro IDS« Präzision, Qualität und Langlebigkeit. Der modulare Aufbau erleichtert die Wartung und den Austausch von Komponenten. Ein umfassendes Serviceangebot einschließlich Gerätequalifizierung, Kalibrierung und Validierung rundet das Angebot ab.

Fazit

Die All-in-one-Lösung ist damit ein unverzichtbares Messgerät für die Lebensmittel- und Getränkeproduktion, das sich besonders für Unternehmen in der Getränke- und Lebensmittelproduktion anbietet, die hohe Anforderungen an Technologie, Flexibilität und regulatorische Sicherheit stellen. Es bietet die Möglichkeit, mehrere Parameter gleichzeitig zu messen, lässt sich intuitiv bedienen und erfüllt alle GxP-Vorgaben. Dies macht es zu einem wertvollen Instrument für eine präzise und effiziente Überwachung der Produktionsprozesse bzw. der Qualitätssicherung. Dank seiner robusten Bauweise, der modularen Struktur und der kontinuierlichen Weiterentwicklung durch regelmäßige Software-Updates bleibt das Messgerät auch in Zukunft eine interessante Lösung für die anspruchsvolle Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Es trägt dazu bei, die Produktionsprozesse zu optimieren und gleichzeitig die Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten.

Hersteller aus dieser Kategorie

---

a.b.jödden gmbh
Campus Fichtenhain 46
D-47807 Krefeld
02151 516259-0
info@abj-sensorik.de
www.abj-sensorik.de
Firmenprofil ansehen

Jumo GmbH & Co. KG
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

Seli GmbH Automatisierungstechnik

Dieselstr. 13
D-48485 Neuenkirchen
05973 9474-0
Zentrale@seli.de
www.seli.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag