Datenlogger: effiziente Kontrolle von Sterilisierung, Pasteurisierung und Gefriertrocknung

Artikel vom **18. Februar 2020**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Um die Qualität und Sicherheit der zu konservierenden Lebensmittel bei Sterilisation, Pasteurisierung oder Gefriertrocknung zu gewährleisten, müssen Druck und Temperaturen innerhalb dieser Prozesse perfekt aufeinander abgestimmt sein. Ein neues Datenloggersystem von Testo kontrolliert die Parameter.

Der Transportkoffer für die HACCP-Datenlogger dient neben der sicheren Aufbewahrung auch dem schnellen Programmieren und Auslesen der Logger mit der »testo 191 Professional«-Software. Bilde Testo

Mit dem nach HACCP International zertifizierten Datenloggersystem »testo 191« bringt Testo ein System auf den Markt, das zielführend alle Prozess- und Qualitätsparameter

kontrolliert, die korrekte Funktionsweise von Anlagen sicherstellt und alle regulatorischen Anforderungen hinsichtlich der Dokumentation erfüllt. Durchdachte und intelligente Merkmale lösen dabei die bisherigen Herausforderungen wie komplizierte Handhabung, hohen Zeitaufwand und Verschleißanfälligkeit. Eine der entscheidenden Komponenten des neuen HACCP-Datenloggersystems ist die intuitiv zu bedienende Software. Diese verzichtet zugunsten geführter Prozesse und hilfreicher Datenvisualisierungen auf 400-seitige Bedienungsanleitungen und unübersichtliche Menüs. Mit dem Ein-Klick-Report kann die Dokumentation der Messwerte schnell und vor allem ohne wiederkehrende Neukonfiguration der Berichtsparameter schnell und intuitiv erfolgen.

Bei den fünf Datenloggern für Temperatur und Druck sind Messtechnik und Batterie in zwei getrennten Gehäusen untergebracht. Auch nach dem Batteriewechsel bleiben die Logger dicht. Bild: Testo

Das neue und speziell für die Datenlogger entwickelte Design trägt auch zur Erleichterung der Arbeit von Qualitätsverantwortlichen in der Lebensmittelindustrie bei: Batterie und Messtechnik der HACCP-Datenlogger sind in zwei getrennten Gehäusen untergebracht. Mit einer Drehbewegung lässt sich die Batterie schnell, sicher und ohne Werkzeuge, Schmiermittel oder das aufwendige Tauschen von O-Ringen wechseln. Die Batterien sind in zwei Größen erhältlich, wodurch sich die Größe der Logger einfach je nach Messaufgabe anpassen lässt. Darüber hinaus sind die Batterien langlebig und gleichzeitig preislich attraktiv.

Datenloggersystem in der Lebensmittelindustrie. Bild: Testo

Ergänzt wird das Produktprogramm durch einen Multifunktionskoffer, in dem die Datenlogger sicher aufbewahrt und gleichzeitig bis zu acht Datenlogger parallel programmiert und ausgelesen werden können.

Für jede Aufgabe den passenden Datenlogger

Zur Produktfamilie gehören neben den vier HACCP-Temperatur-Datenloggern »191-T1«, »191-T2, »191-T3« und »191-T4« auch der HACCP-Druck-Datenlogger »191-P1«. Alle Modelle werden aus rostfreiem Edelstahl und robustem Polyetheretherketon (PEEK) gefertigt. Sie sind sehr klein und lassen sich problemlos auch in beengten Umgebungen einsetzen. Ihr Messbereich reicht von -50 bis +140 Grad Celsius bzw. von 1 mbar bis 4 bar abs. Die Fühler der Modelle sind starr (25 und 115 Millimeter) oder semiflexibel (775 Millimeter).

Datenloggersystem in der Getränkeherstellung. Bild: Testo

Je nach Messanforderung stellt das Unternehmen zudem nützliches Zubehör für das Datenloggersystem bereit. So sorgt zum Beispiel eine praktische Dosen- und Flaschenbefestigung für eine sichere Fixierung der Datenlogger an Dosen oder Flaschen. Verfügbar ist unter anderem auch ein Dosenstativ zur Anpassung der Fühlerposition der Datenlogger, um die Standfestigkeit zu verbessern. Für eine präzise Messung in Gefriertrocknungsanlagen bietet Testo darüber hinaus die Fühlerhalterung Gefriertrocknung (Lyo-Puck) an. Die Messsonde wird dabei einfach in dem schweren Lyo-Puck fixiert und sicher gehalten.

Hersteller aus dieser Kategorie

Leuze electronic GmbH + Co. KG
In der Braike 1
D-73277 Owen
07021 573-0
info@leuze.de
www.leuze.com
Firmenprofil ansehen

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

Pilz GmbH & Co. KG
Felix-Wankel-Str. 2
D-73760 Ostfildern
0711 3409-0

info@pilz.de
www.pilz.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag