Messgeräte für die Lebensmittelindustrie

Artikel vom **19. April 2022**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Auf der »Anuga Foodtec 2022« nimmt Hanna Instruments in Halle 5.2, Stand B050/C059, zum ersten Mal an der Fachmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie teil und zeigt neue Produkte mit intuitiver Bedienbarkeit, hoher Messgenauigkeit und der Möglichkeit zum digitalen Datentransfer.

Die pH-Tester-Produktfamilie auf einen Blick (Bild: Hanna Instruments).

Zu den »Anuga Foodtec«-Messepremieren von Hanna Instruments zählt die Produktfamilie »Halo2« mit 15 präzisen, kompakten pH-Testern mit Bluetooth-Smart-Technologie. Die Tester ermöglichen eine jederzeit schnelle, unkomplizierte und vernetzte Messung des pH-Werts als einem der wichtigsten qualitätskritischen Lebensmittelparameter überhaupt. Über das integrierte Bluetooth-Modul können die Tester mit der auf einem Smartgerät installierten »Hanna Lab App« verbunden werden. Die App und zeigt Messdaten, generelle »Halo«-Informationen, pH-Tutorials und Kontaktinformationen. Anwender können die Geräte selbstverständlich auch ohne Bluetooth und Smartgerät verwenden. Von Teigwaren über Schokolade und Käse bis zu Bier und Wein: Mit den neuen »Halo2«-pH-Testern der lassen sich vielfältige Erzeugnisse messen. Die »Anuga Foodtec 2022« findet vom **26. bis 29. April 2022** in Köln statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

ProMinent Deutschland GmbH
Maaßstr. 32/1
D-69123 Heidelberg
06221 842-1800
info@prominent.com
www.prominent.de
Firmenprofil ansehen

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

Balluff GmbH
Schurwaldstr. 9
D-73765 Neuhausen a.d.F.
07158 173-0
balluff@balluff.de
www.balluff.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag