## Hygienische Temperaturmessung für Getränkeindustrie - LABOM zeigt Widerstandsthermometer und Messumformer auf der BRAU

Hygienische Temperaturmessung für Getränkeindustrie - LABOM zeigt Widerstandsthermometer und Messumformer auf der BRAU<br /><br />Hude, 24. September 2012. Der deutsche Messgerätehersteller LABOM stellt auf der BRAU Beviale 2012 von 13. bis 15. November in Nürnberg (Halle 5, Stand 407) ein breites Spektrum an Temperaturmessgeräten vor, die hygienischen Standards genügen und mit einer Vielzahl entsprechender Prozessanschlüsse lieferbar sind. Die Geräte eignen sich somit für die Temperaturmessung in hygienischen Prozessen in der Getränkeindustrie, aber auch in der Lebensmittelherstellung, Pharmatechnik und Biotechnologie. Neben den schnellansprechenden Widerstandsthermometern der MiniTherm-Typenreihen zum Einbau in Behälter und Rohrleitungen sowie verschiedenen Messumformern und Temperaturschaltern zeigt LABOM auch das Widerstandsthermometer Pt 100 mit austauschbarem Messeinsatz, das die von LABOM entwickelte In-Process-Kalibrierung ermöglicht. Das neuartige Verfahren der In-Process-Kalibrierung wird in Nürnberg erstmals auf einer Branchenveranstaltung der Getränke- und Lebensmittelindustrie präsentiert. <br />Die auf der BRAU Beviale gezeigten Widerstandsthermometer Pt 100 können kalibriert werden, indem man einen Referenzsensor in ein Mantelrohr einführt, das parallel zum fest eingebauten Sensor innerhalb des Messeinsatzes verläuft. Da beide Temperatursensoren sehr dicht nebeneinander positioniert sind, werden sie von der Prozesswärme gleichartig erwärmt. Damit kann der Vergleich von Messgerät und Messnormal im Prozess erfolgen. Dies erlaubt Zeit- und Kostenersparnisse gegenüber herkömmlichen Kalibrierverfahren, bei denen der Prozess unterbrochen wird und teilweise auch die Messgeräte ausgebaut werden müssen. <br />Die schnellansprechenden Widerstandsthermometer MiniTherm verbinden eine hohe Messgenauigkeit mit einer kompakten Bauform, die sie in unterschiedlichsten hygienischen Anwendungen flexibel einsetzbar macht. Sie eignen sich für Prozesstemperaturen bis 200 Grad Celsius und sind mit einem Pt 100-Ausgangssignal in 3-Leiter-Schaltung oder einem Ausgangssignal von 4?20 mA in 2-Leiterschaltung verfügbar. Die von der Messtemperatur abhängige Widerstandsänderung kann von einem Messumformer erfasst und umgewandelt werden. <br />Der multifunktionale Temperaturmessumformer/Temperaturschalter MiniTherm GS mit digitaler Anzeige dient zur Messung und Regelung von Temperaturen in Behältern und Rohrleitungen speziell für hygienische Anforderungen. Der Messumformer im Edelstahlgehäuse mit komplett vergossener Elektronikeinheit ist für Prozesstemperaturen bis 200 Grad Celsius geeignet. Die 4-stellige LED-Anzeige auf dem drehbaren Makrolonkopf ist um 180 Grad spiegelbar und bietet ein Höchstmaß an Benutzungskomfort in der Produktion. Der MiniTherm GS kann bequem über die mitgelieferte PC-Software COMLINE.S parametriert werden.<br />BRAU Beviale, Nürnberg, 13. bis 15. November, Halle 5, Stand 407<br />Über die LABOM Mess- und Regeltechnik GmbH:<br />LABOM gehört seit über 40 Jahren zu den Qualitätsführern im Bereich der industriellen Druck- und Temperaturmesstechnik. Das deutsche Unternehmen ist spezialisiert auf die Messung und Überwachung von Druck und Temperatur sowie abzuleitender Größen wie Füllstand und Durchfluss. LABOM-Produkte werden weltweit eingesetzt, vorwiegend in den Bereichen Food/Pharma/Biotechnik, Chemie, Petrochemie, Energie, Umweltschutz und Seeschifffahrt. Derzeit beschäftigt LABOM rund 160 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und unterhält Niederlassungen und Vertretungen in mehr als 40 Ländern. <br />Neben einer breiten Palette von Standardprodukten liegt die Stärke von LABOM in der Anfertigung maßgeschneiderter Kundenlösungen. Das Qualitätsmanagementsystem von LABOM ist nach DIN EN ISO 9001:2008 sowie nach Druckgeräterichtlinie 97/23/EG und ATEX 94/9/EG zertifiziert. LABOM-Geräte für hygienegerechten Einsatz werden entsprechend den GMP-Richtlinien (Good Manufacturing Practice) hergestellt und entsprechen den Standards der FDA (Food and Drug Administration) und der EHEDG (European Hygienic Equipment Design Group).<br />Weitere Informationen:<br />LABOM Mess- und Regeltechnik GmbH<br />Im Gewerbepark 13<br />27798 Hude <br />Deutschland<br />Tel.: +49 4408 804-0<br />Fax: +49 4408 804-100 <br />e-mail: info@labom.com<br />  http://www.labom.com  <br /><br />LABOM Mess- und Regeltechnik GmbH<br />Elisabeth Delvalle<br />Im Gewerbepark 13<br />27798 Hude <br />Fon: +49 (0)4408/804-488<br />E-Mail: e.  delvalle@labom.com  <br />  www.labom.com  <br /><img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=508793" width="1" height="1">

### Pressekontakt

LABOM Mess- und Regeltechnik GmbH

27798 Hude

e.delvalle@labom.com

### Firmenkontakt

LABOM Mess- und Regeltechnik GmbH

27798 Hude

e.delvalle@labom.com

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage