



## Temperaturbestimmung nach HACCP für Lebensmittel

*Topseller in Eisdielen - das Lebensmittel-Thermometer PCE-IR 100*

Die Haltbarkeit der Lebensmittel steht und fällt mit der Temperatur. Damit Lebensmittel unbedenklich verzehrt werden können muss ein HACCP-Konzept angewendet werden. Das HACCP-Konzept stellt alle Gefahren, die für Lebensmittel gefährlich werden können zusammen und die Risiken können somit abgeschätzt werden. Entsprechende Maßnahmen werden dann eingesetzt um die ermittelten Risikofaktoren auszuschalten.

Die Sonne brennt, das Wetter ist heiß, da hilft ein kühles Eis, um sich für einen Moment von innen abzukühlen. Das Lebensmittel-Thermometer PCE-IR 100 von der PCE-Deutschland GmbH ist gerade jetzt in den Sommermonaten der absolute neue Topseller in Eisdielen. Das PCE-IR 100 ist in der Lage berührungslos zu messen oder aber mit dem ausklappbaren Einstechfühler die Kerntemperatur zu ermitteln. Aber auch im Einzelhandel, Bäckereien, Metzgereien, Gaststätten und Catering macht die Kombination das PCE-IR 100 zu einem beliebten Lebensmittel-Thermometer. Es ist für alle Lebensmittelverarbeiter die einfachste Methode schnell festzustellen, ob die jeweilige Lebensmittelltemperatur innerhalb der HACCP- Bereiche liegt oder nicht. Das Messgerät sorgt rasch und unkompliziert für einen ersten, schnellen Überblick über die Temperatur. Das PCE-IR 100 setzt sich zusammen aus der Geschwindigkeit, der komfortablen Handhabung, der Genauigkeit der berührungslosen Oberflächentemperaturmessung und das Feststellen der Kerntemperatur durch Einstechfühler. Das übersichtliche Display vom Lebensmittel-Thermometer zeigt die gewählte Einstellung bzw. die aktuelle Funktion übersichtlich und deutlich an. Bei einigen Lebensmitteln kann es schon mal vorkommen, dass die Lebensmittel nach dem Messen Spuren am Gerät hinterlassen. Durch das wasserdichte Gehäuse ist es abspülbar und somit schnell wieder hygienisch rein. Die farbigen LEDs unterhalb des Displays helfen den Benutzer sofort zu sehen, ob es sich bei der gerade gemessenen Temperatur um "sichere" oder "unsichere" Bereiche handelt. Das ist HACCP in übersichtlicher Form!

Ein kleiner Helfer mit großer Wirkung, sei es bei der Produktion, der Verarbeitung, dem Transport, bei der Lagerung, in der Auslage oder im Kühlfach. Mehr Informationen unter:

[www.pce-instruments.com](http://www.pce-instruments.com)

[www.pce-instruments.com/deutsch/messtechnik-im-online-handel/messgeraete-fuer-alle-parameter/infrarotthermometer-dostmann-electronic-gmbh-infrarot-haccp-thermometer-pce-ir-100-det\\_16258.htm](http://www.pce-instruments.com/deutsch/messtechnik-im-online-handel/messgeraete-fuer-alle-parameter/infrarotthermometer-dostmann-electronic-gmbh-infrarot-haccp-thermometer-pce-ir-100-det_16258.htm)

## Pressekontakt

PCE Deutschland GmbH

Frau Karin Celik  
Im Langel 4  
59872 Meschede

[pce-instruments.com/deutsch/kce@pce-instruments.com](http://pce-instruments.com/deutsch/kce@pce-instruments.com)

## Firmenkontakt

PCE Deutschland GmbH

Herr Ludger Droste  
Im Langel 4  
59872 Meschede

[warensortiment.de](http://warensortiment.de)  
[ldr@warensortiment.de](mailto:ldr@warensortiment.de)

Die PCE Deutschland GmbH ist auf den Vertrieb von leistungsstarken und innovativen Produkten aus den Bereichen Messtechnik, Regeltechnik, Wägetechnik und Labortechnik spezialisiert. Das Portfolio deckt eine breite, weit gefächerte Produktpalette in diesen Sektoren ab, nicht zuletzt mit Ihrer eigenen Produktlinie PCE-Serie. Weitreichende Serviceleistungen vor und nach dem Kauf kennzeichnen die PCE Deutschland GmbH als professionellen Partner für Industrie, Handwerk und Forschung. Gegründet wurde die Firma im Jahr 1999 als kleines Ing. Büro, seitdem ist die Firma stark expandiert. Standorte in Spanien, Italien, England, und Chile wurden gegründet. Mit der Investition in neue Büro-, Fertigungs- und Lagerflächen 2010 / 2011, wurde auch das Geschäftsfeld mit den neuen Bereichen "Forschung und Entwicklung" (research and development) und "Marketing" erweitert. Von der kleinen Juwelierwaage bis hin zur Kranwaage, vom kleinen Entfernungsmesser bis zur Wärmebildkamera, vom Anemometer bis zur professionellen Wetterstation, der Internet Shop lässt kaum einen Wunsch offen. Die Techniker helfen bei offenen Fragen gerne weiter und beraten den Kunden kostenlos. Im Jahr 2012 wurden alle Standorte unter der PCE HOLDING vereint, um für zukünftiges Wachstum bestens gerüstet zu sein.

Anlage: Bild

