

# THERMOBUZZ

## ECHTZEIT ÜBERWACHUNG VON KOCH-, ABKÜHL-, REGENERIER- UND STERILIZATIONSZYKLEN

### ■ BESCHREIBUNG

Thermobuzz ist ein Temperaturlogger mit integriertem Summer und LED Leuchten für die Kontrolle der Kerntemperatur in Ihren Prozess (Kochen, Abkühlung, Regenerierung, Temperaturhaltung, Sterilisation von Produkten).

Sein Summton und Warnleuchten informieren Sie, wenn die Soll-Temperatur oder die eingestellte Zeit überschritten ist. Er speichert alle Werte und transferiert sie ganz einfach auf Ihren PC mit USB-Stick.

### HAUPTFUNKTIONEN

- Echtzeitüberwachung der Kerntemperatur
- Ein Warnton und gut sichtbare Warnleuchten zeigen an, wenn die Soll-Temperaturen oder Zeiten erreicht werden
- Archivierung & Rückverfolgbarkeit mit der Software

### ■ FUNKTIONEN



PROZESS  
KONTROLLE



ARCHIVIERUNG UND  
RÜCKVERFOLGBARKEIT



AKUSTISCHER ALARM  
UND LED

### VORTEILE

- Klarer Zeitgewinn, schnellere Zyklen
- Energieeinsparung
- Verbesserte Lebensmittelsicherheit
- Benutzerfreundlichkeit
- HACCP garantiert

### EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE

#### KOCHEN

Bei dem normalen Kochen oder Niedergaren ist ThermoBuzz ein ideales Tool für die Lebensmittelsicherheit. Sobald die eingestellte Zeit erreicht wird oder wenn die minimale Temperatur nicht eingehalten wird, wird ThermoBuzz Sie mit der grünen oder roten LED sofort informieren.

#### ABKÜHLUNG

Nach der Regelung in der Großküche soll die Temperatur von 63°C auf mindestens 10°C in weniger als 2 Stunden sinken. **Führen Sie den Fühler im Kern des Produktes und starten Sie die Registrierung.** Sobald die Temperatur 10°C erreicht, informiert der Buzzer und leuchtet die Grüne LED. Sie müssen keine weitere Zeit warten oder die Temperatur manuell messen. Wenn die 10°C nach 2 Stunden nicht erreicht werden, informieren auch Der Buzzer und die rote LED.

#### ANDERE ANWENDUNGEN

- Sterilisation im Autoklav
- Räucherung
- Holzbehandlung

Für jeder Prozess, wo die Beibehaltung einer bestimmten Temperatur über eine eingestellte Zeitspanne gefordert wird, ist ThermoBuzz eine einfache und effiziente Kontrolllösung.



## EINSTELLUNG

Alle Parametern sind **anpassbar** : die zu erreichende Temperatur, die eingestellte Zeit, die minimale oder maximale Temperaturerhaltungszeit...

Thermobuzz funktioniert auch für die Sterilisation (zB 121.1°C 15 Minuten). Er ist auch ein Timer, ein Temperatur-Display, ein Logger für einen Kühlraum.

### Personalisierung und Archivierung mit dem mitgelieferten Software :

- Bereiten Sie die Liste der zu kontrollierenden Gerichte auf dem PC vor und transferieren Sie sie auf den gelieferten USB-Stick.
- Transferieren die Daten vom Gerät zum PC. Archivieren Sie die Kurven und die Temperaturwerte.
- Personalisieren Sie Ihren ThermoBuzz mit dem PC und transferieren Sie die Einstellungen via dem USB-Stick.



## GERÄT

- 2 gut sichtbare LED Leuchten
- Summer 100 dB mit einstellbarer Lautstärke
- LCD-Display 2 Linien 16 Buchstaben
- Speicher CA 300 Werte (je nach Parameter)
- ABS-Gehäuse
- Magnet auf der Rückseite
- Schutzart IP 41
- **Versorgung** : 5V
- **Dimensionen** : 145 x 89 x 24 mm
- **Gewicht ohne Sensor** : 220 gr

## TEMPERATURFÜHLERN

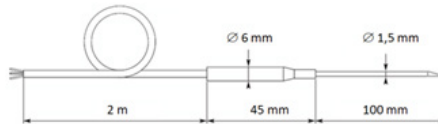
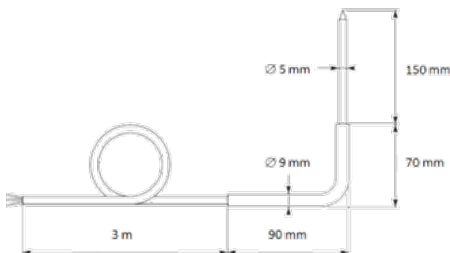
- **PT 100 Fühler**
  - *Einstichfühler* : -50/+250 °C
  - *Gerade Fühler* : -200/+250°C
- **Digitale Fühler 2m, Verlängerung 25m**
  - *Rundkabel* : -55/+125 °C
  - *Flachkabel* : -50/+90 °C
- **Weitere Modelle auf Anfrage**

## SOFTWARE THERMOBUZZ

- Kommunikation mit dem Gerät durch den mitgelieferten USB-Stick
- **Erforderliches Betriebssystem** : Windows XP, 7, 10
- **Prozessor** : 32 oder 64 bits

## PT100 Temperatursensoren

## Genauigkeit $\pm 0.1^\circ\text{C}$ , Edelstahl 316L

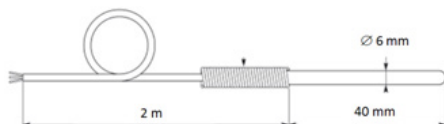


### Einstichfühler – Ref ZA0101

- Messbereich: -50 / +250°C
- Länge des Kabels 3 m ; Durchmesser 5 mm
- Länge der Einstechspitze 150 mm
- Abgewinkelter Griff 90 mm

### Einstichfühler Flachkabel (Kochen unter Vakuum) – ZA0106

- Messbereich: -60 / +180°C
- Länge des Kabels 2 m ; Durchmesser 1.5 mm
- Länge der Einstechspitze 100 mm



### Gerader Fühler – Ref ZA0080

- Messbereich: -200 / +250°C
- Länge des Kabels 2 m ; Durchmesser 6 mm
- Knickschutz

## Digital Fühler

## Genauigkeit $\pm 0.5^\circ\text{C}$

Sie können Ihre bestehende PT100 Sensoren (3 oder 4 Drähte) auch verbinden



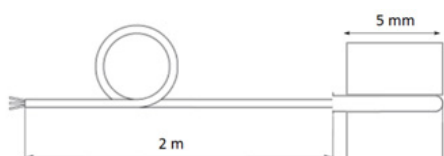
### Fühler Flachkabel – Ref ZA0078

- Messbereich : -50/+90°C



### Fühler Rundkabel – Ref ZA0059

- Messbereich : -55/+125°C



### Fühler für Rohre – Ref ZA0060

- Messbereich : -55/+125°C
- Selbstklebende Metalloberfläche



**Bigler**  
Logistique du froid  
Kältelogistik  
**Bigler Logistique du Froid**  
Route de Bossonnens 3  
1607 Palézieux  
Tel. 021 781 24 24  
info@bigler-logistique-du-froid.ch  
www.bigler-logistique-du-froid.ch