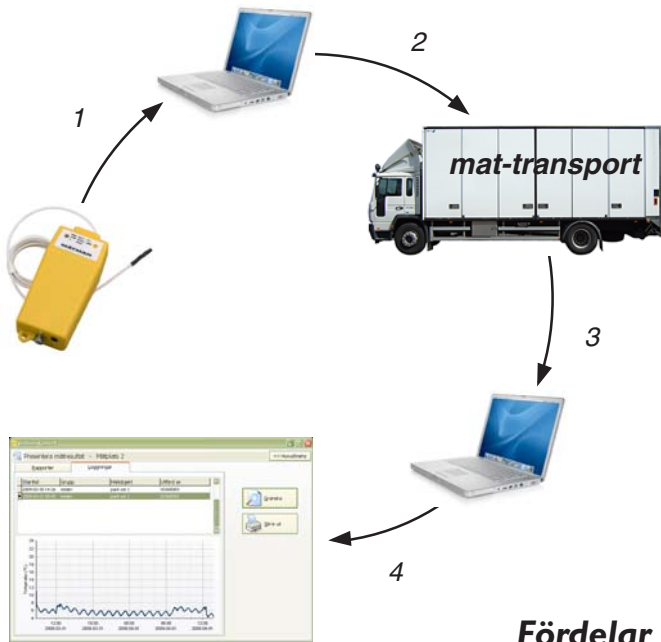


MÄTMAN[®] *logger*

Mätman logger registrerar temperaturen under mattransporten

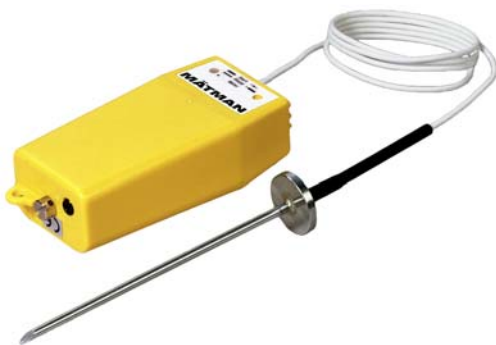


Den kompletta lösningen för dokumentation av temperaturen under mattransporter.



Fördelar med Mätman logger

- mycket enkelt handhavande
- smidig överföring till PC
- fullständig dokumentation av temperaturen under mattransport
- inga handskrivna rapporter
- möjlighet att ange åtgärd vid ev. avvikelser
- tydlig presentation av mätvärden och rapportutskrift
- kan integreras med Mätman Kontroll
- svensk produkt



Tekniska data

| | |
|------------------|----------------------------|
| Noggrannhet | ±1°C |
| Mätområde | -35°C till +140°C |
| Arbetstemperatur | -30°C till +70°C |
| Klassning | EN12830,S,C,1,-35/+140°C |
| Kapslingsklass | IP20 |
| Vikt | 50 g exkl temperatursensor |
| Mått | 42 x 97 x 26 mm |
| Batteri | Litium 3,6V, 1/2AA |
| Batterilivslängd | >1 år, lätt att byta |

HACCP

Enligt den nya lagstiftningen som trädde i kraft den 1 januari 2006 måste livsmedelsföretaget ha ett egenkontrollprogram som är baserat på principerna i HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Det innebär att man identifierar de steg i verksamheten som är kritiska ur livsmedelshygienisk synpunkt och övervakar hanteringen så att man kan minska eller helt eliminera hälsofarorna. Temperaturkontroll är en av grundförutsättningarna för utformning av egenkontrollprogrammet baserat på HACCP.



ELTEX OF SWEDEN AB • BOX 24 • 283 21 OSBY • TEL 0479-536300 • FAX 0479-536399
info@eltex.se • www.eltex.se