

Levnedsmiddelindustrien

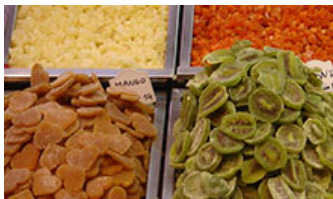
Hvad er der i føde- eller drikkevaren? Hvilken temperatur har den? Hvordan er miljøet i det lokale, føde- eller drikkevaren produceres og opbevares?

Alt det kan let måles og analyseres. I listen nedenfor finder du et uddrag af det udstyr, du kan benytte. Kontakt os for en uforpligtende samtale om dine behov og krav.

Vil du vide mere om vores løsninger til levnedsmiddelindustrien?



Kontakt mig
Niels Bay Petersen
+45 24 46 19 75
nbp@cke.dk



Vandaktivitet - hvad er det, og hvordan måles det?

Vandaktivitet er et begreb, der ofte bliver blandet sammen med vandindhold. Det er dog ikke helt det samme, da vandaktivitet er et udtryk for det frie vand i et produkt, der er tilgængeligt for mikrobiologisk vækst. Det giver således kun mening at tale om vandaktivitet i forbindelse med hygroskopiske produkter.

[Læs mere om vandaktivitet](#)

Produkter, der er relevante for løsninger til levnedsmiddelindustrien



Konstant overvågning af alle parametre med Rotronic Monitoring System (RMS)

Har du behov for enkelt at overvåge din produktion, lager, renrum eller bygning? Oplever du, at det kan være uoverskueligt at holde styr på resultaterne fra alle måleinstrumenterne og få samlet dataene? Rotronic Monitoring System (RMS) er et af de mest fleksible overvågningssystemer tilgængeligt på markedet i dag.

[Læs mere](#)



Alsidigt, håndholdt instrument til måling af fugt og temperatur

HygroPalm 32 er et alsidigt, håndholdt instrument kompatibel med alle HC2A og HC2 Rotronic-prober samt HW4-software. Den er i stand til at foretage punktmålinger og logning af relativ fugt og temperatur

[Læs mere](#)