

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 73 (1982)

Heft: 1

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

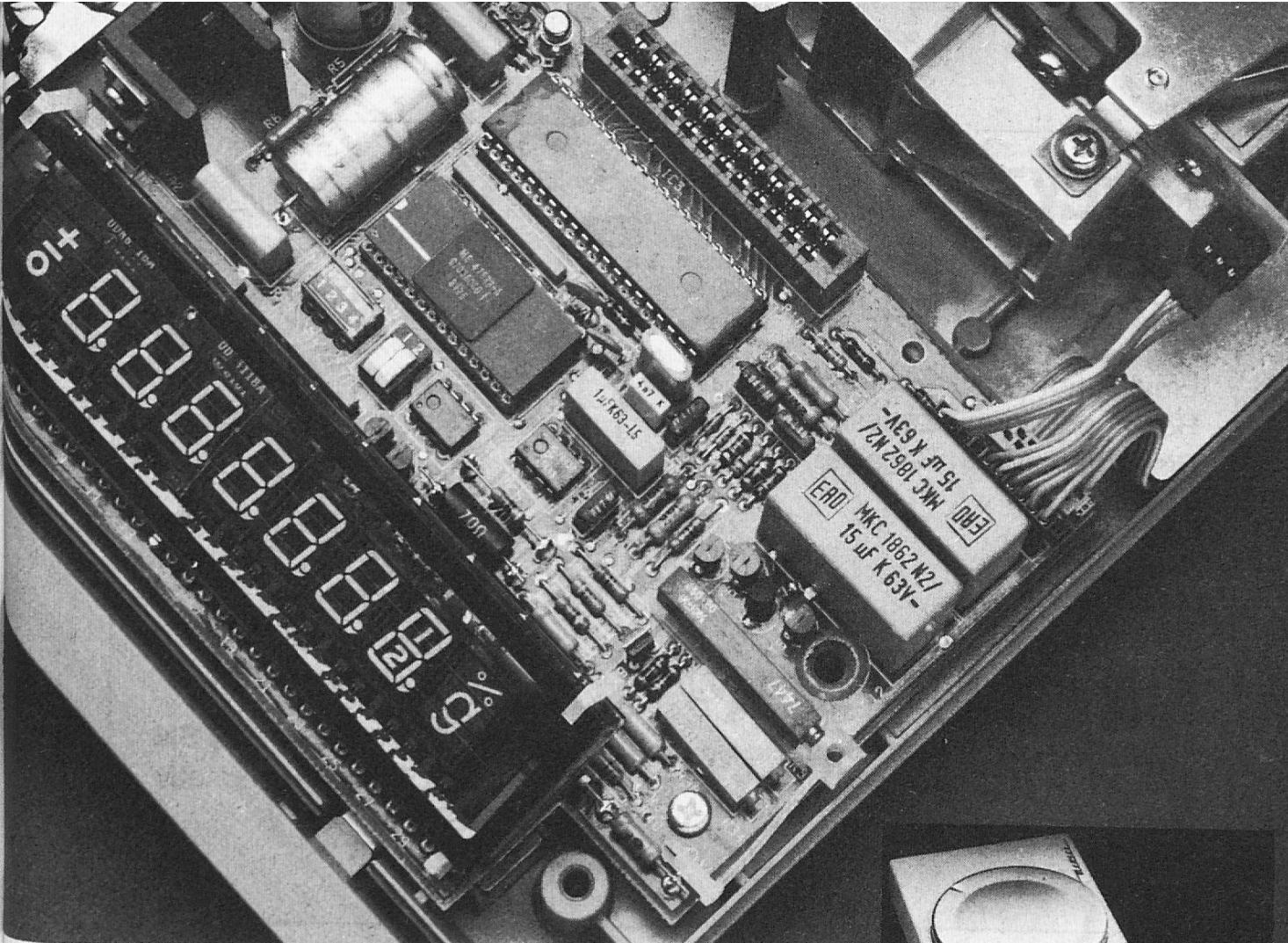
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

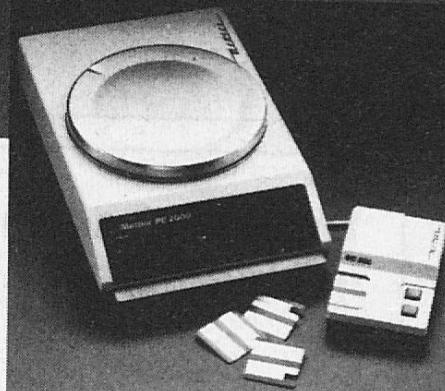
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Perfekte Wägetechnik. Überzeugend fortschrittlich. Und wieder von Mettler.



Die neuen Mettler PE-Waagen bestätigen den Technologie- fortschritt

Nimmt man das Innenleben einer elektronischen PE-Waage etwas unter die Lupe, überrascht vor allem die klare Einfachheit des Aufbaus. Mikroprozessoren und sehr hoch integrierte Schaltungen (VLSI), die speziell für Mettler entwickelt wurden, ermöglichen eine Reduktion der Bauteile auf wenige, störungsunempfindliche Komponenten. Dank konsequenterem Einsatz dieser fortschrittlichen Technologie entstanden ausserordentlich zuverlässige, vielseitige und erst noch sehr preisgünstige Präzisionswaagen.

Bewährte Mettler Merkmale im Preis inbegriffen

- Mettler DeltaDisplay
- automatische Stillstandskontrolle
- einstellbare Integrationszeit
- Überlastsicherung
- Gehängedurchführung

Auf Wunsch ausbaubar zu Multifunktionswaagen

Praxisgerechte Funktionseinheiten erleichtern Routinearbeiten wie z.B.:
- schnelles und einfaches Rezeptieren
- Wägen in Prozenten
- rationelle Stückzählung
- sichere Tierwägung
- Wägen in nichtmetrischen Einheiten
Ein universeller Datenausgang (Option 05) ermöglicht problemlosen Anschluss an Mettler Zusatzgeräte sowie an verschiedenste Fremdgeräte.

Überzeugen Sie sich von der Spitzenstellung der Mettler PE-Waagen

Seit Jahrzehnten ist Mettler auf dem Gebiet der Wägetechnik bekannt als innovationsfreudiger Schrittmacher. Der nebenstehende Coupon verhilft Ihnen zu weiteren Informationen.

Informationscoupon

- Ich möchte die PE-Waagen näher kennenlernen.
Rufen Sie mich bitte an.
- Senden Sie mir bitte Unterlagen.

Name _____

Firma _____

Adresse _____

Telefon _____

6374 71

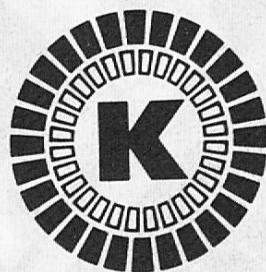
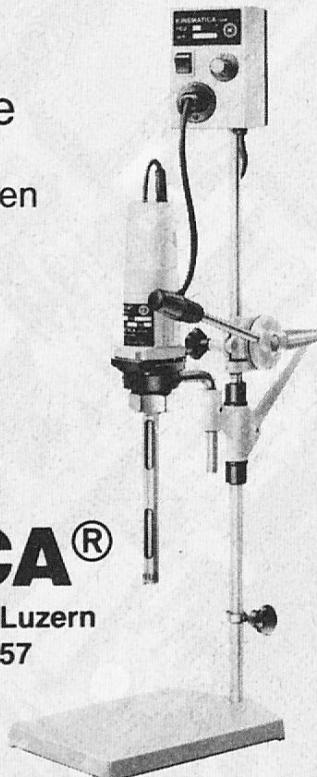
Coupon bitte einsenden an:
Mettler Instrumente AG
CH-8606 Greifensee, Schweiz
Tel. (01) 941 22 41, Telex 54592

Mettler

POLYTRON

Homogenisiergeräte
für Labor und Industrie

Emulgieren Aufschließen
Homogenisieren Zerfasern
Dispergieren Begasen



Laborgeräte:

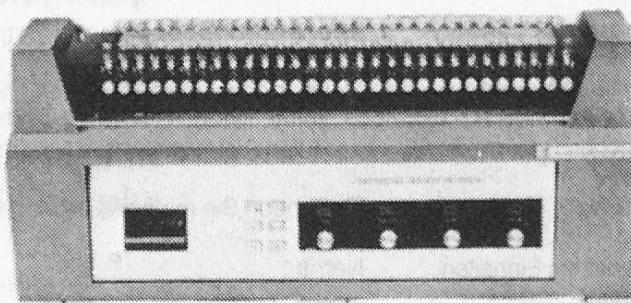
0,1 – 25'000 ml
Ø 7 – 50 mm
0 – 30'000 Upm
700 W oder 1'600 W
auch ex-geschützt

POLYTRON PT 20 SM
mit Schnellheberstativ
ST7

KINEMATICA®

Amlehnhalde 6, CH-6010 Kriens/Luzern
Telefon (0 41) 41 37 26, Telex 72 257

Dreissig Thermostaten
in einem Gerät



Temperatur-Gradienten- Schüttler SI

das ideale Gerät für die
Untersuchung der
Temperaturabhängigkeit
chemischer Reaktionen und
biologischer Vorgänge.
Fermentation – Konservierung
Temperaturbereich beliebig
einstellbar zwischen –5 °C und
+110 °C
30 x 2 Arbeitsplätze
Temperatursprung max. 4 °C

**Dr. Bender & Dr. Hobein AG, 8042 Zürich,
Telefon 01 361 17 77**

