

**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**

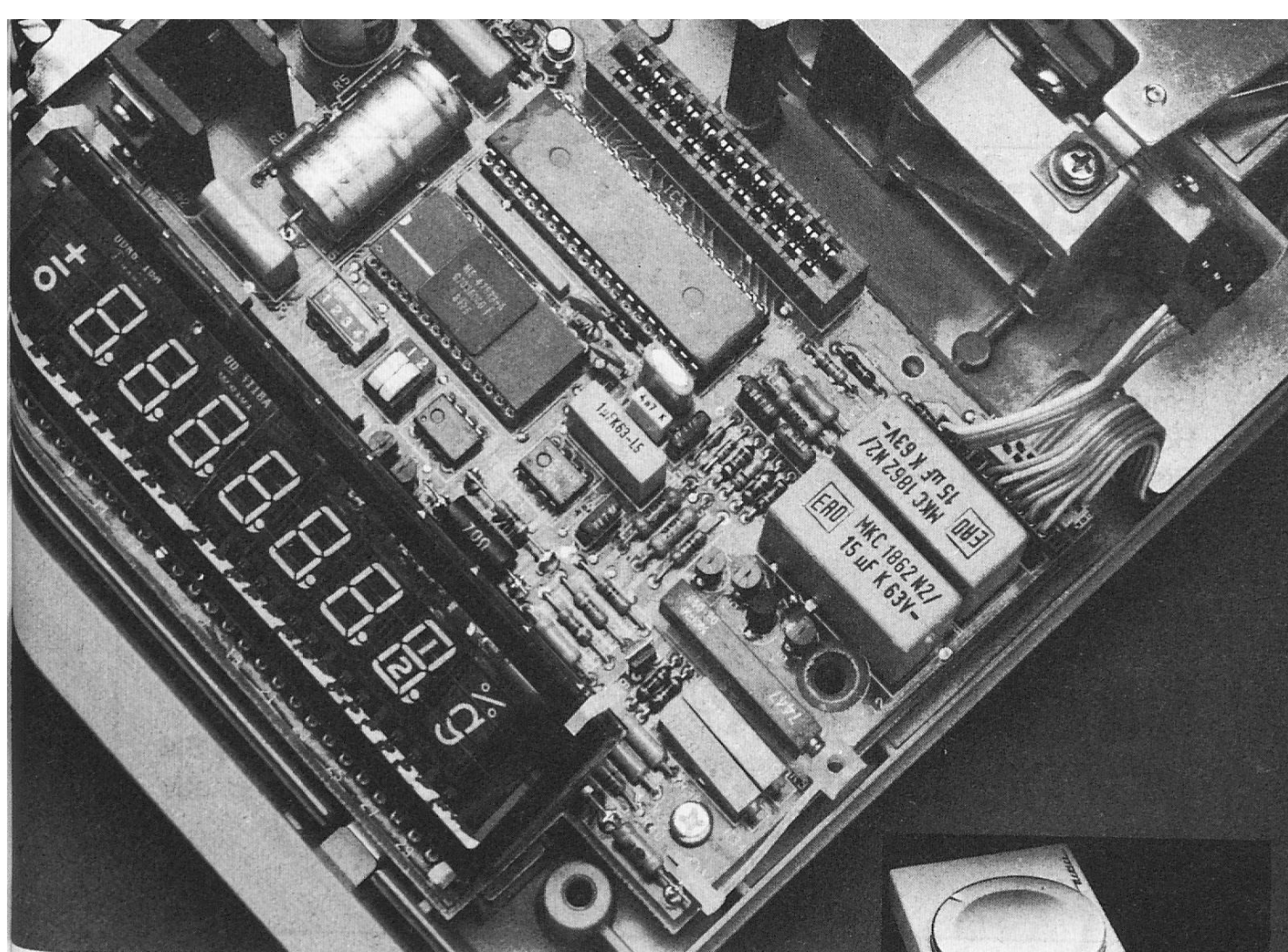
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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 Technologiefortschritt**

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 konsequentem 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**

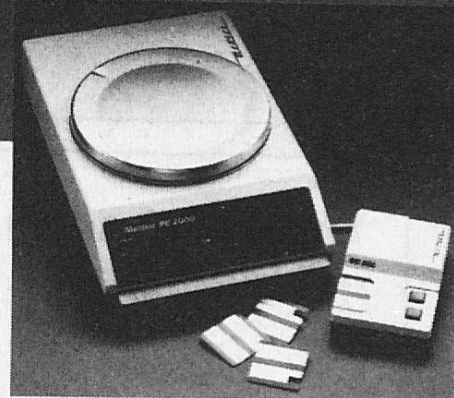
Praxisgerechte Funktionseinheiten erleichtern Routinearbeiten wie z.B.:

- 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

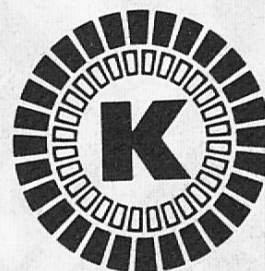
Coupon bitte einsenden an:  
Mettler Instrumente AG  
CH-8606 Greifensee, Schweiz  
Tel. (01) 941 22 41, Telex 54592

**METTLER**

# POLYTRON

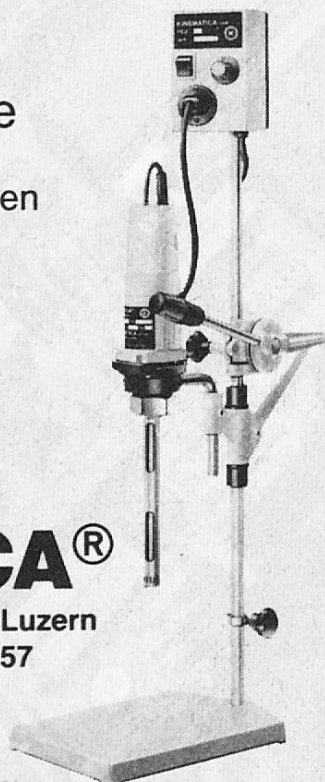
Homogenisiergeräte  
für Labor und Industrie

Emulgieren	Aufschließen
Homogenisieren	Zerfasern
Dispergieren	Begasen



## KINEMATICA®

Amlehnhalde 6, CH-6010 Kriens/Luzern  
Telefon (041) 41 37 26, Telex 72 257

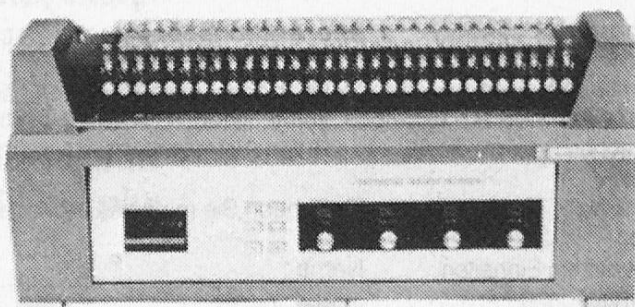


### Laborgeräte:

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

**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  $-5^{\circ}\text{C}$  und  
 $+110^{\circ}\text{C}$

30 x 2 Arbeitsplätze

Temperatursprung max.  $4^{\circ}\text{C}$

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

