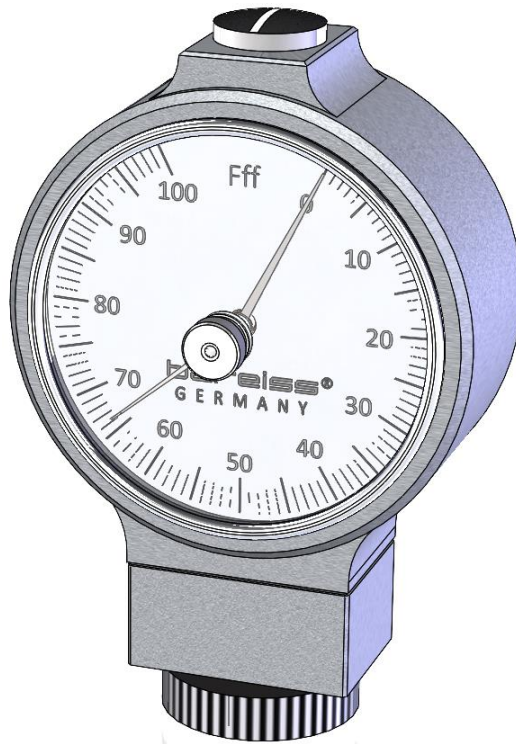


Original Betriebsanleitung



HP Fff - Fruchtfleischfestigkeit

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
1 Allgemeine Hinweise	4
1.1 Sicherheitshinweise	4
1.2 Lieferumfang	4
2 Messgerät.....	5
2.1 Messgeräteelemente	5
2.2 Anwendungsbereiche	5
2.3 Technische Details	5
3 Inbetriebnahme.....	6
3.1 Prüfen des Packungsinhalts	6
3.2 Einbau und Austausch der Taster.....	6
4 Messvorgang	7
4.1 Messprinzip	7
4.2 Ermittlung der Fruchtfleischfestigkeit an Obst.....	7
4.3 Ermittlung der Fruchtfleischfestigkeit an weichen und kleinen Früchten.....	8
5 Wartung des Messgerätes	9
5.1 Gewährleistung.....	9
5.2 Wartung.....	9
5.3 Pflege	9
6 Vorgehensweise zur Störungsbehebung.....	10
7 Entsorgung, Rücksendung und Kontaktdaten	11
7.1 Entsorgung	11
7.2 Info zur Rücksendung.....	11
7.3 Kontaktdaten	11
8 Technische Daten und Zubehör	12
8.1 Technische Daten.....	12
8.2 Zubehör	12
9 EU-Konformität	13
Abbildungsverzeichnis	14
Firmenübersicht	15

1 Allgemeine Hinweise

Obwohl die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen sorgfältig überprüft wurden, kann für Fehler und Vollständigkeit keinerlei Haftung übernommen werden. Diese Betriebsanleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form vervielfältigt oder in eine andere Sprache übersetzt werden. Quellsprache dieser Betriebsanleitung ist Deutsch. Für künftige Verwendung aufbewahren! Technische Änderungen vorbehalten.

1.1 Sicherheitshinweise

Beim Arbeiten mit dem HP Fff, in folgendem Messgerät genannt, sind folgende Hinweise zu beachten:



Achtung!

Eingriffe am Messgerät dürfen nur durch autorisierte Personen durchgeführt werden.

- Das Messgerät darf nur zur Ermittlung der Härteprüfungen an Materialien eingesetzt werden, wie unter Anwendungsbereiche beschrieben, *siehe Kapitel 2.2, „Anwendungsbereiche“, Seite 5.*
- Das Messgerät ist vor staub-, öl-, fett- und metallstaubhaltiger Luft, Wärmequellen (direkte Sonneneinstrahlung, Heizkörper), Feuchtigkeit, Nässe und Vibration sowie gegen Sturz zu schützen.
- Zur Reinigung sollte ein weiches und fusselfreies Tuch verwendet werden.



Achtung!

Alkohol, Benzin, Verdünnungsmittel oder sonstige leicht entzündliche Substanzen dürfen nicht verwendet werden. Die Verwendung derartiger Substanzen kann zu Bränden führen.

1.2 Lieferumfang

Siehe Lieferschein

2 Messgerät

2.1 Messgeräteelemente

- (1) Unterseite des Messgerätes
- (2) Druckplatte
- (3) Taster



ABB. 1 FRONTANSICHT

2.2 Anwendungsbereiche

Taster	Anwendungsbereich
Zylinder 0,10 cm2	Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Zwetschgen
Zylinder 0,25 cm2	Kirschen, Melonen, Tomaten, Blaubeeren, Trauben, Aubergine
Zylinder 0,50 cm2	Erdbeeren, Wassermelonen, Broccoli, Fleisch, Tofu
Kugel Ø 2,5 mm	Gurken, Radieschen, Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Zwiebel (fest)
Kugel Ø 5,0 mm	Äpfel, Avocados, Birnen, Gurken, Orangen, Paprika, Papayas, Melonen, Mangos, Zitrusfrüchte, Zwiebel (weich)
Kugelabschnitt r=6,3 mm	gekochte Kartoffel, Bananen, geräucherter Fisch

2.3 Technische Details

Messmethode	Federkraft [cN]	Anpressgewicht [N]	Taster Kugel	Messweg [mm]	Anzeigebereich
Fff - 0,1	806,50	12,5	0,10 cm²	2,5	0 - 100
Fff - 0,25			0,25 cm²		
Fff - 0,5			0,50 cm²		
Fff - 5,0			Ø 5,0 mm		
Fff - 2,5			Ø 2,5 mm		
Fff - r=6,35			Ø 12,7 mm		

3 Inbetriebnahme

3.1 Prüfen des Packungsinhalts



Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit, siehe *Lieferschein*.

3.2 Einbau und Austausch der Taster

Taster	Druckplatte mit Bohrung
Zylinder 0,10 cm ² (Ø 3,65 mm)	Ø 4,1 mm
Zylinder 0,25 cm ² (Ø 5,64 mm)	Ø 6,1 mm
Zylinder 0,50 cm ² (Ø 7,98 mm)	Ø 8,5 mm
Kugel Ø 2,5 mm	Ø 3,0 mm
Kugel Ø 5,0 mm	Ø 5,5 mm
Kugelabschnitt r=6,3 mm	Ø 10,5 mm



Achtung!

Beachten Sie, dass Sie immer den Taster mit der passenden Druckplatte verwenden. Wenn nicht, wird ein Messfehler verursacht.

- Wählen Sie den Taster (3) und die passende Druckplatte (2) aus.
- Schieben Sie den Taster in die Bohrung der Druckplatte.



Achtung!

Der Taster und die Druckplatte sind regelmäßig zu säubern, um Messfehler durch Verkleben zu vermeiden. Verwenden Sie hierzu Isopropanol.

- Schrauben Sie die Druckplatte zusammen mit dem Taster in das Gewinde (9) auf der Unterseite des Messgerätes.

Um den Taster auszubauen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

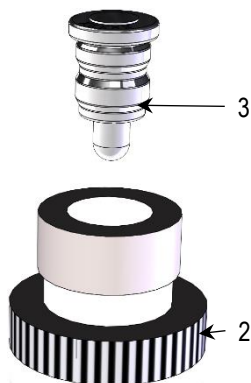


ABB. 2 TASTER UND DRUCKPLATTE

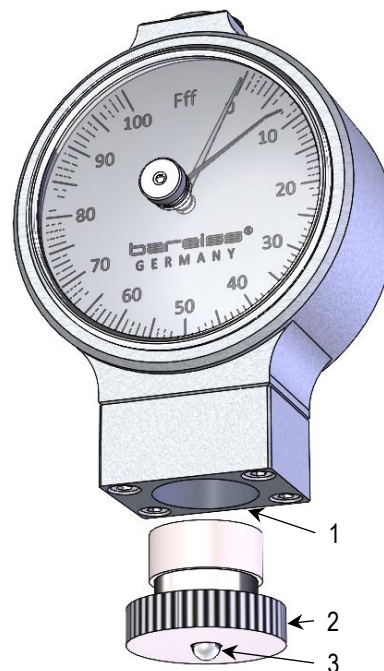


ABB. 3 EINBAU DES TASTERS

4 Messvorgang

4.1 Messprinzip

Das Nachgeben der Oberfläche wird bei einer vorgegebenen Anpresskraft von 1 kg, einem definiertem Messweg und einer Messzeit von 3 s angezeigt.

Der Taster durchdringt die Fruchtschale nicht.

Mit dem Messgerät wird das Verformen der Frucht unter einer bestimmten und konstanten Anpresskraft und einem definierten Messweg beobachtet.

Der Messwert drückt keine Krafteinheit aus, sondern einen Quotienten.

Deshalb ist es wichtig, den Taster anzugeben, der verwendet wurde.

Auf jeder Frucht werden 2 Messungen an gegenüberliegenden Seiten durchgeführt.

Anhand der 2 Messwerte wird der Mittelwert errechnet.

Folgende Bezeichnung sollte für den Mittelwert verwendet werden:

z.B. Mittlerer Festigkeitsindex, 0.1 cm^2

4.2 Ermittlung der Fruchtfleischfestigkeit an Obst

- Prüfen Sie ob der Taster leichtgängig ist.



Achtung!

Die Taster dürfen nur mit dem gelieferten Messgerät verwendet werden, da sie auf dieses abgestimmt sind.

- Drücken Sie das Messgerät auf die Fruchtschale (4) und lesen Sie den Wert nach 3 s ab. Es ist zwingend notwendig den Taster anzugeben der für die Härteprüfung verwendet wurde.



Achtung!

Bei der Messung sollte nicht zu schnell, sondern gleichmäßig aufgedrückt werden, da sonst zu hohe Werte angezeigt werden.

- Machen Sie eine Stichprobe an 30 Früchten.
- Führen Sie an jeder Frucht 2 Messungen an den gegenüberliegenden Seiten durch, z.B.: Sonnenseite und Schattenseite.



Achtung!

Der Messpunkt sollte möglichst glatt und ohne Schalenfehler sein.

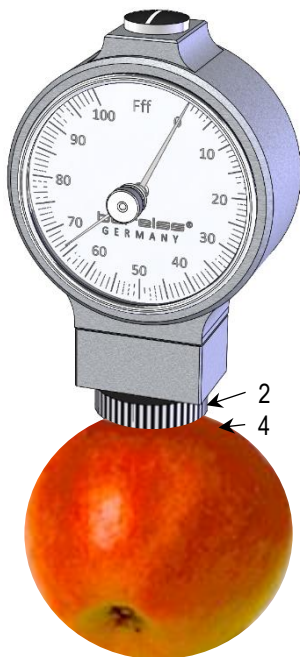


ABB. 4 MESSVORGANG

4.3 Ermittlung der Fruchtfleischfestigkeit an weichen und kleinen Früchten

- Halten Sie das Messgerät senkrecht auf die weiche bzw. kleine Frucht (5), so dass die Auflagefläche der Druckplatte auf der Frucht aufliegt. Hierbei wird der für die weiche Frucht ausreichende Anpressdruck aufgebracht.

Für eine zuverlässige Messung sollte die Oberfläche der Fruchthaut- bzw. Schale gleichmäßig sein.

Dies gilt insbesondere für weiche und kleine Früchte, deren Durchmesser kleiner als der Durchmesser der Druckplatte sind, wie z.B. Erdbeere, Kirsche, Traube etc.



Achtung!

Die Frucht wird zerstört, wenn das Messgerät aufgedrückt wird.

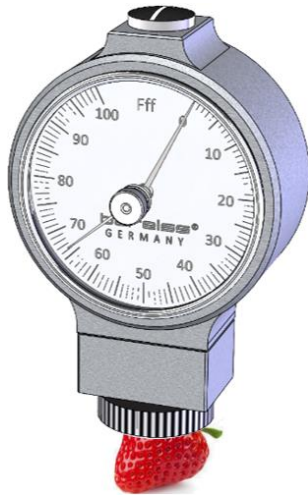


ABB. 5 MESSVORGANG WEICHE UND KLEINE FRÜCHTE

5 Wartung des Messgerätes

5.1 Gewährleistung

Die Dauer der Gewährleistung entnehmen Sie bitte unseren AGB's. (www.bareiss.de)



Achtung!

Kein Gewährleistungsanspruch besteht bei Schäden oder Mängel durch:

- Missachtung des vorschriftsmäßigen Anschlusses
- Unsachgemäße Handhabung
- Nichtbeachtung der Betriebsanleitung
- Eingriffe am Messgerät durch nicht autorisierte Personen
- Entfernen der Typenschilder

5.2 Wartung

Eine sorgfältige Überprüfung und Pflege des Messgerätes werden empfohlen.

Bei einer Wartung, die vom Anwender durchgeführt werden kann, sind folgende Arbeiten möglich:

- Führen Sie ggf. eine Reinigung des Messgerätes durch (*siehe Kapitel 5.3, „Pflege“, Seite 9*).
- Nehmen Sie Kontakt mit dem Hersteller auf, falls das Messgerät Beschädigungen oder Fehlfunktionen aufweist (*siehe Kapitel 7.3, „Kontaktdaten“, Seite 11*).

5.3 Pflege

- Zur Reinigung des Messgerätes dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Das Reinigungstuch muss weich und fusselfrei sein.



Achtung!

Alkohol, Benzin, Verdünnungsmittel oder sonstige leicht entzündliche Substanzen dürfen nicht verwendet werden. Die Verwendung derartiger Substanzen kann zu Bränden führen.

6 Vorgehensweise zur Störungsbehebung

Störung	Ursache	Vorgehensweise
Messergebnis fehlerhaft	Eindringkörper beschädigt Federjustierung verstellt	Gerät zur Reparatur senden
Härtewerte sind zu hoch	zu schnelles Andrücken ungleichmäßiges Andrücken	Drücken Sie das Messgerät gleichmäßig an
Härtewerte weichen stark ab	der Taster ist verschmutzt	Reinigen Sie den Taster - <i>siehe Kapitel 3.2, „Einbau und Austausch der Taster“, Seite 6</i>

Sollten die aufgeführten Vorgehensweisen die Störung nicht beheben, ist eine Wartung des Messgeräts erforderlich.

Bei Fragen zum Service und Störungsbehebung unterstützt sie die Firma

Bareiss Prüfgerätebau GmbH per Telefon, Fax oder E-Mail

(siehe Kapitel 7.3, „Kontakt Daten“, Seite 11).

7 Entsorgung, Rücksendung und Kontaktdaten

7.1 Entsorgung



Recyclingfähige Materialien bitte umweltgerecht entsorgen.
Altgeräte können über geeignete Recycling-Sammelstellen entsorgt werden.
Sollten Sie nicht selbst recyceln, übernimmt das der Hersteller der Geräte für Sie.
Senden Sie uns Ihr Gerät zu, mit dem Hinweis „Gerät recyceln“.

7.2 Info zur Rücksendung

Das Messgerät ist vor der Rücksendung ausgiebig zu testen, z.B. könnte ein Defekt oder eine Fehlfunktion aufgrund einer fehlerhaften Anwendung vorliegen
(siehe Kapitel 6, „Vorgehensweise zur Störungsbehebung“, Seite 10).
Bei Unklarheiten ist eine Kontaktaufnahme über Telefon / Fax / E-Mail jederzeit möglich.
Um Rückfragen zu vermeiden ist eine präzise Fehlerbeschreibung sowie die S/N nötig.
Für Rücksendungen verwenden Sie bitte das „Serviceformular“, dass Ihnen zum Download auf unserer Webseite zur Verfügung steht.

7.3 Kontaktdaten

Bareiss Prüfgerätebau GmbH
DAkkS-Kalibrierlaboratorium
Breiteweg 1
89610 Oberdischingen
Germany
Fon: +49 7305 / 96 42-0
Fax: +49 7305 / 96 42-22
info@bareiss.de | sales@bareiss.de | service@bareiss.de
www.bareiss.de

8 Technische Daten und Zubehör

8.1 Technische Daten

Skalierung	1
Messmethode	Fff
Messzeit	3 s
Abmessungen in mm BxTxH	65 x 40 x 100
Gewicht	0,300 kg

8.2 Zubehör

Bezeichnung	Artikelnr.
Zubehör	
Taster 0.10 cm ² mit Rändelschraube	fm00015
Taster 0.25 cm ² mit Rändelschraube	fm00016
Taster 0.50 cm ² mit Rändelschraube	fm00017
Taster Ø 5.0 mm mit Rändelschraube	fm00018
Taster Ø 2.5 mm mit Rändelschraube	fm00019
Taster r = 6,35 mm mit Rändelschraube	fm00021
Prüfständer BS 61 II	fm00029-1

9 EU-Konformität

EU – Konformitätserklärung

im Sinne der

EU-Messgeräte Richtlinie

2014/32/EU EU-Abl. L 96/149

vom 26.02.2014

EG-Richtlinie Maschinen

2006/42/EG EU-Abl. L 157/24

vom 09.06.2006

Hersteller und Anschrift:

Bareiss Prüfgerätebau GmbH

DAkKS-Kalibrierlaboratorium

Breiteweg 1

DE-89610 Oberdischingen

Dokumentationsbevollmächtigter: Herr Harald Glöggler, siehe Adresse des Herstellers

Produktbezeichnung:

Härteprüfgerät

Type:

HP

Serialnr.:

siehe Typenschild

Hiermit erklären wir, dass das o.g. Gerät in Übereinstimmung mit den in dieser Erklärung genannten Richtlinien entwickelt, konstruiert und gefertigt ist.

Angewandte nationale Normen und Spezifikationen:

DIN EN ISO 12100:2011

Sicherheit von Maschinen –

Allgemeine Gestaltungsgrundsätze -

Risikobeurteilung und Risikominderung

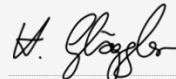
Bareiss Prüfgerätebau GmbH

Oberdischingen

Ort

27.01.2020

Datum



Harald Glöggler

Dokumentationsbevollmächtigter

Abbildungsverzeichnis

ABB. 1 FRONTANSICHT 5

ABB. 2 TASTER UND DRUCKPLATTE 6

ABB. 3 EINBAU DES TASTERS..... 6

ABB. 4 MESSVORGANG..... 7

ABB. 5 MESSVORGANG WEICHE UND KLEINE FRÜCHTE 8

Firmenübersicht



bareiss

Bareiss Prüfgerätebau GmbH
DAkKS-Kalibrierlaboratorium
Breiteweg 1
89610 Oberdischingen
Germany
Fon: +49 7305 96 42-0
Fax: +49 7305 96 42-22
www.bareiss.de | info@bareiss.de

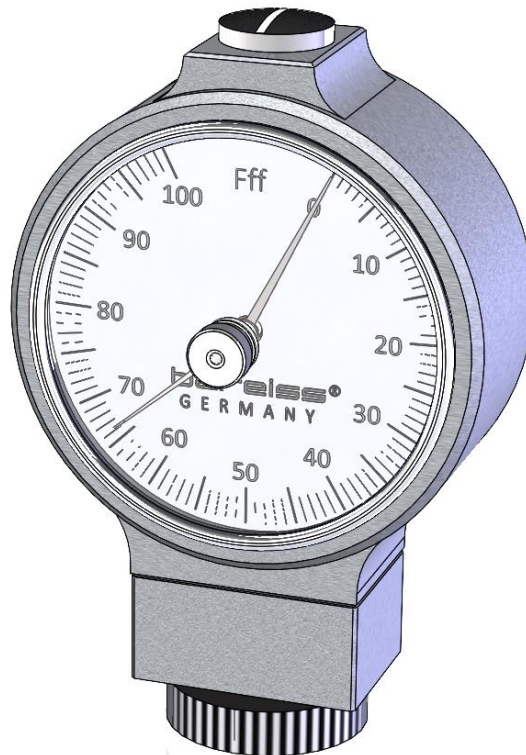


Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-K-15206-01-00

Bareiss Shanghai Limited
Room B503, No.268 Tongxie Rd.
200335 Changning District, Shanghai
China
Fon: +86 21 6887 5055
www.bareiss.cn | china@bareiss.de

Bareiss USA Inc.
8 Glenn Willow Drive, Suite 2
Arden, NC 28704
USA
Fon: +1 828 301 3729
Fax: +1 828 676 3719
www.bareiss-usa.com | info@bareiss-usa.com

Operating Instructions



HP Fff – firmness of fruit pulp

List of Contents

List of Contents	3
1 General information	4
1.1 Safety precautions	4
1.2 Volume of delivery	4
2 Hardness Tester	5
2.1 Device Description	5
2.2 Ranges of Application	5
2.3 Technical Details	5
3 Installation	6
3.1 Control of contents	6
3.2 Installing and replacing the test anvil	6
4 Measurement	7
4.1 Measuring principle	7
4.2 Determination of fruit flesh firmness	7
4.3 Determination of flesh firmness on soft and small fruits	8
5 Servicing the measuring instrument	9
5.1 Conditions of warranty	9
5.2 Service and maintenance	9
5.3 Care	9
6 Procedure for troubleshooting	10
7 Recycling, Information and Contact Information	11
7.1 Recycling and Waste Disposal	11
7.2 Information for return of goods	11
7.3 Contact Information	11
8 Technical Data and Accessories	12
8.1 Technical Data	12
8.2 Accessories	12
9 EU-Declaration of conformity	13
Table of Figures	14
Company overview	15

1 General information

Although the information contained in these operating instructions was controlled carefully for accuracy and completeness, no liability can be taken for errors or omissions. These operating instructions may not be multiplied partly or completely in any kind or translated to another language without our previous written consent.
Keep for future application! Technical changes without notice!

1.1 Safety precautions

When working with the HP Fff, named in the following hardness tester, the following instructions must be observed:



Attention!

Works on hardness tester may only be done by authorized persons.

- The hardness tester may only be used for hardness determination on material as described under Ranges of Application, *see chapter 2.2, „Ranges of Application“, Page 5.*
- The hardness tester is to be sheltered from dusty, oily, greasy and metal-dusty air, sources of heating (direct sun beaming, ovens), humidity, wetness and vibration as well as from damage caused by falling down.
- A soft and lint-free cloth should be used for cleaning.



Attention!

Alcohol, gasoline, diluents or other easily inflammatory substances may not be used. The use of such substances can lead to fires.
The cleaning cloth should be soft and lint free.

1.2 Volume of delivery

See delivery note

2 Hardness Ttester

2.1 Device Description

- (1) Bottom side of the hardness tester
- (2) Pressure plate
- (3) Test anvil



FIG. 1 FRONT VIEW

2.2 Ranges of Application

Test anvil	Ranges of Application
Cylinder 0,10 cm2	Peaches, apricots, plums, damsons
Cylinder 0,25 cm2	cherries, melons, tomatoes, blueberries, grapes, aubergine
Cylinder 0,50 cm2	strawberries, watermelons, broccoli, meat, tofu
ball Ø 2,5 mm	cucumber, radish, carrot, kohlrabi, courgette, onion (firm)
ball Ø 5,0 mm	apples, avocados, pears, cucumbers, oranges, peppers, papayas, melons, mangoes, citrus fruits, onion (soft)
Segment of a sphere r=6,3 mm	cooked potatoes, bananas, smoked fish

2.3 Technical Details

Test method	Spring Force [cN]	Contact pressure force [N]	Test anvil	Measuring distance [mm]	Reading range
Fff - 0,1	806,50	12,5	0,10 cm²	2,5	0 - 100
Fff - 0,25			0,25 cm²		
Fff - 0,5			0,50 cm²		
Fff - 5,0			Ø 5,0 mm		
Fff - 2,5			Ø 2,5 mm		
Fff - r=6,35			Ø 12,7 mm		

English

3 Installation

3.1 Control of contents



Check the supplied equipment for completeness and soundness, see delivery note.

3.2 Installing and replacing the test anvil

Test anvil	drilling in the knurled screw
Cylinder 0,10 cm ² (Ø 3,65 mm)	Ø 4,1 mm
Cylinder 0,25 cm ² (Ø 5,64 mm)	Ø 6,1 mm
Cylinder 0,50 cm ² (Ø 7,98 mm)	Ø 8,5 mm
Ball Ø 2,5 mm	Ø 3,0 mm
Ball Ø 5,0 mm	Ø 5,5 mm
Spherical section r=6,3 mm	Ø 10,5 mm



Attention!

Please take care that you always use test anvil with fitting pressure plate. If not, you will have a faulty measurement.

- Select test anvil (3) and fitting pressure plate (2).
- Push the test anvil into the drilling of the pressure plate.



Attention!

The test anvil and the pressure plate must be cleaned regularly to avoid measuring errors because of gluing. Use isopropanol for this purpose.

Screw the pressure plate together with the test anvil into the thread (9) on the bottom side of the hardness tester.

Removing the test anvil, proceed in reverse order.

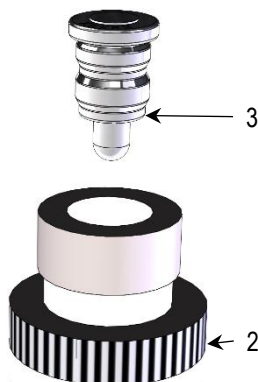


FIG. 2 TEST ANVIL AND PRESSURE PLATE

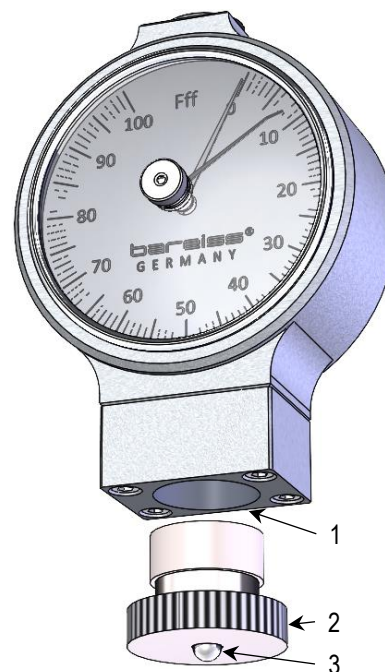


FIG. 3 FITTING THE TEST ANVIL

4 Measurement

4.1 Measuring principle

The yielding of the surface is indicated at a specified contact pressure of 1 kg, a defined measuring distance and a measuring time of 3 s.

The test anvil does not penetrate the fruit peel.

With the measuring device the deformation of the fruit is observed under a certain and constant contact pressure and a defined measuring distance.

The measured value indicates no force unit but a quotient.

Therefore, there is an absolute need to mention the test anvil which had been used for the hardness test

On each fruit 2 measurements are made on opposite sides.

The average value is calculated from the 2 measurements.

For denomination of the average value please use.:

e.g. middle index of firmness, 0.1 cm^2

4.2 Determination of fruit flesh firmness

- Make sure that the test anvil moves smoothly.



Attention!

The test anvils may only be used with the supplied hardness tester because they are matched to it.

- Press the hardness tester onto the fruit peel (4) and read the value after 3 seconds.

It is absolutely necessary to indicate the test anvil that was used for the hardness test.



Attention!

During the measurement, the pressure should not be applied too fast but smoothly, otherwise too high values will be displayed.

- Make a random test on 30 fruits.
- Make 2 measurements on the opposite sides on each fruit, e.g.: sun side and shadow side.



Attention!

The measuring point should be as smooth as possible and without skin defects.

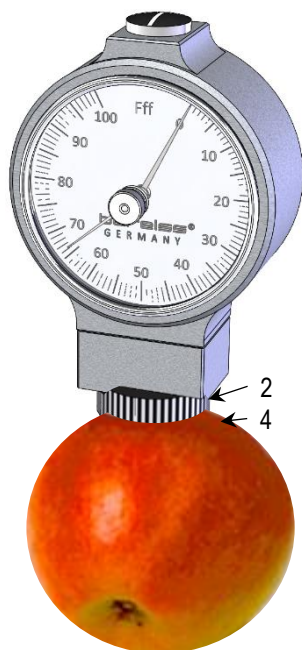


FIG. 4 MEASUREMENT

4.3 Determination of flesh firmness on soft and small fruits

- Hold the measuring device vertically onto the soft or small fruit (5) so that the contact surface of the pressure plate rests on the fruit.

In this case, sufficient contact pressure is applied on the soft or small fruit.

For a reliable measurement the surface of the fruit skin or skin should be even.

This is especially true for soft and small fruits whose diameter is smaller than the diameter of the printing plate, such as strawberry, cherry, grape, etc.



Attention!

The fruit is destroyed when pressing down the measuring device.



FIG. 5 MEASUREMENT OF SOFT AND SMALL FRUITS

5 Servicing the measuring instrument

5.1 Conditions of warranty

Please see our common business conditions AGB's (www.bareiss.de)



Attention!

There is no claim of warranty for damages or faults caused by:

- ignoring the correct connection
- inappropriate handling
- neglecting the operating instructions
- repairing done by persons without authorization
- removing the type plates

5.2 Service and maintenance

A careful inspection and maintenance of the hardness tester is recommended.

When maintenance is performed by the user, the following operations are possible:

- If necessary, clean the hardness tester (see *chapter 5.3, „Care“, Page 9*).
- Contact the manufacturer if the hardness tester is damaged or has got some malfunctions (see *chapter 7.3, „Contact Information“, Page 11*).

5.3 Care

- Only mild cleaning agents may be used for cleaning the measuring device in order to avoid surface damages.
- The cleaning cloth must be soft and lint-free.



Attention!

Do not use alcohol, petrol, thinners or other highly inflammable substances.
The use of such substances can lead to fires.

6 Procedure for troubleshooting

Malfunction	Cause	Procedure
Measurement result incorrect	Damaged indenter Changed spring adjustment adjusted	Send device for repair
Hardness values are too high	Pressing too fast Irregular pressing	Press the hardness tester evenly
Hardness values deviate a lot	the test anvil is dirty	Clean the Test anvil -- see chapter 3.2, <i>Installing and replacing the test anvil</i> , Page 6

If the mentioned procedures do not correct the malfunction, a maintenance of the hardness tester is necessary.

For questions regarding service and troubleshooting,
please contact Bareiss Prüfgerätebau GmbH phone, fax or e-mail
(see chapter 7.3, „Contact Information“, Page 11).

7 Recycling, Information and Contact Information

7.1 Recycling and Waste Disposal



Please dispose of recyclable materials in an environmentally friendly manner. Old devices can be disposed of at suitable recycling collection points. If you cannot recycle the equipment yourself, the manufacturer of the equipment will do this for you. Send us your device with the note "Recycling device".

7.2 Information for return of goods

The hardness tester must be tested extensively before returning it, e.g. there could be a defect or malfunction due to a faulty application

(see chapter 6, „Procedure for troubleshooting“, Page 10).

In the case of uncertainties, you can contact us at any time by telephone / fax / e-mail.

To avoid further inquiries, a precise error description as well as the S/N are necessary.

For returns please use the "Service Form", which is available for download on our website.

7.3 Contact Information

Bareiss Prüfgerätebau GmbH

DAkkS-Kalibrierlaboratorium

Breiteweg 1

89610 Oberdischingen

Germany

Fon: +49 7305 / 96 42-0

Fax: +49 7305 / 96 42-22

info@bareiss.de | sales@bareiss.de | service@bareiss.de

www.bareiss.de

8 Technical Data and Accessories

8.1 Technical Data

Scaling	1
Test method	Fff
Measuring time	3 s
Dimensions in mm WxDxH	65 x 40 x 100
Weight	0,300 kg

8.2 Accessories

Denomination	Product no.
Accessories Functional tests	
Test anvil 0.10 cm ² with knurled screw	fm00015
Test anvil 0.25 cm ² with knurled screw	fm00016
Test anvil 0.50 cm ² with knurled screw	fm00017
Test anvil Ø 5.0 mm with knurled screw	fm00018
Test anvil Ø 2.5 mm with knurled screw	fm00019
Test anvil r = 6,35 mm with knurled screw	fm00021
Test stand BS 61 II	fm00029-1

9 EU-Declaration of conformity

EU – Declaration of conformity

according to the
EU-Measuring Instruments Directive
EC-Machinery Directive

2014/32/EU EU-Abl. L 96/149 of 26.02.2014
2006/42/EC EU-Abl. L 157/24 of 09.06.2006

Manufacturer and address:

Bareiss Prüfgerätebau GmbH
DAkS-Kalibrierlaboratorium
Breiteweg 1
DE-89610 Oberdischingen

Authorized person for documentation: Mr. Harald Glöggler, see address of manufacturer

Product name:

Hardness tester

Type:

HP

Serialnr.:

see Type plate

We herewith confirm that the above-mentioned device has been developed, designed and manufactured in accordance with the guidelines, mentioned in this declaration.

Applied national standards and specifications:

DIN EN ISO 12100:2011

Machinery safety -
General principles for design -
Risk evaluation and Risk reduction

Bareiss Prüfgerätebau GmbH
Oberdischingen

Place

2020-01-27

Date



Harald Glöggler
Authorized person for documentation

English

Table of Figures

FIG. 1 FRONT VIEW..... 5

FIG. 2 TEST ANVIL AND PRESSURE PLATE..... 6

FIG. 3 FITTING THE TEST ANVIL..... 6

FIG. 4 MEASUREMENT 7

FIG. 5 MEASUREMENT OF SOFT AND SMALL FRUITS 8

Company overview



bareiss

Bareiss Prüfgerätebau GmbH
DAkKS-Kalibrierlaboratorium
Breiteweg 1
89610 Oberdischingen
Germany
Fon: +49 7305 96 42-0
Fax: +49 7305 96 42-22
www.bareiss.de | info@bareiss.de



Bareiss Shanghai Limited
Room B503, No.268 Tongxie Rd.
200335 Changning District, Shanghai
China
Fon: +86 21 6887 5055
www.bareiss.cn | china@bareiss.de

Bareiss USA Inc.
8 Glenn Willow Drive, Suite 2
Arden, NC 28704
USA
Fon: +1 828 301 3729
Fax: +1 828 676 3719
www.bareiss-usa.com | info@bareiss-usa.com