

# Vollständige Medienliste: Einsatzbereich der LMT-Geräte

## 1. Verwendete Symbole

▶ Handlungsanweisung



Wichtiger Hinweis

Fehlfunktionen oder Störungen sind bei Nichtbeachtung möglich.



Information

Ergänzender Hinweis.

- Das Medium kann bereits im Auslieferungszustand erfasst werden (Plug & Play).
- Das Medium kann durch Einstellung der Empfindlichkeit erfasst werden (IO-Link vorausgesetzt).

## 2. Medienliste

Die folgende Tabelle enthält eine Auswahl getesteter Medien und den jeweils empfohlenen Gerätetyp.



Die folgenden Angaben sind unverbindliche Richtwerte. Abhängig von der Zusammensetzung der aufgeführten Medien können sich Abweichungen ergeben.

▶ Immer prüfen, ob sich das Gerät uneingeschränkt für die betreffende Applikation eignet!



Nicht aufgeführte Medien können in den meisten Fällen erfasst werden. Hierzu kann die Empfindlichkeit angepasst werden (IO-Link vorausgesetzt).

▶ Bei weiteren Fragen den Hersteller kontaktieren.

Medium	LMTx0x	LMTx1x	LMTx2x	Bemerkung
Aceton	●	○	●	
Alkohol (40% Vol)	●	○	●	
Apfelsaft	●	○	●	
Benzin (Spezial-Waschbenzin)	○	●	○	
Bier	●	○	●	
Body Lotion	●	○	○	
Butter (mit und ohne Salz)	○	○	●	Abhängig von Viskosität
Buttermilch	●	○	○	
CIP-Flüssigkeit	●	○	○	
Cola	●	○	●	
Diesel	○	●	○	
Eierlikör (20% Vol)	●	○	○	
Eigelb	○	○	●	
Eiscreme	○	○	●	
Eiweiß	●	○	○	

Medium	LMTx0x	LMTx1x	LMTx2x	Bemerkung
Emulsion (Kühlschmieremulsion)	●	○	○	
Essig (5% Säure)	●	○	●	
Essigessenz	●	○	○	
Ethanol (94% Vol)	●	○	●	
Fett	○	●	○	
Frischkäse	●	○	○	
Fruchtkonzentrat	●	○	○	
Gips	○	●	○	
Glycerin	●	○	○	
Grillsauce (Zigeunersauce)	●	○	○	
Honig	○	○	●	
Joghurt (Frucht)	●	○	○	
Joghurt (Natur)	●	○	○	
Kaffeebohnen	○	●	○	
Kaffeepulver (Bohnenkaffee)	○	●	○	
Kaffeeweißer	○	●	○	
Kakaopulver	○	●	○	
Kartoffelbrei (Pulver)	○	●	○	
Kerzenwachs (flüssig)	○	●	○	
Ketchup	●	○	○	
Kondensmilch 7,5%	●	○	○	
Kühlmittel (KFZ)	○	○	●	
Kunststoffgranulat (PP)	○	●	○	Abhängig von Körnung
Leberwurst	●	○	○	
Leinöl	○	●	○	
Magerquark	●	○	○	
Margarine	○	○	●	Abhängig von Viskosität
Marmelade (Aprikose)	●	○	○	
Marmelade (Erdbeere)	●	○	○	

Medium	LMTx0x	LMTx1x	LMTx2x	Bemerkung
Marzipan	○	●	○	Abhängig von Viskosität
Mayonnaise	○	●	○	
Mehl (Weizenmehl)	○	●	○	
Milch (3,5% Fettanteil)	●	○	●	
Milch (1,5% Fettanteil)	●	○	●	
Mineralöl (15W40)	○	●	○	
Mousse (Schokolade)	○	○	●	
Mousse (Rotweine)	●	○	○	
Nougatcreme (bei ca. 40 °C)	○	○	●	
Olivenöl	○	●	○	
Orangensaft	●	○	○	
Palmöl	○	●	○	Abhängig von Viskosität
Paraffinöl (Weißöl)	○	●	○	
Pfeffer (gemahlen)	○	●	○	
Puderzucker	○	●	○	Applikationstest erforderlich
Rapsöl	○	●	○	
Remoulade	●	○	○	
Rotwein	●	○	○	
Rum (54% Vol.)	●	○	○	
Sahne (12%)	●	○	○	
Sahne (30%)	○	○	●	
Salatsauce (Joghurt-Dressing)	●	○	○	
Salatsauce (Kräuter-Dressing)	●	○	○	
Salz	○	●	○	
Sauerrahm	●	○	○	
Schokolade (bei ca. 40 °C)	○	○	●	Abhängig von Viskosität
Senf	●	○	○	Abhängig von Viskosität
Shampoo	●	○	○	

Medium	LMTx0x	LMTx1x	LMTx2x	Bemerkung
Sirup (Fruchtsirup)	●	○	○	
Sonnenblumenöl	○	●	○	
Sonnenmilch	●	○	○	
Sprühsahne (30%)	○	●	○	
Synthetisches Öl (5W40)	○	●	○	
Teeblätter (trocken)	○	●	○	
Teig (Fertigteig)	●	○	○	
Tomatenmark	●	○	○	Abhängig von Viskosität
Vanillekonzentrat	●	○	○	
Vollei (flüssig)	●	○	○	
Wasser (destilliert)	●	○	●	
Wasser (Leitungswasser)	●	○	●	
Wasser (Meerwasser)	●	○	●	
Wasser (Salzlake)	●	○	○	
Zahnpasta	○	○	●	Applikationstest erforderlich
Zement	○	●	○	
Zitronenessenz	●	○	○	
Zucker (Kristallzucker)	○	●	○	
Zuckersirup	○	○	●	