

## Enregistreur pour FRITURE



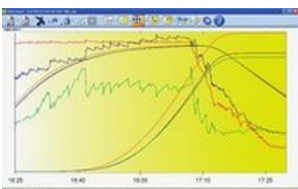
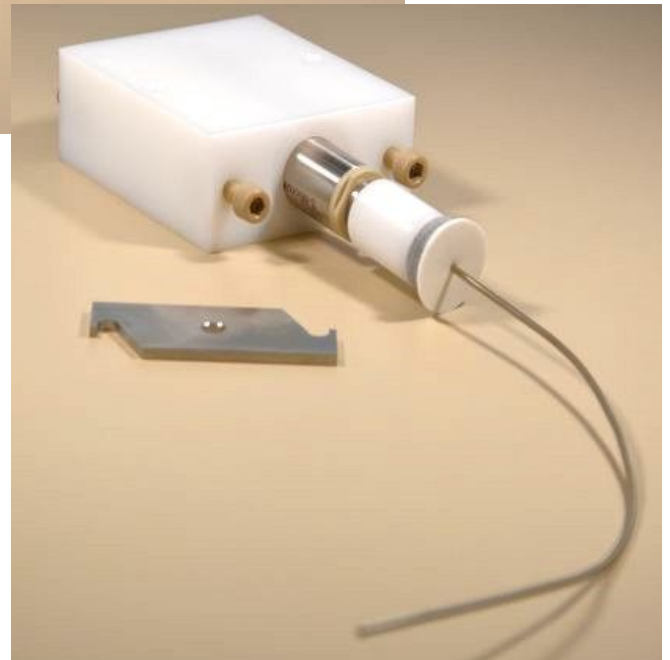
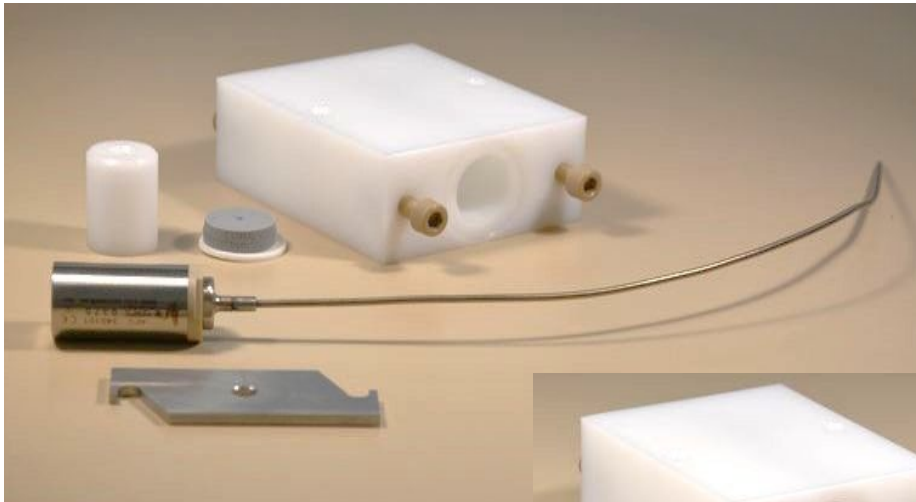
Mesurez l'effet pasteurisateur de vos friteuses

°C

**Validation** thermique du passage en friteuse et en four continu

**Calcul** des Valeurs Pasteurisatrices et Cuisatrices de vos produits

**Idéal** pour les tunnels à ouverture étroite



## Enregistreur pour FRITURE



### Mesurez l'effet pasteurisateur de vos friteuses

#### Particularités

**Association** enregistreur de température + bouclier thermique

**Simplicité** d'entretien (lavage à l'eau savonneuse)

**Protection thermique** de 7 minutes en immersion d'huile à 180°C

**Répond aux normes** de contact direct en agroalimentaire

#### Applications

**Contrôle** des cuissons en friture (arrosage ou immersion)

**Contrôle** des cuissons en four tunnel à vapeur et à Infra-Rouge

**Traçabilité HACCP** : calcul de la Valeur Pasteurisatrice

**Spécialement adapté** aux équipements à entrée/sortie limitées en hauteur

**Optimisation** de la vitesse de passage dans les procédés continus de cuisson

#### Performances

**Bouclier thermique** : IP67 avec une tenue jusqu'à 250°C en pointe

**Dimensions** du bouclier : 95x74 mm avec une hauteur de 36 mm

**Temps de passage** maximum dans l'huile : 7 minutes à 180°C et 5 minutes à 200°C

**Enregistreur** de température sans protection : IP68 de -40 à +140°C

**Enregistreur** avec protection thermique : -40 à +200°C (250°C en pointe)

**Étalonnage** standard de 25 à 180°C, précision de  $\pm 0,1^\circ\text{C}$

**Canne de température** : inox semi-rigide  $\Phi 2 \times 300$  mm

**Capacité mémoire** : 20200 données à partir de 1 mesure par seconde



#### AXITHERM SARL

35 rue FONTEVRAULT - 72200 LA FLÈCHE - FRANCE

Téléphone : 02 43 96 03 78

Email : [contact@axitherm.com](mailto:contact@axitherm.com) - [www.axitherm.com](http://www.axitherm.com)

capital de 120 k€, RCS LE MANS 44100455300026 - code APE 8299 Z

N° TVA FR 19 441 004 553

