

## Enregistreur AXImicro type II



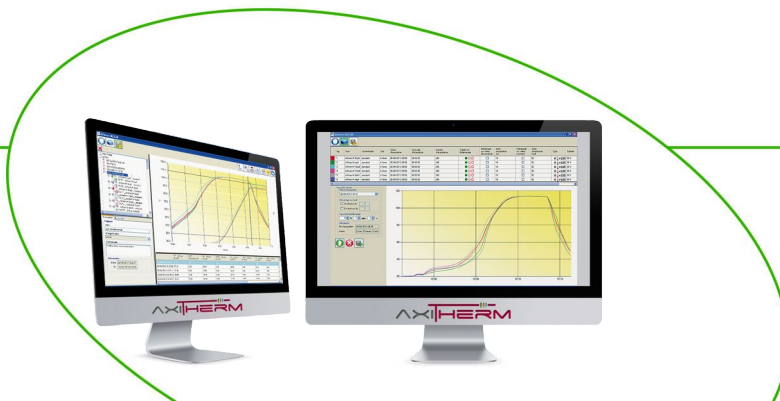
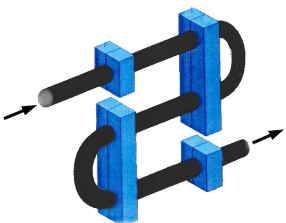
Mesurez la température au travers des systèmes vibrants

°C  
°F

**Traitement** thermique continu ou en batch, validation de process

**Miniaturisation** extrême et temps de réponse rapide

**Produits** fins ou grossiers, pasteurisés ou stérilisés, conditionnés ou en vrac



## Enregistreur AXImicro type II



### Mesurez la température au travers des systèmes vibrants

°C  
°F

#### Particularités

- Répond aux normes** de contact direct en agroalimentaire
- Densité** et conductivité thermique similaires à celles de vos produits
- Totale absence** d'entretien
- Durée de vie** de 2 à 5 ans selon la fréquence d'utilisation

#### Applications

- Qualification** de la pasteurisation en continu des graines et fruits à coque
  - Mesure** de la température des produits pasteurisés ou stérilisés
  - Localisation** parfaite du point froid dans les emballages même les plus minces
  - VP et VS** de grande précision grâce sa forte miniaturisation
  - Optimisation** de process avec quantification de la marge de sécurité industrielle
- Fonctionnement avec les interfaces et logiciels **AXITHERM**

#### Performances

- « **Zéro** » **perturbation** sur le milieu observé
- Poids** de 3 g pour un volume de 1,6 cm<sup>3</sup> soit une densité de 1,8 g/cm<sup>3</sup>
- 2 gammes** de température : 0 à +125 °C / +15 à 140 °C / toujours en étanchéité IP 68
- Précision** pleine échelle meilleure que ± 0,15 °C
- Miniaturisation** extrême : Ø 19,8 x 6,3 mm
- Adapté** au passage dans les tubes à chauffage ohmique ou à vapeur
- Insensible** aux chocs et vibrations des tubes ou bandes transporteuses
- Vitesse de progression** ajustable à chaque système vibrant



#### AXITHERM SARL

35 rue FONTEVRAULT - 72200 LA FLÈCHE - FRANCE

Téléphone : 02 43 96 03 78

Email : contact@axitherm.com - www.axitherm.com

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

N° TVA FR 19 441 004 553

