

Enregistreur AXImicro



Mesurez la température au point froid de tous vos emballages

°C
°F

Pénétration de chaleur et validation de barème

Miniaturisation extrême et temps de réponse rapide

Au cœur des emballages les plus petits



Enregistreur AXImicro



Mesurez la température au point froid de tous vos emballages

°C
°F

Particularités

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

Applications

- Mesure** de la température des produits pasteurisés ou stérilisés
 - Localisation** précise du point froid dans les emballages même les plus minces
 - Précision** sans égal des Valeurs Pasteurisatrice et Stérilisatrice
 - Optimisation** de barème par maîtrise de la dispersion des VS / VP
- Fonctionnement avec les interfaces et logiciels **AXITHERM**

Performances

- « **Zéro** » **perturbation** sur le milieu observé
- Poids** de 2,7 g pour un volume de 1,5 cm³
- 2 gammes** de température : de 0 à +125 °C et de +15 à +140 °C
- Miniaturisation** extrême : Ø 17,2 x 6,4 mm
- Précision** pleine échelle meilleure que ± 0,15 °C
- Étanchéité** IP 68 de -1 à 9 bar
- Robustesse** : insensibilité aux chutes et vibrations
- 3 modes d'enregistrement** : immédiat – date/heure – seuils de température

