



SONDES DE SIMULANT ALIMENTAIRE

Fiche Conseil



133-350



170-350



172-350

"Les réglementations sur la température concernent les températures des aliments, pas la température de l'air"^{*}

Lorsque la porte d'un réfrigérateur ou d'une zone de stockage est ouverte, la température de l'air change immédiatement ; mais les températures des aliments restent plus constantes en raison de leur masse.

Les sondes ETI Food Simulant sont conçues pour réagir lentement et amortir les fluctuations rapides de la température de l'air. Cela donne une représentation plus précise des conditions que les provisions stockées maintiennent.

La sonde de simulation se compose d'un bloc de polypropylène alimentaire, 9 x 100 x 100 mm, avec le capteur de température positionné au centre du bloc. Cela atténue les changements rapides de température de l'air.

Les sondes sont disponibles dans les capteurs à thermocouple et à thermistance de type "K" avec divers connecteurs adaptés aux instruments ETI.

Ils sont inestimables pour une utilisation avec un équipement d'enregistrement de données où l'enregistrement des températures peut simplement capturer un chiffre erroné en raison d'un changement soudain mais sans importance de la température de l'air.

Code de commande	Description	Spécification	Sondes pour simulant alimentaire
133-350	Sonde pour simulant alimentaire - type K	Plage - type K	-20 à 100 °C
170-350	Sonde pour simulant alimentaire - thermistance NTC	Plage - thermistance	-20 à 100 °C
172-350	Sonde pour simulant alimentaire - Enregistreur ThermoData®	Précision - type K $\pm 0,4$ °C (0 à 100 °C) sinon 1,5 °C Précision - thermistance $\pm 0,2$ °C (0 à 70 °C) sinon $\pm 0,4$ °C 9 x 100 x 100 mm avec câble de 1 m	Dimensions 110 grammes
		Lester	

* Guide de l'industrie des bonnes pratiques d'hygiène.