

دستگاه اندازه گیری شدت فرایند حرارتی (استریلیزاسیون-پاستوریزاسیون)

این دستگاه یکی از تجهیزات ضروری در کنترل فرایند استریلیزاسیون یا پاستوریزاسیون محصولات غذایی، دارویی و یا بهداشتی می باشد که می تواند پروفیل‌های دمایی را در داخل یا خارج بسته یا محیط اطراف طی فرآیند حرارتی و نگهداری این مواد در دامنه دمایی $^{\circ}\text{C}$ (+۴۰۰ - -۲۰۰) اندازه گیری نماید.



پارامترهای قابل محاسبه:

- حداقل / حداکثر دما، اختلاف دمایی مابین اتوکلاو و مرکز قوطی (ΔT) و شدت فرایند حرارتی یا ارزش استریل کنندگی (F_0, S_{value})
- محدوده دمایی نسبتاً وسیع (+۴۰۰ - -۲۰۰) درجه سلسیوس
- محدوده عملیاتی از ۵ تا ۵۰ درجه سلسیوس
- کالیبراسیون اتوماتیک و ذخیره اطلاعات (ذخیره سازی ۸ ساعت داده برداری در هر ثانیه)
- صفحه نمایش LCD ۷ اینچی (نمایش اطلاعات در صفحه در زمان واقعی بدون نیاز به کامپیوتر)
- دارای key pad
- ارائه گزارشهای تعریف شده (گزارش اطلاعات کلیدی)
- امنیت (رمزگذاری داده ها، ID کاربر و کلمه عبور)
- نمایش در واحدهای مختلف و قابل استفاده برای مواد متفاوت
- دارای نرم افزاری برای اعتبار سنجی - ردیابی ترموکوپلها، گزارش کالیبراسیون، تجزیه و تحلیل داده ها و دسترسی کاربر خاص به گزارشات

آزمایشهای قابل انجام:

- اندازه گیری پروفیل‌های دمایی در داخل یا خارج بسته یا محیط اطراف طی فرایند حرارتی و نگهداری
- اندازه گیری شدت فرایند حرارتی مواد غذایی و دارویی - بهداشتی