

Termômetros para Refrigeração e Laticínios

Termômetros na faixa de temperatura de $-40+50^{\circ}$ normalmente poderão permanecer dentro de câmaras frias, balcões frigoríficos ou geladeiras para leitura das temperaturas ou mesmo em soluções líquidas.

Termômetros na faixa de temperatura de $-10+110^{\circ}$ quando em aferições de temperaturas acima de 70°C até 110°C , deverão ser utilizados apenas para tomada de temperatura e não deverão permanecer dentro das soluções ou ambientes. O termômetro quando utilizado para beneficiamento ou controle da temperatura de alimentos, aconselha-se usar termômetros com enchimento de líquido vermelho afim de se obter melhor visibilidade da leitura da temperatura. Este líquido é um produto ecológico, portanto não causa danos à saúde e nem ao meio ambiente.



INSTRUÇÕES DE USO

Termômetros utilizados normalmente em câmaras frias e em processos de beneficiamento de laticínios. Disponível em duas faixas de temperatura $-40 + 50^{\circ}\text{C}$ e $10 + 110^{\circ}\text{C}$ ambos com divisão de 1°C .

LIMPEZA

A proteção plástica foi desenvolvida para facilitar a remoção do termômetro de vidro para a limpeza e higienização. A parte inferior da proteção denominado Protetor do Bulbo, na cor azul, deverá ser pressionada para dentro e também ser virada levemente para a esquerda.

O termômetro irá se projetar para fora, pois é pressionado por uma mola na parte superior. Neste momento recomendamos cuidados no manuseio, para que o termômetro não sofra quedas. Para a limpeza do termômetro e da proteção deverá ser utilizada água corrente, sabão neutro ou detergente. Para a montagem, colocar novamente a mola na parte superior do termômetro e da proteção. Deve-se encaixar a parte inferior (Protetor de Bulbo) de cor azul na proteção plástica pressionando para dentro e virando para a direita.

