



Щуп мешочный ПП ЩМ-4-200 предназначен для отбора проб зерна или другого сыпучего продукта из зашитого тканевого мешка.

**ЗАКАЗАТЬ**

**Описание конструкции**

Щуп мешочный ПП ЩМ-4-200 состоит из полой пробоотборной трубки, с одной стороны которой имеется заостренный конус. С другой стороны щупа мешочного на пробоотборной трубке установлена пробоотборная емкость. В рабочей части щупа имеется паз для отбора пробы зерна или другого сыпучего продукта. Со стороны ручки щупа мешочного предусмотрено сквозное отверстие. Это дает возможность отбирать пробу непосредственно в емкость для отбора.

Щуп для сыпучих пищевых продуктов изготовлен из нержавеющей стали, которая не способна вызывать изменения пробы и не влияет на результаты лабораторных исследований.

**Технические характеристики**

Наименование	Значение
Материал щупа мешочного	AISI 304
Материал упора	Фторопласт Ф-4
Материал емкости пробоотборной	ПЭТ
Длина рабочей части щупа	370 мм
Объем отбираемой пробы	225 см <sup>3</sup>
Габаритные размеры паза (ДхШ)	100x21 мм
Габаритные размеры с емкостью (ДхШхВ)	500x60x60 мм
Габаритные размеры без емкости (ДхШхВ)	405x50x50 мм
Масса не более	0,5 кг
Условия хранения в помещении: — температура воздуха — относительная влажность	-50...+50°C не более 70%
Гарантийный срок эксплуатации	12 месяцев со дня продажи

**Способы обработки щупа ПП ЩМ-4-200 для сыпучих продуктов:**

1. Обработка щупа горячим воздухом при 170°C не менее 1 ч.
2. Обработка паром в автоклаве при температуре (121±1)°C не менее 15 мин.
3. Обработка достаточной дозой  $\gamma$ -излучения.

После стерилизации одним из методов 1-3 щуп ПП ЩМ-4-200 следует хранить в условиях обеспечения стерильности до момента его использования. Допускается применение альтернативных методов при условии, что щуп ПП ЩМ-4-200 для отбора проб сыпучих продуктов используется непосредственно после обработки.

4. Обработка всех рабочих поверхностей щупа ПП ЩМ-4-200 с использованием надлежащего пламени.
5. Погружение в этиловый спирт объемной долей не менее 70%, затем высушивание в течение 5 мин.
6. Воспламенение на оборудовании этилового спирта объемной долей не менее 96%.

После обработки методами 4 и 6 щуп для сыпучих пищевых продуктов следует охладить до комнатной температуры перед отбором проб.

