

Баня термостатическая контролируемая

Баня с терморегулятором, заполненная жидкостью (вода, этилен гликоль и т.д.), с подогнанной крышкой или без нее или другим устройством, ограничивающим испарение, которое требуется, чтобы поддерживать необходимую температуру. Контроль температуры часто более точен, чем в воздушном термостате, и обеспечивает максимально допустимое отклонение +/- 0,5 °С и менее. Рабочие температуры и требуемые максимально допустимые погрешности устанавливаются для каждого отдельного метода. Необходима система охлаждения для поддержания температуры, близкой к окружающей температуре или ниже данной температуры

Источник: " Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. ГОСТ Р ИСО 7218-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 18.12.2008 № 480-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/31034/>