

pH-mètres spécialisés agro-alimentaire

pH / Redox / °C - mètre spécial agro / agri

léger et compact



- pH-mètre spécialement conçu pour les mesures de terrain : très simple d'utilisation, le passage d'un paramètre à l'autre s'effectue par simple pression d'une touche
- **étalonnage manuel** en 2 points
- **compensation automatique en température** 0°C à +70°C ou manuelle
- gammes de mesure :
0,00 à 14,00 pH $\pm 0,01$ pH
-1999 à +1999 mV ± 1 mV
0,0 à 100,0°C $\pm 0,4$ °C
- autonomie : 100 h (avertissement lorsque la pile devient trop faible pour délivrer des mesures exactes)
- conditions ambiantes : 0 à 50°C à 95% HR
- dim. (lpxh) : 80 x p145 x h36 mm / 230 g
- **livré complet** en coffret, avec piles, électrode pH, sonde de température avec câble 1 m, solutions tampon et solution de nettoyage

référence

Prix HT

AH83141 pH/°C-mètre spécial agro - agri

pH / °C - mètre spécial produits laitiers

électrode spéciale pour lait,
fromages etc.



- électrode spéciale avec capteur de température intégré, corps en Kynar très robuste, nettoyage facile, extrémité conique très résistante idéale pour pénétration, construction anti-colmatage, idéale pour substances visqueuses, semi-solides telles que lait, fromage, viandes ou condiments
- électrolyte exempt de chlorure d'argent (toxique), évite la contamination des substances analysées
- double affichage digital multifonctions pH/°C avec guide d'utilisation, gammes :
-2,00 à 16,00 pH $\pm 0,02$ pH
-5,0 à +105,0°C $\pm 0,1$ °C
- étalonnage pH : automatique en 1 ou 2 points, reconnaissance automatique des 2 séries de 3 tampon standard mémorisés
- compensation auto. en temp. -5,0 à 105,0°C
- autonomie : 1200 heures environ, alimentation 3 piles 1,5 V AAA, autoextinction après 8 minutes de non-utilisation
- dim. (lpxh) : 58 x 152 x 30 mm / 205 g
- **livré complet en mallette** : avec piles, électrode pH câble 1 m, tampon pH, solution de nettoyage

référence

Prix HT

AH9161 pH/°C-mètre spécial lait, complet

pH / °C - mètre spécial viande

électrode spéciale viande



- électrode spéciale avec capteur de température intégré, extrémité conique avec filetage externe pour montage de la lame de pénétration en acier inox, nettoyage facile, construction anti-colmatage, idéale pour viandes, charcuteries etc.
- double affichage digital multifonctions pH/°C avec guide d'utilisation
- électrolyte exempt de chlorure d'argent toxique, évite la contamination des aliments analysés
- gammes :
-2,00 à 16,00 pH $\pm 0,02$ pH
-5,0 à +105,0°C $\pm 0,5$ °C / ± 1 °C
- étalonnage : automatique en 1 ou 2 points, reconnaissance automatique des 2 séries de 3 tampon standards mémorisés
- compensation automatique en température en -5 à +105°C
- autonomie : 1200 heures environ avec 3 piles 1,5V, AAA. Autoextinction après 8 minutes de non-utilisation
- dim. (lpxh) : 58 x 152 x 30 mm / 205 g
- **livré complet en mallette** : avec piles, électrode pH câble 1 m avec lame de pénétration inox, tampon pH, solution de nettoyage

référence

Prix HT

AH9163 pH/°C-mètre spécial viandes