

CA 10002

pH- und Temperatur-Tester mit Einstechelektrode



Der pH-Messstift speziell für Lebensmittel!

- **Durchdringende Glas-Messspitze mit Faser-Diaphragma**
- **Wasserdicht, leicht und im Taschenformat**
- Kalibrierung in 30 s, **sehr einfach und intuitiv**
- **Sehr schnelle** Ansprechzeit

IP
65

Measure up



CA 10002: Ihr bester Begleiter für die pH-Wert-Messung

Große Anzeige mit gleichzeitiger Messung des pH-Werts und der Temperatur (in °C oder °F)

Taste HOLD zum Festhalten des Messwertes

Spezielle pH-Elektrode für Lebensmittel

- ▶ Mit Glasspitze für Messungen in halbfesten, teigigen, eiweißhaltigen, usw... Substanzen
- ▶ Integrierter Temperaturfühler
- ▶ 12 cm langer Messstift
- ▶ Referenzsystem mit nicht-nachfüllbarem Gel
- ▶ Gehäuse aus Kunststoff: reduziert die Bruchgefahr



Batterieanzeige

Warnsymbol für Batteriewechsel

ATC-Modus

(Automatic Temperature Compensation):

Automatische Anzeige des temperaturkompensierten pH-Wertes

Automatische Kalibrierung durch einfachen Druck auf Taste CAL:

Ein Klick zum automatischen Kalibrierung mit Erkennung der Pufferlösung (an bis zu 3 Punkten)

TECHNISCHE DATEN

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| Messumfang | pH-Wert | 2,00 bis 12,00 pH |
| | Temperatur | von 0,0 bis 80,0 °C / von 32,0 bis 176,0 °F |
| Auflösung | pH-Wert | 0,01 pH |
| | Temperatur | 0,5 °C / 0,5 °F |
| Abweichung | pH-Wert | ± 0,1 pH |
| | Temperatur | ± 1 °C / ± 2 °F |
| Kalibrierung | Automatisch; 1, 2 oder 3 Punkte; gespeicherte Pufferlösungen | |
| Elektrode | nicht auswechselbar | |
| Stromversorgung / Batteriebetrieb | 2 Batterien CR2032 3V / >100 Stunden | |
| Selbstabschaltung | nach 20 Min Nichtbenutzung | |
| Abmessungen / Gewicht | 228 x 36 x 20 mm / 65 g | |
| Klimabedingungen | Betriebsbereich: 0 °C bis 80 °C, Relative Luftfeuchte: 80% max Lagerbereich: -10 °C bis 50 °C, Relative Luftfeuchte: < 90% | |
| Garantie | 1 Jahr | |

Wasser- und staubdicht nach IP65

ANWENDUNGSBEREICHE

Der pH-Tester **CA 10002** eignet sich für viele Anwendungen bei Lebensmitteln:

- ▶ Fermentationsprüfung bei Milchprodukten
- ▶ Überprüfung von Käse, bis zum Reifegrad
- ▶ Prüfung der Milchqualität

Das Gerät eignet sich auch für die Prüfung des Boden-pH-Werts in der Landwirtschaft. Durch seine Genauigkeit und seine schnelle Reaktionszeit empfiehlt er sich besonders für Vorprüfungen in Forschung und Entwicklung.

BESTELLANGABEN

pH- und T°-Tester CA 10002.....**P01710016**

LIEFERUMFANG

- 2 Batterien CR2032 3V
- 1 Aufbewahrungsbehälter für die Elektrode
- 1 mehrsprachige Bedienungsanleitung
- 1 Prüfbescheinigung

ZUBEHÖR

Pufferlösung pH 4,01 (NIST)*.....**P01700106**
 Pufferlösung pH 7,00 (NIST)*.....**P01700107**
 Pufferlösung pH 10,01 (NIST)*.....**P01700109**
 Satz von 3 Plastikbechern.....**P01710056**

* Pufferlösung wird ausgeliefert mit Qualitätszertifikat gemäß den Normen NIST (National Institute of Standards and Technology) und DIN 19266

