

CA 10002

**pHmetro a penna con compensazione
automatica della temperatura**



pHmetro con elettrodo specifico per il settore agroalimentare

- **Punta in vetro:**
 - penetrante
 - con giunzione in fibra
 - perforante
- **Leggero, tascabile e a tenuta stagna**
- Taratura in 30 secondi, **semplice e intuitiva**
- Tempi di risposta **rapidissimi**



CA 10002: un prezioso alleato per la misurazione del pH

Ampio display per la visualizzazione simultanea di pH e temperatura (in °C o °F)

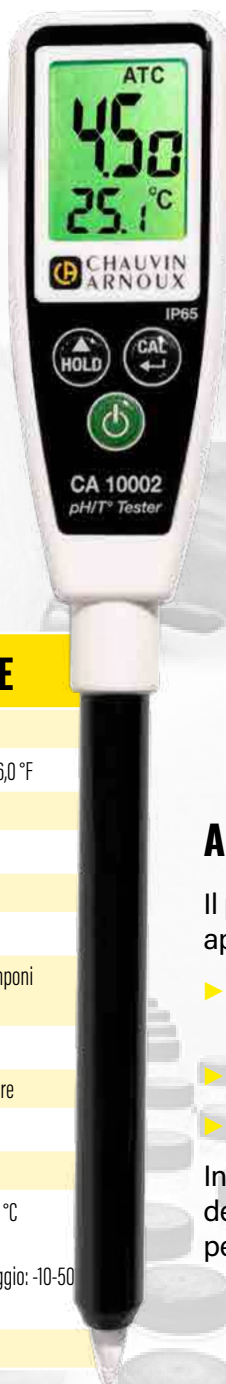
Tasto HOLD per bloccare la misura

Elettrodo pH specifico per il settore agroalimentare

- ▶ Con punta in vetro per il rilevamento in materiali semi-solidi, pastosi, proteici, ecc.
- ▶ Sensore di temperatura integrato
- ▶ Lunghezza: 12 cm
- ▶ Sistema di riferimento in gel non ricaricabile
- ▶ Struttura in plastica più resistente

CARATTERISTICHE TECNICHE

Campo di misura	pH	da 2,00 a 12,00 pH
	Temperatura	da 0,0 a 80,0 °C / da 32,0 a 176,0 °F
Risoluzione	pH	0,01 pH
	Temperatura	0,5 °C / 0,5 °F
Errore	pH	± 0,1 pH
	Temperatura	± 1 °C / ± 2 °F
Taratura	Automatica; 1, 2 o 3 punti; tamponi memorizzati	
Elettrodo intercambiabile	No	
Alimentazione / Vita utile	2 batterie CR2032 3 V / >100 ore	
Standby automatico	Después de 20 min sin usar	
Dimensioni / Peso	228 x 36 x 20 mm / 65 g	
Caratteristiche ambientali	Temperatura d'esercizio: 0-80 °C	
	Umidità relativa: 80% max	
	Temperatura di immagazzinaggio: -10-50 °C	
	Umidità relativa: <90%	
Garanzia	1 anno	



Indicatore batteria scarica:

Icona che segnala quando è necessario sostituire le batterie

Modo ATC

(Automatic Temperature Compensation):

Visualizzazione automatica del valore del pH compensato in temperatura

Calibrazione automatica premendo semplicemente il tasto CAL:

Un clic per ogni singolo tampone pH
Taratura automatica del pH (fino a 3 punti) con riconoscimento dei tamponi

Tenuta all'acqua e alla polvere IP65

APPLICAZIONI

Il pHmetro **CA 10002** si presta a numerose applicazioni del settore agroalimentare:

- ▶ Controllo della fermentazione dei prodotti caseari
- ▶ Controllo dei formaggi fino alla stagionatura
- ▶ Controllo della qualità del latte

In campo agricolo, è utile anche per misurare il pH del suolo. Rapido e preciso, è lo strumento perfetto per i controlli di primo livello nelle attività di R&D.

PER ORDINARE

pHmetro con compensazione automatica della temperatura
CA 10002.....**P01710016**

CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

- 2 batterie CR2032 3 V,
- 1 flacone in cui riporre l'elettrodo
- 1 istruzioni d'uso multilingue,
- 1 report di collaudo,

ACCESSORI

Soluzione tampone pH 4,01 (NIST)*.....**P01700106**
Soluzione tampone pH 7,00 (NIST)*.....**P01700107**
Soluzione tampone pH 10,01 (NIST)*.....**P01700109**
Set di 3 becher di plastica.....**P01710056**

* Soluzione provvista di certificato di qualità che ne garantisce la piena conformità alle norme NIST (National Institute of Standards and Technology) e DIN 19266.

ITALIA
AMRA SPA
Via Sant'Ambrogio, 23
20846 MACHERIO (MB)
Tel: +39 039 245 75 45
Fax: +39 039 481 561
info@amra-chauvin-arnoux.it
www.chauvin-arnoux.it

SVIZZERA
CHAUVIN ARNOUX AG
Moosacherstrasse 15
8804 AU / ZH
Tel: +41 44 727 75 55
Fax: +41 44 727 75 56
info@chauvin-arnoux.ch
www.chauvin-arnoux.ch

NEL MONDO
CHAUVIN ARNOUX
12-16 rue Sarah Bernhardt
92600 Asnières-sur-Seine
Tel: +33 1 44 85 44 38
Fax: +33 1 46 27 95 59
export@chauvin-arnoux.fr
www.chauvin-arnoux.com

CHAUVIN
ARNOUX
GROUP