

HI9810382 Testeur de pH Foodcare

Pour le pain et les pâtes

HALO2



HI9810382 est équipé d'une électrode pH spécialement conçue pour les applications alimentaires. D'une conception conique, elle facilite la mesure nécessitant une saisie à cœur dans des milieux solides et semi-solides. Pour l'aspect technique, elle dispose d'un système de jonction ("passerelle" permettant le contact avec l'échantillon et rendant la mesure possible) anti-colmatage, spécifiquement étudié pour réduire les effets obstruants, que produisent forcément les échantillons alimentaires.

Les points forts

- + Avec technologie Bluetooth, appairage avec un smartphone ou une tablette via l'application Hanna Lab (disponible iOS et Android) pour une utilisation étendue et la mémorisation des mesures
- + Boîtier étanche IP65
- + Jonction ouverte résistante au colmatage lorsque l'électrode est introduite dans des solides et des semi-solides. Les électrodes de pH, qui utilisent de la céramique ou d'autres matériaux poreux (couramment utilisés pour les mesures en milieux aqueux), peuvent se colmater et fausser les résultats de mesure.
- + Verre spécifique basse température adapté aux contrôles d'aliments transformés et maintenus à basses températures
- + Embout conique pour une pénétration facile dans les solides et les semi-solides
- + Corps en PVDF robuste et compatible alimentaire
- + Étalonnage automatique jusqu'à 4 points, avec reconnaissance automatique des tampons utilisés, simple et rapide à réaliser
- + Compensation automatique de la température des mesures de pH
- + Indicateurs de stabilité et du taux de charge de la pile pour une lecture sûre
- + Auto-extinction après 8 ou 60 minutes de non-utilisation
- + Livré avec un kit de démarrage, avec solutions d'étalonnage, solution de nettoyage et de conservation pour électrodes



Spécifications

HI9810382

Gamme	pH	0,00 à 12,00 pH
	pH/mV*	Disponible via l'application Hanna Lab
	Température	0,0 à 60,0 °C
Résolution	pH	0,01 ou 0,1 pH
	pH/mV*	0,1 ou 1 mV
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 25°C)	pH	±0,05 pH
	Température	±0,5 °C
Étalonnage	Automatique, jusqu'à 3 points ou 4 points* avec 2 séries de tampons mémorisés (pH 1.68*, 4.01, 7.01, 10.01 ou pH 1.68*, 4.01, 6.86, 9.18)	
Compensation de température	Automatique ou manuelle	
Électrode	Électrode pH avec capteur de température intégré, jonction ouverte, embout conique pour mesures de pénétration	
Alimentation	1 pile CR2032 lithium ion	
Durée de vie de la pile	Environ 1000 heures d'utilisation continue (500 heures avec Bluetooth)	
Auto-extinction	Après 8 minutes, 60 minutes ou désactivée	
Dimensions / Poids	51 x 146 x 21 mm / 45 g	

* Disponible avec l'application Hanna Lab

Présentation

HI9810382, avec électrode pH spéciale pâtes et levain, est livré avec 2 sachets de solution tampon **HI70004** pH 4,01, 2 sachets de solution tampon **HI70007** pH 7,01, 2 sachets de solution de nettoyage et désinfection pour dépôts de pâte, solution de conservation **HI9072** (13 mL) et pile CR2032.

Solutions

HI70004P	Solution tampon pH 4,01, 25 x 20 mL
HI70007P	Solution tampon pH 7,01, 25 x 20 mL
HI70010P	Solution tampon pH 10,01, 25 x 20 mL
HI700684P	Solution de nettoyage pour électrodes, dépôts de pain et de pâte, 25 x 20 mL
HI70300L	Solution de conservation pour électrodes, 500 mL



Hanna Instruments France

Parc d'Activités des Tanneries
1 rue du Tanin - CS 50069
67382 LINGO TANNERIES CEDEX

☎ 03 88 76 91 88

@ info@hannainstruments.fr

🌐 www.hannainstruments.fr