

pH-Messgerät CPC-401M mit Spezialelektrode für Wurst, Fleisch, Käse Messgerät zur pH-Wert-Ermittlung in der Lebensmittelindustrie

Dieses pH-Messgerät wird mit einer besonderen pH-Elektrode für den Lebensmittelbereich ausgeliefert. Mit dieser pH-Elektrode dient das pH-Messgerät der Prüfung von Fleisch, Wurstwaren, Käse ... und ermittelt mit dem ansteckbaren Temperaturfühler zudem die Temperatur des Gutes. Das wasserdichte Gehäuse vom pH-Messgerät erlaubt ein gründliches, hygienisches Reinigen nach einem Messeinsatz.

Der direkte Kontakt der pH-Elektrode mit dem Lebensmittel garantiert eine kurze Ansprechzeit und stabile Messergebnisse. Das pH-Messgerät verfügt über ein großes Display, welches den pH-Wert, die Temperatur und viele weitere Daten anzeigt. Die Kalibrierung erfolgt automatisch mittels gespeicherter Pufferreihen unter Verwendung der entsprechenden, optionalen Kalibrierlösungen. Weiterhin können Sie die Kalibrierdaten für bis zu drei pH-Elektroden im Lebensmittel pH-Meter speichern und später auf Tastendruck abrufen. Diese Funktion ist sehr sinnvoll, wenn Sie verschiedene Elektroden im Einsatz haben. Eine Kalibrierung nach einem Elektrodenwechsel ist so nicht mehr notwendig. Als Zubehör erhalten Sie, neben der pH-Elektrode auch Elektroden für das REDOX- Potential und die Leitfähigkeit. Sollten Sie ein einfacheres pH-Messgeräte für Lebensmittel wünschen, empfehlen wir Ihnen unser [PCE-228 M](#). Einige Infos zum pH-Wert finden Sie hier: [pH-Wert-Definition](#).



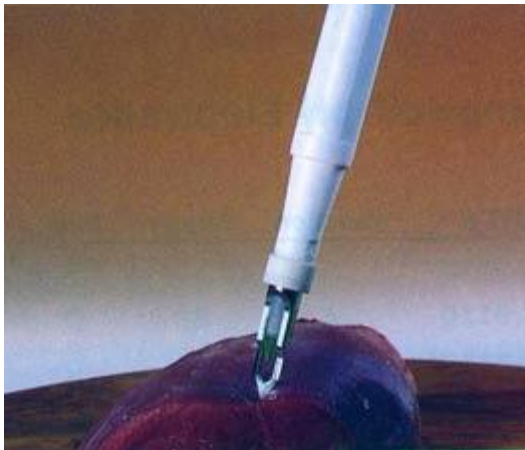
Einstech-Lebensmittel-Elektrode
mit robustem Handgriff für Lebensmittel wie
z.B. Käse, Wurst, Fleisch...

Eigenschaften

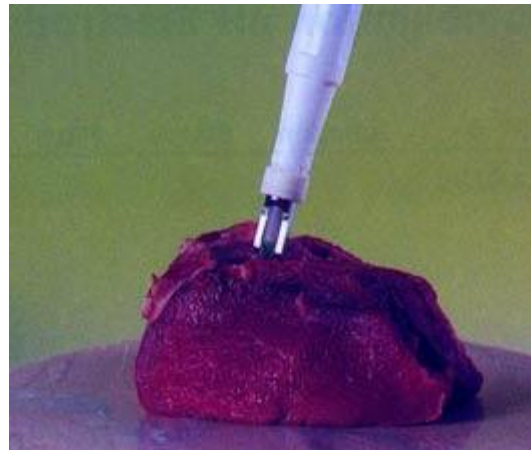
- wasserdichtes und robustes pH-Messgerät / gut zu reinigen (aus Hygienegründen)
- hohe Genauigkeit und Langzeitstabilität
- Multifunktionsanzeige
- Anschluss für externen PT-100 Temperaturfühler (inkl.)
- Redox- und Leitfähigkeitssonden anschließbar (Sonden als Zubehör erhältlich)
- Datenspeicher für 200 Messwerte
- RS-232 Schnittstelle
- Interne Uhr und Datum-Funktion
- Aufzeichnungsserien mit einstellbaren Zeitintervallen möglich
- Speicher für Kalibrierdaten von drei verschiedenen pH-Elektroden
- Batteriezustandsanzeige
- automatische Erkennung von Pufferlösungen
- Anschluss für Netzadapter



Anwendungsbilder



Die pH-Elektrode besitzt eine Edelstahlklinge um auch feste Lebensmittel messen zu können.



Die Messerspitze ermöglicht ein einfaches Einbringen in das zu messende Objekt.

Technische Daten

Messbereich	-2,000 ... 16,000 pH 0 ... + 60 °C
Auflösung	0,01 und 0,001 pH (einstellbar) 0,1 °C
Genauigkeit	± 0,002 pH ±1 Digit ± 0,4 °C
Kalibrierung	automatisch mit 5 gespeicherten Standardpuffern (pH 2,00; 4,00; 7,00; 9,00 oder 12,00)
Temperaturkompensation (Bitte beachten Sie jedoch immer den Temperaturbereich der angeschlossenen Elektroden)	automatisch bei angeschlossenem Temperaturfühler zwischen 0 und +60 °C oder manuell zwischen -5 und +110 °C
Display	55 x 45 mm LCD-Display
Messwertspeicher	200 Werte
Schnittstelle	RS-232
Anschlüsse	1: pH- oder Redox-Elektrode 2: Pt 100 Temperaturfühler 3: Leitfähigkeitselektrode 4: RS-232-Ausgang 5: Netzteil
Eingangsimpedanz	10 ¹² Ohm



Elektrode	pH-Elektrode mit BNC-Stecker und Edelstahlklinge (Temperaturbereich: 0 ... +60 °C)
Temperaturfühler	Pt 100 Edelstahl-Einsteckfühler
Versorgung	1 x 9 V-Blockbatterie oder Netzadapter
Umgebungsbedingungen	-5 ... +45 °C
Abmessungen	149 x 82 x 22 mm (HxBxT)
Gewicht	220 g

Lieferumfang

- pH-Messgerät CPC-401M
- Fleisch - Wurst - Käse - Elektrode
mit Edelstahlklinge
- Edelstahl PT-100 Temperaturfühler
- Batterie
- Anleitung
- Koffer



additional

- Software und RS-232 Datenkabel
- Ersatz-Elektrode
- Kalibrierkit (Kalibrierlösungen)
- Aufbewahrungslösung
- Sonde für Redox-Potential
- Sonde für Leitfähigkeit / Salzgehalt
- Netzteil



Leitfähigkeitselektrode zum
pH-Meter als Zubehör erhältlich

