

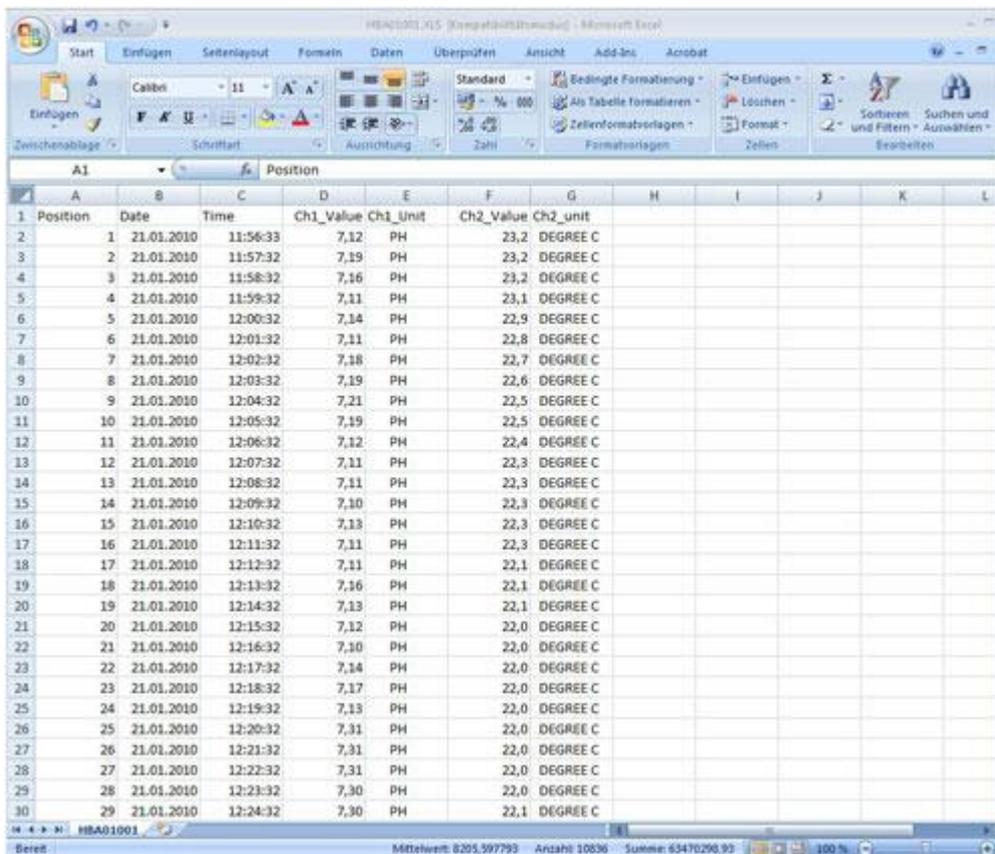
pH-Meter PCE-228M

Handmessgerät für pH-Wert und Temperatur / geeignet für Lebensmittel wie Wurst, Fleisch, Käse... / SD-Kartenspeicher (1 ... 16 GB), gespeicherte Daten werden als Excel-Datei abgelegt / großes, gut ablesbares Display / RS-232 Schnittstelle und optionaler Software zur Direktübertragung zum PC

Das pH-Meter PCE-228M ist ein sehr einfach zu bedienendes pH-Handmessgerät für Lebensmittel. Der pH-Wert und die Temperatur können über das große LCD-Display abgelesen oder auf die SD-Karte gespeichert werden (Excel-Datei). Eine weitere Möglichkeit ist die Onlineübertragung über die RS-232 Schnittstelle direkt vom pH-Meter auf einen PC oder Laptop. Hierzu bieten wir optional eine Software und das passende RS-232 Schnittstellenkabel als Zubehör an.. Die Temperaturkompensation erfolgt entweder manuell oder automatisch über den mitgelieferten Edelstahl - Temperaturfühler. Dies alles gestattet eine schnelle und zuverlässige pH-Messung von allen Lebensmitteln wie z.B. Wurst, Fleisch und Käse. Das pH-Meter hat eine Drei-Punkt-Kalibrierung, welche automatisch durchgeführt wird. Das pH-Meter ist batteriebetrieben (6 x 1,5 V Batterien sind im Lieferumfang enthalten). Das pH-Meter PCE-228M ist ideal für gelegentliche pH- Messungen im Labor. Hier sehen Sie in Lebensmittel [ph-Meter](#) für den Produktionsprozess mit robustem, wasserdichtem Gerätegehäuse.



- inkl. pH-Elektrode mit Klinge aus Edelstahl und Edelstahl-Temperaturfühler
- optimales Preis-/ Leistungsverhältnis
- SD-Kartenspeicher (1 ... 16 GB)
- die gespeicherten Daten werden direkt als Excel-Datei auf der SD-Karte gespeichert (zur Auswertung wird keine Software benötigt)
- RS-232 Schnittstelle zur Online-Datenübertragung
- misst pH-Wert und Temperatur
- hohe Genauigkeit
- Low- Batt- Anzeige
- große LCD-Anzeige
- einstellbare Messrate
- leicht zu bedienen
- robustes Gehäuse
- inkl.- pH-Elektrode PC-OSH-12-01 und Edelstahltemperaturfühler
- automatische Kalibrierung
- manuelle oder autom. Temperaturkompensation (über Temperaturfühler)
- BNC- Steckverbindung



| Position | Date | Time | Ch1_Value | Ch1_Unit | Ch2_Value | Ch2_unit |
|----------|------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| 1 | 21.01.2010 | 11:56:33 | 7,12 | PH | 23,2 | DEGREE C |
| 2 | 21.01.2010 | 11:57:32 | 7,19 | PH | 23,2 | DEGREE C |
| 3 | 21.01.2010 | 11:58:32 | 7,16 | PH | 23,2 | DEGREE C |
| 4 | 21.01.2010 | 11:59:32 | 7,11 | PH | 23,1 | DEGREE C |
| 5 | 21.01.2010 | 12:00:32 | 7,14 | PH | 22,9 | DEGREE C |
| 6 | 21.01.2010 | 12:01:32 | 7,11 | PH | 22,8 | DEGREE C |
| 7 | 21.01.2010 | 12:02:32 | 7,18 | PH | 22,7 | DEGREE C |
| 8 | 21.01.2010 | 12:03:32 | 7,19 | PH | 22,6 | DEGREE C |
| 9 | 21.01.2010 | 12:04:32 | 7,21 | PH | 22,5 | DEGREE C |
| 10 | 21.01.2010 | 12:05:32 | 7,19 | PH | 22,5 | DEGREE C |
| 11 | 21.01.2010 | 12:06:32 | 7,12 | PH | 22,4 | DEGREE C |
| 12 | 21.01.2010 | 12:07:32 | 7,11 | PH | 22,3 | DEGREE C |
| 13 | 21.01.2010 | 12:08:32 | 7,11 | PH | 22,3 | DEGREE C |
| 14 | 21.01.2010 | 12:09:32 | 7,10 | PH | 22,3 | DEGREE C |
| 15 | 21.01.2010 | 12:10:32 | 7,13 | PH | 22,3 | DEGREE C |
| 16 | 21.01.2010 | 12:11:32 | 7,11 | PH | 22,3 | DEGREE C |
| 17 | 21.01.2010 | 12:12:32 | 7,11 | PH | 22,1 | DEGREE C |
| 18 | 21.01.2010 | 12:13:32 | 7,16 | PH | 22,1 | DEGREE C |
| 19 | 21.01.2010 | 12:14:32 | 7,13 | PH | 22,1 | DEGREE C |
| 20 | 21.01.2010 | 12:15:32 | 7,12 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 21 | 21.01.2010 | 12:16:32 | 7,10 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 22 | 21.01.2010 | 12:17:32 | 7,14 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 23 | 21.01.2010 | 12:18:32 | 7,17 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 24 | 21.01.2010 | 12:19:32 | 7,13 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 25 | 21.01.2010 | 12:20:32 | 7,31 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 26 | 21.01.2010 | 12:21:32 | 7,31 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 27 | 21.01.2010 | 12:22:32 | 7,31 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 28 | 21.01.2010 | 12:23:32 | 7,30 | PH | 22,0 | DEGREE C |
| 29 | 21.01.2010 | 12:24:32 | 7,30 | PH | 22,1 | DEGREE C |





Technische Daten

| | |
|------------------------|---|
| Messbereiche | 0,00 ... 14,00 pH 0,0...65,0 °C (nur Temp.-Fühler) |
| Auflösung | 0,01 pH 0,1 °C |
| Genauigkeit (@20°C) | ±(0,02 pH + 2 d) ±0,5 °C |
| Kalibrierung | automatische Dreipunktkalibrierung |
| Temperaturkompensation | automatisch von 0 ... 65°C oder manuell zwischen 0 und 100°C bei abgezogenem Temperaturfühler |
| Elektrode | CPC-OSH-12-01 pH-Elektrode mit Edelstahlklinge und 1m Kabel mit BNC-Stecker Temperaturbereich: 0 ... 60 °C |
| Anzeige | LC-Display 52 x 38 mm |
| Messrate | einstellbar von 1 Sekunde bis 8 Std. 59 Min. 59 Sek. |
| Datenspeicher | flexibel über SD-Kartenspeicher 1 ... 16 GB (2 GB SD-Karte im Lieferumfang) |
| Schnittstelle | RS-232 |
| Software | als Zubehör erhältlich |
| Stromversorgung | 6 x 1,5 V AA Batterien / 9 V Netzadapter (optional) |
| Umgebungsbedingungen | 0...50 °C max.85 % r.F. |
| Abmessungen | 177 x 68 x 45 mm |
| Gewicht | 490 g |





PCE Deutschland GmbH | Im Langel 4 | 59872 Meschede
Tel.: 01805 976 99 0* | Fax: 02903 976 99 29 | email: info@pce-instruments.com

*14 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz

<http://www.warensortiment.de/>



Lieferumfang

1 x Lebensmittel pH-Meter PCE-228 M, 1 x Elektrode CPC-OSH-12-01, 1 x SD-Speicherkarte, 1 x Kartenleser, 1 x Temperaturfühler, 6 x Batterie, 1 x Bedienungsanleitung

additional

- Software und RS-232 Schnittstellenkabel
- RS-232 / USB Adapter
- Ersatz pH-Elektrode CPC-OSH-12-01
- Transportkoffer
- 9 V Netzadapter
- Kalibrierlösungen
- Elektroden-Aufbewahrungslösung

