

# HI9810322 Testeur de pH Foodcare

Pour les produits laitiers et fabrications fromagères

HALO2

Bluetooth  
SMART

**HI9810322** 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
- + Électrode avec 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		HI9810322
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

Livré prêt à mesurer :  
**HI9810322** est fourni avec un kit de démarrage composé de solutions d'étalonnage, de nettoyage et de conservation.

Les solutions ne suffisant que pour 2 étalonnages, pensez à commander des tampons pH, solutions de nettoyage et de conservation en complément.



## Présentation

**HI9810322**, avec électrode pH spéciale produits laitiers et fromage, 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 **HI700642** pour dépôts de fromage, solution de conservation **HI9072** (13 mL) et pile CR2032.

## Solutions

<b>HI70004P</b>	Solution tampon pH 4,01, 25 x 20 mL
<b>HI70007P</b>	Solution tampon pH 7,01, 25 x 20 mL
<b>HI70010P</b>	Solution tampon pH 10,01, 25 x 20 mL
<b>HI700601P</b>	Solution de nettoyage pour électrodes, usage général, 25 x 20 mL
<b>HI700642P</b>	Solution de nettoyage pour électrodes, fromages, 25 x 20 mL
<b>HI70300L</b>	Solution de conservation pour électrodes, 500 mL

Votre revendeur :

 **cloup**

42 à 48 bd de Polangis - BP 260  
94502 Champigny-sur-Marne - Cedex  
☎ 01 48 83 21 76 - 📠 01 48 83 51 01  
info@cloup.fr www.cloup.fr