



Teknik Özellikler

[Ph Metre Kiti (Gıda Endüstrisi için)]

[PCE-PH20M-IR 80-KIT]

PCE Teknik Cihazlar Paz. Tic. Ltd.Şti.
Halkalı Merkez Mah. Pehlivan Sok. No 6/C
34303 Küçükçekmece/ İstanbul
Türkiye

Mail: info@pce-cihazlari.com.tr
Telefon: +90 (0) 212 471 11 47
Faks: +90 (0) 212 705 53 93

TR

www.pce-instruments.com/turkish
www.pce-instruments.com

Gıda endüstrisi için ponksiyonlu pH metre

PH ölçümü için pH metre / Kızılötesi termometre / Kolay Kullanım

Gıda endüstrisinde pH değeri, birçok uygulamada kalite, tat ve raf ömrünün önemli bir göstergesidir. Bu nedenle düzenli pH kontrolü son derece önemlidir. PCE Instruments'ın ponksiyon pH metresi ile kontrol etmek özellikle kolay, hassas ve güvenilirdir.

Kullanışlı ponksiyonlu pH metre ile et gibi katı ve yarı katı maddeler, süt veya su gibi sıvılar veya peynir gibi viskoz ortamlar için çok kısa sürede pH değerleri açısından incelenebilir. Ponksiyon pH metre, özellikle gıda sektöründe kullanıma uygun özel bir harici elektrot ile sağlanır. Kullanımda pH metreyi delin. Hassas cam elektrodun paslanmaz çelik bıçakla korunması aynı zamanda katı maddelerin test edilmesini de sağlar. pH metrenin kullanımı basittir ve sağlam ve su geçirmez muhafaza sayesinde zorlu ölçüm koşullarında bile sorunsuzdur. Elektrodu ölçüm ortamına daldırmak veya yerleştirmek yeterlidir. Ölçüm sonuçları daha sonra, pH metrenin geniş dijital ekranında hızlı bir şekilde okunabilir. Hali hazırda ölçülen değeri kaydetmek için üretici, pH ölçüm cihazını pratik bir veri tutma işlevi ile donatmıştır. pH metrenin ölçüm aralığı 0,0 ila 14,0 pH arasındadır. pH metre, 0 ile 60 santigrat derece arasındaki sıcaklık aralığında ve yüzde 80 bağıl nem oranına kadar kullanılabilir.

Pilden tasarruf etmek için, pH metrenin otomatik kapanma işlevi vardır: Kullanılmadığında, ölçüm cihazı on dakika sonra otomatik olarak kapanır.

pH metre fabrikada ayarlanmış olarak teslim edilir, ancak gerekirse herhangi bir zamanda kalibre edilebilir. Bu, tüm hizmet ömrü boyunca mümkün olan en yüksek hassasiyeti sağlamak için önemlidir. Yeniden kalibrasyon belirli aralıklarla veya pH elektrotu değiştirildikten sonra yapılmalıdır. İdeal olarak, kullanıcı her depolamadan sonra veya her kullanımdan önce pH metreyi yeniden kalibre etmeyi planlamaktadır. PH metre, ilgili kalibrasyon çözeltileri ile birlikte teslim edilir. Üretici, her ölçümden sonra pH metre elektrodunun damıtılmış suyla temizlenmesini önerir.

Uygulama Alanları

PCE Instruments'ın sağlam penetrasyonlu PH ölçeri, yiyeceklerin kalite kontrolü için ideal bir cihazdır. pH ölçer, gıda maddelerini kontrol etmek için idealdir ve özellikle gıda maddelerindeki pH ölçümleri için uygundur. Bu sıvı, jöle benzeri veya reçel, et veya peynir gibi yarı katı ortam olabilir. PH değerinin düzenli kontrolü, birçok gıdanın kalitesi, tutarlılığı ve raf ömrü için büyük önem taşır. Bu nedenle pH değerini belirlemek için özel bir pH metre gereklidir. PCE Instruments'ın pH ölçeri, kullanım kolaylığı ve güvenilirliği kompakt bir tasarımla birleştirir. Basit çalışması, su geçirmez muhafazası ve esnek uygulama seçenekleri, pH metreyi kalite

kontrolde yeri doldurulamaz hale getirir. Ölçüm cihazı, tercihen gıda endüstrisinde laboratuvarlarda ve araştırmalarda kullanılır. Karmaşık olmayan kullanımı nedeniyle deneyimsiz kullanıcılar için de uygundur. Su geçirmez ve sağlam gövdesi (IP 67) sayesinde, pH metre, zor koşullar altında bile her zaman kullanıma hazırdır ve en yüksek düzeyde güvenilirlik ve hassas ölçüm sonuçlarını garanti eder.

Ekipman

Uzun bir süre boyunca doğru ölçüm sonuçları verebilmek için pH elektrodu nemli tutulmalıdır. Dođru depolama çözüümü PCE Instruments'tan edinilebilir.

pH elektrotları zamanla kayarak ölçüm hatalarına neden olabilir. Yüksek hassasiyeti sağlamak için, pH metre PCE Instruments'tan temin edilebilen kalibrasyon çözümleri (pH 4.01 ve pH 7.01) ile düzenli olarak kalibre edilmelidir.

PCE Instruments, pH ölçerler için CAL-PCE-PH ISO kalibrasyon sertifikası da sunmaktadır. Kalibrasyon sertifikaları özellikle müşteriler için verilir; yıllık yeniden kalibrasyon, PCE Instruments aracılığıyla da gerçekleştirilebilir.

Delinme pH metrenin optimum temizliđi için, pepsin / hidroklorik asit PCE-GCS-500 (500ml) temizleme solüsyonu PCE Instruments'tan temin edilebilir.

İmalatçı, taşıma ve saklama sırasında delinmiş pH metreyi ve aksesuarları en iyi şekilde korumak için, ayrıca temin edilebilen sert köpük dolgulu çantanın kullanılmasını önermektedir.

Sıcaklık ölçüm cihazı

**Temassız ve temaslı ölçüm için gıda termometresi / 330 ° C'ye kadar / paslanmaz
çelikten yapılmış prob / Kolay kullanım**

Gıda termometresi, yiyeceklerin sıcaklığını hızlı bir şekilde kontrol etmek için kullanılır. Gıda termometresi büyük mutfaklarda, yemek servislerinde, soğuk hava depolarında ve depolarda kullanılır. Gıda termometresinin iki tür ölçümü vardır. Bir yandan, gıda termometresi, kızılötesi kullanarak nesnenin sıcaklığını temas etmeden ölçebilir. Burada ölçüm aralığı -35 ... 330 ° C'dir. Gıda termometresinin emisivitesi, en iyi ölçüm sonuçlarının her zaman elde edilebilmesi için ayarlanabilir.

Öte yandan, gıda termometresinde paslanmaz çelik bir penetrasyon sensörü vardır, böylece ölçüm cihazı penetrasyon, gıda termometresi olarak da kullanılabilir. Çekirdek sıcaklık bu yöntem kullanılarak ölçülürse, gıda termometresi -20 ... 260 ° C aralığında ölçüm yapabilir. Batırmalı termometrenin birimi ° C ile ° F arasında değiştirilebilir. 10'luk hızlı tepki süresi ms ve 0,1 ° C'lik yüksek çözünürlük, gıda termometresinin kapsamını tamamlar. Termometre bir CR2032 pil ile birlikte verilir.

Özellikler

PCE-PH20M

- Su geçirmez (IP 67)
- Kablo üzerinde özel harici ölçüm elektrodu
- Yüksek hassasiyet
- Pilden tasarruf etmek için Otomatik Kapanma
- Kalibrasyon çözümleri dahil tedarik edilir
- Veri tutma işlevi
- Okunması kolay dijital ekran
- Basit uygulama

PCE-IR 80

- 330 ° C'ye kadar kızılötesi termometre
- 260 ° C'ye kadar temaslı ölçüm
- Dondurulmuş, soğuk ve sıcak yiyecekler için
- Okunması kolay LC ekran
- CR2032 batarya
- Ayarlanabilir emisivite

Teknik Özellikler

PCE-PH20M

Ölçüm Aralığı	0,00...14,00 pH
Çözünürlük	0,01 pH ±0,07 pH (5 ... 9 pH aralığında)
Hassasiyet	±0,1 pH (4 ... 4.9 ve 9.1 ... 10 pH aralığında) ±0,2 pH (1 ... 3,9 ve 10 ... 13 pH aralığında)
Kalibrasyon	Otomatik olarak, pH 4, 7 veya 10'da kalibrasyon çözeltileri kullanarak
Elektrot	Gıda pH elektrodu CPC-OSH-12-01 BNC konektörü
Güç Kaynağı	4 x 1,5 V AAA Pil
Çevresel Koşullar	0 ... +60 °C / <80 % n.o.
Boyut	180 x 40 mm
Ağırlık	220 g

PCE-IR 80

İnfrared Ölçüm Tipi

Ölçüm Aralığı	-35 ... 330 °C
Çözünürlük	0,1 °C
Hassasiyet	-35 ... 0 °C: ± 4°C, >0 °C: ±2% v.Mw ±2 °C

Penetrasyon Sensörü Ölçüm Tipi

Ölçüm Aralığı	-20 ... 260 °C
Çözünürlük	0,1 °C
Hassasiyet	± 1 % v. Mw. ± 1,5 °C
Ölçüm Oranı	4 : 1
Emisyon Derecesi	Ayarlanabilir 0.1 ... 1.0

Tepki Süresi	10 ms
Spektral Aralık	8 ... 14 μ m
Güç Kaynağı	3.0 V CR2032 Pil
Çalışma Koşulları	0 ... 50 °C / Maks. 80 % n.o.
Ağırlık	Yaklaşık. 100 g
Boyut	151 x 41 x20 mm

Teslimat İçeriği;

- 1 x Ph Metre Kiti PCE-PH20M-IR 80-KIT,
- 1 x Kızılötesi Termometre PCE-IR 80,
- 1 x pH Elektrodu CPC-OSH-12-01 (gıda için),
- 4 x Pil,
- 1 x Pil 3.0 V CR2032,
- 1 x Kalibrasyon Kiti (her biri 75 ml şişe) PH4 + 7 solüsyonlu,
- 1 x Kullanım Kılavuzu.