



pH-metro testo 206-pH2

Testo

pH-metro testo 206-pH2.

La serie testo 206 è ideale per applicazioni in fluidi liquidi e semisolidi, in particolare nel settore alimentare.

Ideale per la misurazione del pH in alimenti semisolidi e ricchi di proteine come gelatine, creme, formaggi, frutta, ecc.

Gli strumenti si distinguono per la combinazione di una sonda pH ad immersione e una sonda di temperatura per una precisa e veloce compensazione della temperatura.

Grazie al grande volume di elettrolita in gel e al diaframma a doppia parete, la sonda è a tenuta stagna, esente da manutenzione, robusta e insensibile allo sporco.

Il coperchio di protezione TopSafe fornisce agli strumenti la classe di protezione IP 68.

- Sensore di temperatura integrato;
- Elettrolita in gel esente da manutenzione;
- Copertura protettiva robusta, impermeabile e lavabile in lavastoviglie;
- Riconoscimento automatico del valore finale (Auto-hold);
- Display LCD a due righe;
- Punti di calibrazione pH: 1 - 3 punti.

La fornitura include: pH-metro, sonda pH2, cappuccio di conservazione, copertina protettiva TopSafe, cinghia e supporto da parete.

- Range di misura: 0 ... 60 °C;
- Risoluzione: 0,1 °C;
- Alimentazione: 1 x CR2032.



Code	Description	Packaging
LLG07620869	pH-metro testo 206-pH2, pH 0 ... 14 , Risoluzione 0,01, Precisione $\pm 0,02$, temperatura 0 ... 60 °C, Precisione $\pm 0,4$ °C, dim. (LxPxH) 33 x 20 x 197 mm	1 pz



CARLO ERBA Reagents S.r.l.
 VIA R. MERENDI, 22
 20007 CORNAREDO (MI)
 TEL. +39 02 93 99 190
 FAX +39 02 93 991 001
www.carloerbareagents.com



CARLO ERBA
*Reagents operates with
 a Certified Quality
 Management System*

