

**CA 10002**

**Medidor de pH y temperatura de penetración**



## El medidor de pH especial para la industria agroalimentaria

- **Punta de vidrio:**
  - penetrante
  - con unión de tela
  - perforadora
- **Hermético, ligero y con formato de bolsillo**
- Calibración en 30 segundos, **muy sencilla e intuitiva**
- Tiempo de respuesta **ultrarrápido**

IP  
65

*Measure up*



# CA 10002: su mejor aliado para controlar el pH

Amplia pantalla para una visualización simultánea del pH y de la temperatura (°C o °F)

**Tecla HOLD para congelar la medida**

## Electrodo de pH especial para la industria agroalimentaria

- ▶ Con punta de vidrio para las medidas en medios semisólidos, pastosos, protéicos, etc.
- ▶ Sonda de temperatura integrada
- ▶ 12 cm de largo
- ▶ Sistema de referencia de gel no recargable
- ▶ Cuerpo de plástico: reduce el riesgo de rotura



**Indicador de pilas bajas :**  
Icono de aviso para cambiar las pilas

**Modo ATC (Automatic Temperature Compensation):**  
Visualización automática del valor del pH compensado en temperatura

**Calibración automática pulsando una sola vez la tecla CAL:**  
Calibración automática con un clic por tampón de pH (hasta 3 puntos) con reconocimiento de tampón

**Hermético al agua y al polvo IP65**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Rango de medidas	pH	2,00 a 12,00 pH
	Temperatura	0,0 a 80,0 °C/32,0 a 176,0 °F
Resolución	pH	0,01 pH
	Temperatura	0,5 °C / 0,5 °F
Error	pH	± 0,1 pH
	Temperatura	± 1 °C / ± 2 °F
Calibración	Automática; 1, 2 o 3 puntos; tampones memorizados	
Electrodo reemplazable	No	
Fuente de alimentación/Vida útil	2 pilas CR2032 3 V/>100 horas	
Auto apagado	Después de 20 min sin usar	
Dimensiones/Peso	228 x 36 x 20 mm / 65 g	
Características ambientales	Rango de utilización: 0 a 80 °C, Humedad relativa 80% máx. Rango de almacenamiento: -10 a 50 °C, Humedad relativa <90%	
Garantía	1 año	

## APLICACIONES

El medidor de pH **CA 10002** es adecuado para muchas aplicaciones en la industria agroalimentaria:

- ▶ Control de la fermentación de los productos lácteos
- ▶ Control de los quesos, hasta la maduración
- ▶ Control de la calidad de la leche

También es adecuado para medir el pH del suelo en el sector agrícola. Su precisión y rapidez corresponde a las necesidades de control de primer nivel en I+D

## PARA REALIZAR PEDIDOS

Medidor de pH/T° CA 10002...**P01710016**

## SE ENTREGA CON

- 2 pilas CR2032 3 V,
- 1 botella de almacenamiento para el electrodo,
- 1 manual de instrucciones en varios idiomas,
- 1 certificado de verificación.



## ACCESORIOS

Solución tampón de pH 4,01 (NIST)\* .....**P01700106**  
 Solución tampón de pH 7,00 (NIST)\* .....**P01700107**  
 Solución tampón de pH 10,01 (NIST)\* .....**P01700109**  
 Un lote de 3 vasos de precipitado de plástico.....**P01710056**

\* Solución suministrada con un certificado de calidad que garantiza el cumplimiento de las normas NIST (National Institute of Standards and Technology) y DIN 19266.

**ESPAÑA**  
**CHAUVIN ARNOUX IBÉRICA SA**  
 C/ Roger de Flor, 293 - 1a Planta  
 08025 BARCELONA  
 Tel: +34 934 590 811  
 Fax: +34 934 591 443  
 info@chauvin-arnoux.es  
 www.chauvin-arnoux.es

**INTERNACIONAL**  
**CHAUVIN ARNOUX**  
 12-16 rue Sarah Bernhardt  
 92600 Asnières-sur-Seine  
 Tel: +33 1 44 85 44 38  
 Fax: +33 1 46 27 95 59  
 export@chauvin-arnoux.fr  
 www.chauvin-arnoux.com

**CHAUVIN ARNOUX**  
 GROUP