

# Testeur de pH Foodcare

Spécial viande

HI9810362

HALO 2



**HI9810362** est un testeur de pH muni d'une électrode pH spécialement conçue pour les contrôles de pH simples et rapides de la viande. Son embout conique facilite le contact et la prise de mesure dans l'échantillon.

## 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
- Unique : électrode avec jonction ouverte protégée d'un manchon amovible assurant le pont salin et permettant un nettoyage approfondi de l'électrode et le remplissage d'appoint d'électrolyte.
- Mesures de pH performantes et durabilité du testeur fortement prolongée
- 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 haute résistance 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

HI9810362

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, à embout conique et manchon de jonction amovible	
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 150 x 21 mm / 45 g	

\* Disponible avec l'application Hanna Lab



## Présentation

**HI9810362**, avec électrode pH spéciale viande, 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 **HI700630** pour graisse de viande, électrolyte gel **HI9071**, solution de conservation **HI9072** (13 mL) et une pile CR2032.

## Accessoires

<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>HI700630P</b>	Solution de nettoyage pour électrodes, viandes, 25 x 20 mL
<b>HI70300L</b>	Solution de conservation pour électrodes, 500 mL
<b>HI9071</b>	Électrolyte gel, 13 mL

**atlantic labo**   
l'alternative...

Réactifs - Matériels - Consommables pour laboratoires

22 rue de l'Hermitte 33520 BRUGES

Tél. +33 (0) 5 56 16 20 16 - Fax. +33 (0) 5 56 57 68 07

contact@atlanticlabo-ics.fr

www.atlanticlabo-ics.fr



# HALO 2

## L'option pour la simplicité

### Électrode spécifique par application

### Mesures associées aux données d'étalonnage

### Assistance utilisateur : rappel d'étalonnage, état de l'électrode, alerte en cas de mesures suspectes

- Étanche IP65
- Étalonnage automatique
- Compensation de température automatique
- Temps de réponse rapide
- Technologie Bluetooth



Appairé à l'application Hanna Lab via le Bluetooth, HALO 2 permet :

- l'étalonnage étendu avec points supplémentaires
- le transfert et la sauvegarde des mesures (cadence d'enregistrement : 1 sec) avec données BPL
- la lecture des mesures et de graphiques sur smartphone/tablette
- le partage des données par e-mail

### Remarques :

- Les HALO2 ne sont pas compatibles avec Edge Blu HI2202.
- Avantage majeur par rapport aux électrodes HALO : les HALO2 sont étanches.

Référence	Application	Plage pH	Plage Température	Résolution	Exactitude	Pour remplacer
HI9810412	Laboratoire	0,00 à 12,00 pH	-5,0 à 80,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,02 pH	-
HI9810402	Laboratoire	0,00 à 14,00 pH	-5,0 à 80,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,02 pH	-
HI9810422	Terrain, sur site	0,00 à 12,00 pH	-5,0 à 70,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	-
HI9810432	Cosmétique	0,00 à 12,00 pH	-5,0 à 70,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,02 pH	-
HI9810302	Sol	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 60,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981030
HI9810332	Vin	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 60,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981033
HI9810312	Bière	0,00 à 12,00 pH	-5,0 à 80,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981031
HI9810362	Viande	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 60,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981036
HI9810392	Chocolat	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 60,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981039
HI9810382	Pain, pâtes	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 60,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981038
HI9810322	Fromage	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 60,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981032
HI9810342	Lait	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 60,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981034
HI9810352	Riz à sushi	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 50,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981035
HI9810372	Peau, cuir chevelu	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 50,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,05 pH	HI981037
HI9810442	Cuir, papier	0,00 à 12,00 pH	0,0 à 50,0°C	0,01 ou 0,1 pH	±0,02 pH	-



**HI9810412**  
**pH-mètre de poche sans fil Laboratoire**  
 avec électrode à usage général



**HI9810402**  
**pH-mètre de poche sans fil Laboratoire**  
 avec électrode à usage général



**HI9810422**  
**pH-mètre de poche sans fil Terrain**  
 avec électrode plastique



**HI9810432**  
**pH-mètre de poche sans fil Crèmes cosmétiques**  
 avec électrode spécifique



**HI9810302**  
**pH-mètre de poche sans fil Sol**  
 avec électrode spécifique



**HI9810332**  
**pH-mètre de poche sans fil Vin et moût**  
 avec électrode spécifique



**HI9810312**  
**pH-mètre de poche sans fil Bière**  
 avec électrode spécifique



**HI9810362**  
**pH-mètre de poche sans fil Viande**  
 avec électrode spécifique



**HI9810392**  
**pH-mètre de poche sans fil Chocolat**  
 avec électrode spécifique



**HI9810382**  
**pH-mètre de poche sans fil Pâtes à pain**  
 avec électrode spécifique



**HI9810322**  
**pH-mètre de poche sans fil Fromage**  
 avec électrode spécifique



**HI9810342**  
**pH-mètre de poche sans fil Lait**  
 avec électrode spécifique



**HI9810352**  
**pH-mètre de poche sans fil Riz à sushi**  
 avec électrode spécifique



**HI9810372**  
**pH-mètre de poche sans fil riz Peau et cuir chevelu**  
 avec électrode spécifique



**HI9810442**  
**pH-mètre de poche sans fil Cuir et papier**  
 avec électrode spécifique