

CLORURI

Analizzatori tascabili di sali e NaCl – LAQUAtwin SALT

I nuovi analizzatori tascabili LAQUAtwin integrano un sensore ad alte prestazioni, un ampio display e il pozzetto di campionamento in un unico, compatto, leggero e accattivante design per consentire analisi semplici e accurate sia in laboratorio sia sul campo, nei reparti di produzione e ovunque sia necessaria una determinazione rapida su poche gocce di campione. Gli analizzatori LAQUAtwin si applicano con successo a campioni di acque, terreni, bevande, alimenti e foraggi. I modelli LAQUAtwin SALT misurano la concentrazione di sali attraverso la conducibilità (SALT-11) o mediante la misura degli ioni sodio (SALT-22), convertendo il dato in salinità o concentrazione di NaCl. L'analisi si effettua istantaneamente con una quantità minima di campione nel pozzetto di misura: sono sufficienti anche solo 0,12 mL con il modello SALT-11 o 0,3 mL di campione con il modello SALT-22 (0,05 mL con l'accessorio Sampling Sheet B). Il sensore speciale di LAQUAtwin SALT permette l'analisi di campioni liquidi anche viscosi, solidi e in polvere. Non è necessario l'uso di un beaker per la calibrazione o la misurazione: è sufficiente versare qualche goccia di campione o standard nel pozzetto del sensore.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Analizzatori tascabili per l'analisi rapida di sali e NaCl
- ✦ Struttura esterna in ABS epoxy altamente resistente
- ✦ Sensori sostituibili: 2 elettrodi bipolari AC (SALT-11); sensore a ioni selettivi (SALT-22)
- ✦ Ampia gamma di applicazioni disponibili per campioni liquidi, viscosi, solidi o in polvere
- ✦ Applicabili per analisi di acque, terreni, bevande, alimenti e foraggi
- ✦ Volume di campione: 0,12 mL con SALT-11, 0,3 mL (0,05 mL con l'accessorio Sampling Sheet B) con SALT-22
- ✦ Calibrazione su un massimo di 2 punti con riconoscimento automatico degli standard 0,5% e 5,0% NaCl
- ✦ Valori di calibrazione alto e basso modificabili dall'utente (SALT-22)
- ✦ Ambiti di misura: 0,0 - 100,0 g/L (ppt), 0,00% - 10,00% (SALT-11); 0,01% - 25% (g/100 g) di salinità (SALT-22)
- ✦ Risoluzione SALT-11: 0,1 g/L e 0,01%
- ✦ Risoluzione SALT-22: 0,01% (da 0,01% a 0,99%), 0,1% (da 1,0% a 9,9%), 1% (da 10% a 25%)
- ✦ Accuratezza: ±2% (da 0,0 a 9,9 g/L), ±4% (da 10 a 100 g/L) per SALT-11; ±10% del valore reale per SALT-22
- ✦ Due curve di calibrazione disponibili su SALT-11: NaCl e acqua di mare
- ✦ Display LCD retroilluminato per risultati, dati di temperatura (SALT-22, anche mV) e icona per batteria scarica
- ✦ Calibrazione della temperatura: da 5° a 40,0°C
- ✦ Funzioni di ricerca della stabilità e mantenimento della misura e spegnimento automatico dopo 30 minuti
- ✦ Classe IP67: strumento a tenuta stagna
- ✦ Alimentazione: 2 batterie CR2032, con autonomia fino a 400 ore (uso continuo senza retroilluminazione)
- ✦ Dimensioni e peso: 164x29x20 mm, circa 55 g compreso sensore e batterie
- ✦ Garanzia: 2 anni (analizzatore), 6 mesi (sensore)

Cod. nr. 3999960128	Analizzatore tascabile di sali LAQUAtwin SALT-11 con doppio elettrodo a conducibilità, valigetta di trasporto, soluzioni di calibrazione (2 x 14 mL), soluzione di condizionamento (4 mL), 2 batterie CR2032 e contagocce
Cod. nr. 3200689158	Analizzatore tascabile di sali LAQUAtwin SALT-22 con sensore di ioni sodio, valigetta di trasporto, soluzioni di calibrazione (2 x 14 mL), 5 Sampling Sheet B, 2 batterie CR2032 e contagocce

Accessori:

Cod. nr. 3200597237	Sensore di ricambio per LAQUAtwin SALT-11
Cod. nr. 3200459866	Sensore di ricambio per LAQUAtwin SALT-22
Cod. nr. 3999960112	Soluzione standard di calibrazione NaCl, 0,5%, 6 bottiglie da 14 mL ciascuna
Cod. nr. 3999960113	Soluzione standard di calibrazione NaCl, 5,0%, 6 bottiglie da 14 mL ciascuna
Cod. nr. 3200053858	Sampling Sheet B per volumi minimi di campione fino a 0,05 mL, 100 pezzi
Cod. nr. 3200459736	Supporto per Sampling Sheet B
Cod. nr. 3200469679	Pressa Y049 per la preparazione dei foraggi, insilati, fieni e verdure

Salinometro digitale portatile - Atago PAL-SALT

Il nuovo salinometro PAL-SALT è portatile, leggero e permette la determinazione della concentrazione di sali nei campioni alimentari e nelle bevande. Il suo uso è ideale sia in laboratorio sia in produzione, ma anche in esterni. La concentrazione di sale è immediatamente visualizzata a display in g/100 g, insieme alla temperatura del campione espressa. La nuova funzione Offset consente di operare compensazioni delle letture sulla base di standard o campioni a titolo noto.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Salinometro portatile e leggero
- ✦ Principio di misura: determinazione della conducibilità
- ✦ Ambito di misura: da 0,00% a 10,0% (g/100 g) di sale; da 5,0° a 100°C
- ✦ Risoluzione: 0,01%, da 0,00% a 2,99%; 0,1%, da 3,0% a 10,0%
- ✦ Accuratezza: valore visualizzato $\pm 0,05\%$ (per valori da 0,00% a 0,99%); precisione relativa $\pm 5\%$ (per valori superiori)
- ✦ Temperatura del campione: da 5° a 100°C
- ✦ Volume di campione: 0,6 mL, o maggiore
- ✦ Tempo di misura: 3 secondi
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei risultati a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Alimentazione: 2 batterie AAA, alcaline
- ✦ Grado di protezione: IP 65, a prova di polvere e acqua
- ✦ Dimensioni e peso: 55x31x109 (h) mm - 100 g.



Cod. nr. PALSALT

Salinometro Atago PAL-SALT

Salinometro digitale portatile - Atago PAL-SALT Mohr

Come il modello PAL-SALT, anche il nuovo salinometro PAL-SALT Mohr è portatile, leggero e permette la determinazione della concentrazione di sali nei campioni alimentari e nelle bevande. Trova eccellente applicazione sia in laboratorio sia in produzione, ma può essere utilizzato ovunque. La concentrazione di sale è immediatamente visualizzata a display in g/100 mL, come nel metodo di Mohr. Lo strumento visualizza anche la temperatura del campione. La nuova funzione Offset consente di compensare le letture sulla base di standard o campioni a titolo noto, inoltre è possibile memorizzare un fattore di diluizione del campione in modo che il risultato mostrato a video tenga già conto della diluizione apportata al campione.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Salinometro portatile e leggero
- ✦ Principio di misura: determinazione della conducibilità
- ✦ Ambito di misura: da 0,00% a 10,0% (g/100 mL) di sale; da 5,0° a 100°C
- ✦ Risoluzione: 0,01%, da 0,00% a 2,99%; 0,1%, da 3,0% a 10,0%
- ✦ Accuratezza: valore visualizzato $\pm 0,05\%$ (per valori da 0,00% a 0,99%); precisione relativa $\pm 5\%$ (per valori superiori)
- ✦ Temperatura del campione: da 5° a 100°C
- ✦ Volume di campione: 0,6 mL, o maggiore
- ✦ Tempo di misura: 3 secondi
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei risultati a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Alimentazione: 2 batterie AAA, alcaline
- ✦ Grado di protezione: IP 65, a prova di polvere e acqua
- ✦ Dimensioni e peso: 55x31x109 (h) mm - 100 g.



Cod. nr. PALSALTMOHR

Salinometro Atago PAL-SALT Mohr

Salinometro digitale portatile per pesce secco/crudo - Atago PAL-Fish Fillets

Il nuovo salinometro PAL-Fish Fillets è portatile, leggero e permette la determinazione della salinità dei campioni di pesce essiccato o di filetti freschi mediante una sonda esterna. Il suo uso è ideale sia in laboratorio sia in produzione. La concentrazione di sale è immediatamente visualizzata a display in salinità % insieme alla temperatura del campione e lo stato di carica della batteria. La sonda ha una lunghezza totale di 51 cm e un diametro di 1 cm, con un cavo di lunghezza di 40 cm circa. PAL-Fish Fillets consente di ottenere misure di salinità % in soli 3 secondi con un'accuratezza elevatissima anche rispetto al metodo di determinazione per titolazione e con l'aggiunta della compensazione automatica della temperatura fino a 40°C. Nel caso del pesce essiccato si raccomanda di effettuare la misura nell'area addominale.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Salinometro portatile e leggero con display digitale retroilluminato
- ✦ Principio di misura: misura di conducibilità
- ✦ Applicabile a campioni di pesce essiccato o filetti di pesce fresco
- ✦ Ambito di misura: da 0,0% a 10,0% (salinità) - Risoluzione: 0,1% e 0,1°C
- ✦ Accuratezza: precisione relativa $\pm 0,1\%$ (per valori da 0,0% a 3,9%) e $\pm 5\%$ (per valori superiori)
- ✦ Compensazione automatica della temperatura: da 5° a 40°C
- ✦ Sonda di misura a immersione, 10 x 110 mm (d x l) con cavo da 400 mm
- ✦ Tempo di misura: 3 secondi
- ✦ Alimentazione: 2 batterie AAA, alcaline - Grado di protezione: IP 65, a prova di polvere e acqua
- ✦ Dimensioni e peso: 55 x 31 x 109 (h) mm - 100 g.

Cod. nr. PALFISH

Salinometro portatile Atago PAL-Fish Fillets per pesce secco/crudo, sonda esterna

Accessori:

Codici vari

Alimentatore USB, ricambio sportello portabatteria, soluzioni a titolo noto di NaCl

Salinometro digitale portatile con sonda esterna- Atago PAL-SALT Probe

Il nuovo salinometro PAL-SALT Probe è portatile, leggero e permette la determinazione della concentrazione di sali nei campioni alimentari liquidi e semi-solidi mediante una sonda esterna. Il suo uso è ideale sia in laboratorio sia in produzione. Il display digitale retroilluminato mostra la percentuale di sali misurata in g/100 g insieme allo stato di carica della batteria. La sonda ha un cavo di lunghezza pari a 40 cm per una lunghezza totale di 57 cm e un diametro di 1,5 cm; la misura è eseguita dai pin metallici presenti sull'estremo della sonda e lunghi 1 cm.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Salinometro portatile con display retroilluminato
- ✦ Principio di misura: misura di conducibilità
- ✦ Applicabile a vari campioni di alimenti, liquidi e semi-solidi
- ✦ Ambito di misura: da 0,00% a 7,0% (g/100 g) di sale
- ✦ Risoluzione: 0,01%, da 0,00% a 1,99%; 0,1%, da 2,0% a 7,0%
- ✦ Accuratezza: valore visualizzato $\pm 0,1\%$ (per valori da 0,00% a 1,99%); precisione relativa $\pm 5\%$ (per valori da 2,1% a 5,0%) e $\pm 10\%$ (per valori superiori)
- ✦ Sonda di misura a immersione, 15 x 570 mm (d x l) con pin di lunghezza 10 mm e cavo da 400 mm
- ✦ Temperatura del campione: da 5° a 40°C - Tempo di misura: 3 secondi
- ✦ Alimentazione: 2 batterie AAA, alcaline - Grado di protezione: IP 65, a prova di polvere e acqua
- ✦ Dimensioni e peso: 55 x 31 x 109 (h) mm - 100 g.

Cod. nr. PALSALTPROBE

Salinometro portatile Atago PAL-SALT Probe per alimenti, sonda esterna

(segue) Salinometro portatile con sonda esterna- Atago PAL-SALT Probe

Accessori:

Codici vari	Alimentatore USB, sportello portabatteria di ricambio con o-ring, soluzioni a concentrazione nota di NaCl per controllo, ecc.
-------------	---

Salinometri digitali portatili a immersione - Atago PEN™-SW

I salinometri a immersione PEN™-SW nascono per un uso facile e immediato nei reparti di produzione di alimenti e sul campo, senza rinunciare all'affidabilità dei risultati. Compatti e leggeri, in soli 70 grammi concentrano le caratteristiche tipiche dei salinometri di elevata qualità: sono infatti dotati di compensazione automatica di temperatura fino a 40°C e di un ambito di lettura molto ampio. Inoltre, in PEN™-SW sono a tenuta stagna IP65 (IP67 per il prisma di lettura) e possono essere immersi nei liquidi senza problemi, oltre che lavati sotto un getto d'acqua di rubinetto o con una spruzzetta. Le misure non subiscono interferenze dovute alla luce esterna ambientale, grazie al sistema integrato External Light Interference (ELI).

La calibrazione si esegue semplicemente con acqua. La misura della salinità si effettua immergendo la punta del PEN™-SW nel campione: in soli 2 secondi il risultato sarà mostrato sul display nella scala specifica di ciascuna delle tre versioni disponibili di PEN™-SW: Baume (°Baume), W (g/100g) e WV (g/100mL).



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Salinometri digitali portatili a immersione
- ✦ 3 versioni disponibili con diverse unità di misura: °Baume, g/100g o g/100mL
- ✦ Ambiti di misura: da 0,0° a 25,7° (vers. Baume, °Baume), da 0,0% a 28,0% (vers. W, g/100g), da 0,0% a 33,0% (vers. WV, g/100mL)
- ✦ Applicabili a vari tipi di campione: acque, soluzioni saline, salamoie, alimenti liquidi e bevande
- ✦ Leggeri, compatti ed ergonomici
- ✦ Compensazione automatica della temperatura: da 10°C a 40°C
- ✦ Strumenti a tenuta stagna IP65 (IP67 per il prisma di lettura): il campione analizzato è asportabile per risciacquo del prisma sotto il getto d'acqua
- ✦ Risultati in soli 2 secondi circa
- ✦ Calibrazione con acqua
- ✦ Risoluzione: 0,1% (W e WV), 0,1° (Baume)
- ✦ Accuratezza: ±0,2% (W e WV), ±0,2° (Baume)
- ✦ Sistema "External Light Interference" (ELI): la luce esterna non influisce sui risultati
- ✦ Alimentazione con 1 batteria AAA, con autonomia fino a 8.000 misure
- ✦ Dimensioni e peso: 38x181x160 (h) mm, 70 g.



Cod. nr. PENSXB	Salinometro portatile a immersione PEN™-SW (Baume), 0,0°-25,7° Baume
Cod. nr. PENSXB	Salinometro portatile a immersione PEN™-SW (W), 0,0%-28,0% g/100g
Cod. nr. PENSXBV	Salinometro portatile a immersione PEN™-SW (WV), 0,0%-33,0% g/100mL

Accessori:

Cod. nr. RE-39410	Cinghietta per il trasporto del PEN™-SW al collo
-------------------	--

Salinometro digitale portatile e da banco - Atago ES-421

L'analisi del contenuto di sale riveste grande importanza nel settore lattiero-caseario. Il salinometro digitale ES-421 consente di eseguire tale determinazione ovunque, in modo rapido e con estrema semplicità. Dotato di un sensore a forma di imbuto e di compensazione automatica della temperatura, questo pratico strumento portatile o da banco si applica con successo a una vasta gamma di campioni.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Utilizzabile come strumento portatile o da banco
- ✦ Display digitale
- ✦ Compensazione automatica della temperatura da 10°C a 40°C
- ✦ Calibrazione automatica con tasto Zero
- ✦ Risultati in 3 secondi
- ✦ Volume di campione: circa 1 mL
- ✦ Ambito di misura: da 0,00% a 10,0% di sale
- ✦ Risoluzione 0,01% fino a 2,99%; 0,1% per valori superiori
- ✦ Accuratezza: $\pm 0,05\%$ di sale fino a 0,99%; $\pm 0,5\%$ da 1,00% a 10,0%
- ✦ Idoneo per varie tipologie di campioni: salse, succhi, campioni lattiero-caseari, ecc.
- ✦ Alimentazione: 1 batteria da 9 V - Dimensioni e peso: 17x9x4 cm (lpxh), 220 g



Cod. nr. ES421

Salinometro Atago ES-421

Accessori:

Cod. nr. RE120250

Soluzione di calibrazione di NaCl, 2.50% ($\pm 0.05\%$)

Analizzatore automatico di cloruri - Clorurimetro Sherwood 926

Il clorurimetro Sherwood 926 è un titolatore automatico coulometrico, robusto e versatile. Interamente guidato da microprocessore, consente di effettuare analisi ripetibili e accurate su tutti i campioni lattiero-caseari e alimentari. Grazie al sistema appositamente studiato di tamponi e di standard, il clorurimetro Sherwood 926 è la soluzione ideale per tutti i laboratori di controllo qualità di latte e derivati.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Metodo coulometrico, sotto costante agitazione
- ✦ Ambito di misura: 10-999 mg/L di cloruri; 2-165 mg% di sale
- ✦ Display digitale a 3 cifre
- ✦ Accuratezza: S.D. <1% per 0,1% di cloruri
- ✦ Riproducibilità: migliore di 1,5% per 200 mgCl/L
- ✦ Linearità: ± 3 mg/L, o $\pm 1\%$, nell'ambito 10-999 mg/L
- ✦ Analisi su circa 1 grammo di campione, estratto o diluito in 100 mL di acqua distillata
- ✦ Volume di campione: 0,5 mL
- ✦ Tempo di analisi: <72 secondi, alla concentrazione di 200 mg/L
- ✦ Dimensioni e peso: 20x25x32 cm (lpxh), 3,8 Kg.



Cod. nr. 926

Clorurimetro Sherwood 926, senza uscita dati

Accessori:

Cod. nr. 63135

Standard per clorurimetro Sherwood, 200 mg/L - Conf. 6x100 mL

Cod. nr. 63130

Tampone acido combinato, 500 mL

Cod. nr. 63141

Anodi di ricambio - Conf. 3 pz.

Cod. nr. 63142

Catodo di ricambio - Conf. composta da 1 catodo e da 2 elettrodi di lettura

Zuccheri e sali – Rifrattometri digitali portatili PAL-BX/SALT Atago

I nuovi rifrattometri digitali tascabili della serie PAL-BX/SALT consentono di eseguire misure rapide e simultanee del contenuto zuccherino (Brix) e salino (%) in pochi secondi e ovunque serva. L'ambito di campioni analizzabili è molto vasto: le applicazioni spaziano dalle salse agli yogurt e dalle acque marine ai liquidi alimentari. E' possibile quindi scegliere il modello più adatto fra le due versioni proposte per ottenere sempre risultati veloci e accurati.

I rifrattometri PAL-BX/SALT includono il tasto "Cuore" per l'immediata visualizzazione dell'indice di riduzione del sale, pari al rapporto tra la concentrazione salina e i gradi Brix misurati; inoltre, questi strumenti comprendono la funzione NFC per lo scarico dei dati a uno smartphone, tablet o PC compatibile.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri digitali tascabili per misure del contenuto di zuccheri e sali
- ✦ Due modelli leggeri, compatti e facili da usare per svariate applicazioni
- ✦ Applicabili a vari tipi di campione: zuppe, salse, sughi, yogurt, acqua di mare, liquidi alimentari, ecc.
- ✦ Volume di campione: 2-3 gocce (0,3 mL)
- ✦ Ambiti di misura: da 0,0% a 90,0% Brix, Sali da 0,00% a 15,00%
- ✦ Accuratezza: ±0,2% Brix; ±0,05% sali (da 0,00% a 0,99%), ±5% sali (da 1,00% a 9,99%), ±10% sali (da 10,00% a 15,00%)
- ✦ Compensazione automatica della temperatura da 10° a 100°C
- ✦ 5 scale di misura personalizzabili dall'utente nel modello PAL-BX/SALT+5, per analisi senza diluizione di campioni ad alta concentrazione salina
- ✦ Strumenti a tenuta stagna IP65
- ✦ Il campione analizzato è asportabile per risciacquo del prisma sotto il getto d'acqua o mediante un panno pulito
- ✦ Risultati in soli 3 secondi: grado zuccherino (Brix), sali (%) e rapporto sali/Brix
- ✦ Calibrazione con acqua
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei dati di misura a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Alimentazione con 2 batterie AAA
- ✦ Dimensioni e peso: 55x31x109 (h) mm, 100 g.



Cod. nr. PALBXSALT	Rifrattometro digitale portatile PAL-BX/SALT per zuccheri e sali, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,05-15,00% Sali ($\pm 0,05\%$ da 0,00% a 9,99%), compensazione automatica temperatura da 10,0° a 100,0°C
Cod. nr. PALBXSALT5	Rifrattometro digitale portatile PAL-BX/SALT+5 per zuccheri e sali, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,05-15,00% Sali ($\pm 0,05\%$ da 0,00% a 9,99%), compensazione automatica temperatura da 10,0° a 100,0°C, 5 scale di misura personalizzabili

Accessori:

Codici vari	Standard certificati e non a varie concentrazioni di saccarosio o gradi Brix o concentrazione salina, ecc.
-------------	--

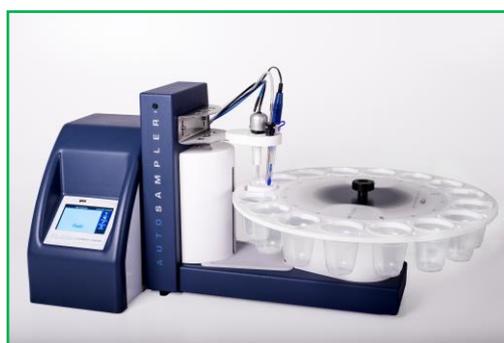
Titolatore automatico per cloruri e altre applicazioni – Flash Food

Il titolatore automatico Flash Food è stato disegnato per eseguire in totale semplicità, accuratezza e automazione un'ampia gamma di titolazioni potenziometriche. Può infatti essere configurato appositamente per tutte le possibili applicazioni (*pH, acidità, anidride solforosa, cloruri, ecc.*), combinando fino a 2 burette di precisione per l'erogazione delle soluzioni titolanti e fino a 3 pompe peristaltiche. Il suo concetto modulare permette di ampliare la sua configurazione anche successivamente all'acquisto, in modo da adattarlo alle più svariate esigenze analitiche.

Flash Food è compatto e il suo uso è facilissimo, grazie all'ampio display touch-screen grafico a colori con grandi icone che guidano l'utente in ogni fase di analisi, interpretazione dei risultati, gestione e programmazione dei metodi, lettura dei messaggi, ecc. Durante la titolazione il display mostra in tempo reale l'andamento grafico dell'analisi in modo da informare l'operatore sullo stato del procedimento.

E' possibile connettere al titolatore uno stativo per analisi di un solo campione per volta oppure un autocampionatore a 16 o 35 posizioni. Il sistema di degasaggio automatico (*opzionale*) è ideale per le applicazioni su bevande e vini, evitando pretrattamenti manuali dei campioni.

Il software soddisfa le norme GLP e include nei report analitici i seguenti dati: nome azienda, ente, operatore, data e ora di analisi, codice alfanumerico, campione, consumo di titolante, volume o peso, risultato espresso nell'unità di misura desiderata (*ad es.: %, g/l, ecc.*). E' possibile memorizzare e richiamare fino a 30 metodi analitici personalizzati.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Titolatore automatico per svariate analisi potenziometriche: pH, acidità, solforosa, cloruri, ecc.
- ✦ Ampio display grafico touch-screen a colori con software in italiano
- ✦ Fino a 30 programmi memorizzabili di titolazione e servizio
- ✦ Programmabilità del punto finale della titolazione con valori di pH/mV predefiniti, dosaggio, avvinamento e pulizia burette, calibrazione dell'elettrodo di pH, ecc.
- ✦ Memoria degli ultimi 50 campioni
- ✦ Configurabile con max. 2 burette di precisione per l'erogazione di titolante dotate di motore passo-passo da 12.000 steps ad altissima risoluzione, siringa da 10 mL in vetro e tip in PTFE intercambiabile, valvola a 3 vie in materiale anticorrosione.
- ✦ Configurabile con max. 3 pompe peristaltiche per reattivi ausiliari
- ✦ Configurabile con stativo per singolo campione, autocampionatore a 16 posizioni (*15 di lavoro e 1 fissa di lavaggio, per volumi da 25-50 mL*) o autocampionatore Micro a 35 posizioni (*34 di lavoro e 1 fissa di lavaggio, per provette cilindriche in plastica e volumi da 5 mL per solforosa e 10 mL per pH/acidità*)
- ✦ Configurabile con sistema opzionale di degasaggio automatico dei campioni con valvola per azoto, ideale per analisi di bevande e campioni enologici
- ✦ Ingresso per elettrodo con ambito pH da 0,00 a 14,00 e mV da -1999,9 a +1999,9
- ✦ Ingresso per misura μA
- ✦ Ingresso per sonda di temperatura da 0° a 100°C
- ✦ Porta seriale per collegamento stampante (*stampante opzionale*)
- ✦ Uscita per collegamento autocampionatore
- ✦ Uscita USB per esportazione dei dati su chiavetta USB o PC/LIMS in formato CSV (*software per PC opzionale*)
- ✦ Altri optional su richiesta: sistema Bluetooth, stampante, ecc.



Cod. nr. SQTJ074264

Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità, con autocampionatore AS24 a 16 posizioni (*15 di lavoro + 1 di lavaggio*)

(segue) Titolatore automatico per cloruri e altre applicazioni – Flash Food

Cod. nr. SQTJ074265	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità, con autocampionatore AS24 a 16 posizioni (15 di lavoro + 1 di lavaggio) e sistema automatico di degasaggio
Cod. nr. SQTJ074266	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità, con autocampionatore AS24 Micro a 35 posizioni (34 di lavoro + 1 di lavaggio, per provette cilindriche in plastica)
Cod. nr. SQTJ074267	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità, con autocampionatore AS24 Micro a 35 posizioni (34 di lavoro + 1 di lavaggio, per provette cilindriche in plastica) e sistema automatico di degasaggio
Cod. nr. SQTJ074268	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità, con stativo a singola posizione
Cod. nr. SQTJ074269	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità, con stativo a singola posizione e sistema automatico di degasaggio
Cod. nr. SQTJ074270	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità/SO ₂ , con autocampionatore AS24 a 16 posizioni (15 di lavoro + 1 di lavaggio)
Cod. nr. SQTJ074271	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità/SO ₂ , con autocampionatore AS24 a 16 posizioni (15 di lavoro + 1 di lavaggio) e sistema automatico di degasaggio
Cod. nr. SQTJ074272	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità/SO ₂ , con autocampionatore AS24 a 16 posizioni (15 di lavoro + 1 di lavaggio)
Cod. nr. SQTJ074273	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità/SO ₂ , con autocampionatore AS24 Micro a 35 posizioni (34 di lavoro + 1 di lavaggio, per provette cilindriche in plastica)
Cod. nr. SQTJ074274	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità/SO ₂ , con stativo a singola posizione
Cod. nr. SQTJ074275	Titolatore automatico Flash Food per pH/acidità/SO ₂ , con stativo a singola posizione e sistema automatico di degasaggio
Cod. nr. SQTJ074276	Titolatore automatico Flash Food per SO ₂ con autocampionatore AS24 a 16 posizioni (15 di lavoro + 1 di lavaggio)
Cod. nr. SQTJ074277	Titolatore automatico Flash Food per SO ₂ con autocampionatore AS24 Micro a 35 posizioni (34 di lavoro + 1 di lavaggio, per provette cilindriche in plastica)
Cod. nr. SQTJ074278	Titolatore automatico Flash Food per SO ₂ con stativo a singola posizione