Handmessgeräte

Artikel vom **25. September 2018**
Messtechnik/Sensoren



Fertigungsprozesse mit kleinen Chargen, individuellen Produkten und schnellen Zyklen bestimmen das gegenwärtige Bild der Prozessindustrie. Ebenso wie die Prozesstechnik flexibler wird, müssen Unternehmen auch ihre Qualitätssicherung flexibler und vor allem einfacher gestalten. Aus diesem Grund legt der Messgerätehersteller Hanna Instruments seine insgesamt 21 Geräte umfassende »HI99«-Reihe robuster und wasserfester

Handmessgeräte neu auf. Die Serie wurde mit einem besonderen Fokus auf einfache Bedienbarkeit und schnelle Funktionsbereitschaft weiterentwickelt. Universelle Multiparametermessgeräte wie das »HI991300« eignen sich für die Feststellung des pH-Werts, der Leitfähigkeit und der Temperatur in der laufenden Fertigung oder im Gelände. Anwendungsspezifische Instrumente sind mit speziellen Elektroden für Messungen des pH-Werts in z. B. Erde, Kühltürmen, Galvanikbädern, Trinkwasser, Leder, Bier, Wein, Fleisch, Milch, Käse oder Joghurt ausgelegt. Erstmals präsentiert das Unternehmen mit der neuen »FC2053« eine pH-Elektrode mit nachfüllbarem Gelelektrolyten. Sie ist für Messungen in halbfesten Lebensmitteln wie Joghurt, Käse, Fleisch, Schinken, Würsten oder Obst geeignet. Im Unterschied zu den etablierten Produkten lässt sich die kompakte Elektrode teilweise zerlegen und folglich besonders gründlich reinigen. Sie ist insgesamt 130 mm lang, ihre Einstichtiefe beträgt 75 mm.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

---

a.b.jödden gmbh
Campus Fichtenhain 46
D-47807 Krefeld
02151 516259-0
info@abj-sensorik.de
www.abj-sensorik.de
Firmenprofil ansehen

Jumo GmbH & Co. KG
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag