

Levensmiddel-zoutmeter SSX-210

Zoutmeter voor bepaling van het relatieve zoutgehalte in halfvaste levensmiddelen / gemakkelijke bediening / handig en robuust / vast aangesloten sonde / zorgt voor een constante zelfde smaak van uw levensmiddel

De levensmiddel-zoutmeter SSX-210 is gemaakt voor de meting van zoutgehaltes in halfvaste levensmiddelen, zoals vlees, worst, kaas, salade enz. Hierbij wordt met de zoutmeter de elektrische geleidbaarheid gemeten. Deze is namelijk afhankelijk van het zoutgehalte. Belangrijk is, dat het medium dat gemeten wordt, ook water bevat. Daarom kan in zuivere olie (bevat geen water) het eten niet gemeten worden met een zoutmeter. Elk gerecht vereist een specifieke zoutgehalte voor de individuele smaak. Smaak is echter voor iedereen anders, en dus dient de gebruiker zijn eigen zoutgehaltetabel samen te stellen. Als bijvoorbeeld bij de vervaardiging van droge ham een optimaal bevonden kruidensamenstelling van waarde 86 met de zoutmeter gemeten wordt, dan kan bij de verdere vervaardiging de ham zo worden behandeld dat deze waarde bereikt wordt. De weergegeven waarden kunnen niet direct toegepast worden, omdat het afhangt van grondstofsamenstelling en de receptuur. Deze relatieve waarde kunt u bij toekomstige producties van hetzelfde product als kernwaarde instellen. Verder is het belangrijk, dat bij het gebruik van de meter bij voedsel met azijn en zuren, niet alleen het zout gemeten wordt. Azijn en zuren kunnen namelijk ook de elektrische geleidbaarheid beïnvloeden. Mocht u vragen hebben over de SSX-210 dan kunt u de volgende technische specificaties raadplegen of neemt u contact met ons op via het telefoonnummer **+31 (0)900 - 120 00 03** Onze technische medewerkers en ingenieurs geven u graag meer advies over deze levensmiddel-zoutmeter en al onze andere producten op het gebied van [meettechniek](#), [weegtechniek](#) en [regeltechniek](#).



Your Partner for Measurement, Control & Weighing Instruments

PCE Brookhuis B.V. Institutenweg 15 7521 PH Enschede The Netherlands
T: +31 (0)900 1200 003 E: info@pcebenelux.nl I: www.pce-inst-benelux.nl



- Bepaling van relatieve zoutgehalte
- Zoutgehalte in levensmiddelen, zoals vlees, worst, ham, kaas, salade..
- Maakt het mogelijk een gelijke smaak te houden.
- Gemakkelijke bediening
- Handig en robuust
- Vast aangesloten sondes
- Meetinterval instelbaar



Technische specificaties

Meetbereik	0 ... 100
Precisie bij 25 °C	± 1 digit
Resolutie	1 digit
Bedrijfstemperatuur	10 ... 40 °C
Meetinterval	1 tot 15 seconden, instelbaar
Automatische uitschakeling	automatisch na 5 minuten, deactiveerbaar
Bescherming	IP 54
Afmetingen	100 x 46 x 25 mm
Behuizing	ABS
Sonde	2-leider-meetsondes met vergulde elektroden
Sondekabels	Silicone
Gewicht	ca. 200 g
Batterij	Lithium 3 V / 1 Ah, Typ CR 2477
Batterijlooptijd	tot 5 jaren, gebruikersafhankelijk

Omvang van de levering

1 x zoutmeter SSX-210 met meetsonde, 1 x kunstlederetui, 1 x batterij en handleiding

