

コンパクト pH 計

用途に合わせてセンサ部分（ガラス電極）の交換可能



コンパクトpH計 testo 206



testo 206-pH1 液体用



testo 206-pH2 食品用

testo 206シリーズ 共通テクニカルデータ

計測項目	pH/温度
センサ	pH電極/NTC
計測範囲	pH: 0~14/0~+60 °C
分解能	pH: 0.01/温度: 0.1 °C
精度	pH: ±0.02/温度: ±0.4 °C
温度補償	自動
計測間隔	2回/秒
動作温度	0~+60°C
バッテリータイプ	ボタン型電池 (CR2032) ×1
バッテリー寿命	約80時間
防水性能	IP68 (プロテクタ装着時)
外形寸法	197×33×20 mm
重量	69 g

testo 206の特徴



センサ (ガラス電極)

pH計測用の基準電解質として、従来の液体電解質にかわりジェル状電解質を採用。さらに通常の電極で使われる多孔ダイアフラム (多数の微細な孔を持つダイアフラム) のかわりに単孔ダイアフラムを採用しました。

これにより、内部電解液が漏れにくくなっただけでなく、細かい孔が詰まりやすい多孔ダイアフラムに比べ寿命が延び、汚れやちりの影響も受けにくくなりました。

また、ガラス電極のほとんどをプラスチックで覆い、取扱の過誤による破損にも配慮しました。



保存キャップ

pH電極は、乾燥することがないように未使用時においても常に湿った状態で保管しておかなければなりません。

一般的には塩化カリウム水溶液を保存液として使用しますが、テスターはこの保存液をジェル化。

これにより、従来の保存液のようにこぼれて食材や製品を汚す心配がなくなり、扱いやすくなりました。



バッファ液

バッファ液 (pH 4、7、10) で、現場での校正・調整が可能。

ボトル形状の改良により、中央部分を押しただけで必要最低限のバッファ液がボトル上部に準備され、そのまま校正・調整が可能になりました。

バッファ液を別容器に移す手間が省け、また使用後のバッファ液はそのまま捨てることのできるため、バッファ液を使いすぎたり、古いバッファ液と新しいバッファ液が混ざる心配がありません。



TopSafeプロテクタ

衝撃や水・汚れから本体を保護します。

TopSafeプロテクタ装着時の保護等級：IP 68。

液体用pH計 testo 206-pH1



液体のpH計測に最適

testo 206-pH1は、液体のpH計測に最適です。温度センサ内蔵で、自動温度補正が可能。設定した時間内で計測値の変動がなければ自動的に値をホールド表示する、オート・ホールド機能が付いているので、計測担当者の違いによる計測値のばらつきを防げます。

testo 206-pH1の特徴

- 液体全般に使える、高性能なpH計
- TopSafeプロテクタが、汚れや埃から本体を保護
- 丈夫で長持ち (比較電極ジェル)
- 温度計と一体型
- 1,2点および3点での校正が可能
- 防水構造:IP68 (プロテクタ装着時)

testo 206-pH1の用途

- フルーツジュースのpH計測など、食品分野で
- 水や排水など、環境分野でのpH計測に
- ボイラーやエンジンなどで結露した液体の中和に
- 潤滑油のpH計測など、工業分野で
- その他、液体全般に使用可能です



1, 2 または 3点での校正が可能

セット商品のご案内



testo 206-pH1
保存キャップ
TopSafeプロテクタ
壁掛けホルダー

セット型番 0563 2061

セット商品のご案内



testo 206-pH1
バッファ液 (pH4・7)
アタッチケース

セット型番 0563 2065

食品(半固体製品)用pH計 testo 206-pH2



見やすい2ラインディスプレイと最終値自動認識(オートホールド)機能付

testo 206-pH2は、ゼリー、クリーム、チーズ、フルーツ、食肉など、半固体製品のpH計測に最適です。プロテインを含む食品のpH計測にも使用でき、付属のTopSafeプロテクタを装着すれば、防水(IP68)となります。また、プロテクタは取り外して食器洗浄機等で洗うことができるので、非常に衛生的です。

testo 206-pH2の特徴

- 半固体製品全体に使える、高性能なpH計
- プロテクタが、汚れや埃から本体を保護
- 丈夫で長持ち (比較電極ジェル)
- 温度計と一体型
- 1,2点および3点での校正が可能
- 防水構造:IP68 (プロテクタ装着時)

testo 206-pH2の用途

- 牛乳やヨーグルト、チーズなど乳製品分野でのpH計測に
- 酒類製造過程でのpH計測に
- サラダドレッシングなど、食品分野で
- 食肉加工過程でのpH管理に
- クリーム製造など、化粧品分野で



ヨーグルト、チーズなどの半固体製品のpH計測に最適

セット商品のご案内



testo 206-pH2
保存キャップ
TopSafeプロテクタ
壁掛けホルダー

セット型番 0563 2062

セット商品のご案内



testo 206-pH2
バッファ液 (pH4・7)
アタッチケース

セット型番 0563 2066

型番

testo 206シリーズセット内容&オプションのご案内

0563 2061	液体用pH計 testo 206-pH1	testo 206本体+液体用電極 (0650 2061)、プロテクタ、ホルダー、保存キャップ
0563 2065	testo 206-pH1セット	testo 206-pH1、バッファ液 (pH4/7)、ケース
0563 2062	食品用pH計 testo 206-pH2	testo 206本体+食品用電極 (0650 2062)、プロテクタ、ホルダー、保存キャップ
0563 2066	testo 206-pH2セット	testo 206-pH2、バッファ液 (pH4/7)、ケース
0650 2061	testo 206-pH1スベア電極	液体用電極 (206-pH1の写真の青色の部分)
0650 2062	testo 206-pH2スベア電極	食品用電極 (206-pH2の写真の青色の部分)
0554 2067	testo 206用保存キャップ	附属の保存キャップのジェルが消耗した場合の交換用
0554 2068	testo 206用保存キャップ (3個)	同上。3ヶ入り。
0554 2061	バッファ液 pH4	250 ml
0554 2062	バッファ液 pH4 (3本)	250 ml
0554 2063	バッファ液 pH7	250 ml
0554 2064	バッファ液 pH7 (3本)	250 ml
0554 2065	バッファ液 pH10	250 ml
0554 2066	バッファ液 pH10 (3本)	250 ml

食品用pH計 testo 205



testo 205 は食肉のpH、温度計測に最適な突き刺し型pH計。
 温度センサ内蔵で自動温度補正機能付。
 人間工学に基づいた握りやすいデザインで、片手での計測が容易です。
 計測センサはお客様ご自身による交換が可能で、メンテナンスも簡単です。

testo 205 に関する詳細は、下記までお問い合わせ頂くか、
 「食品業界用総合カタログ」をご参照下さい。