



AZ Instrument Corp.

衡欣實業股份有限公司

Web site: <https://www.az-instrument.com.tw>
E-mail: info@az-instrument.com.tw

地址: 台中市潭子區建國路 3-2 號
Tel: 04-2532 6668 Fax: 04-2532 6593

8694 AZ 長測棒玻璃尖頭 pH 筆

◆ 規格 ◆

型號	8694
電極材質 / 設計	玻璃 / 尖頭
測棒直徑	12 mm
測棒長度	132 mm
酸鹼度範圍	2.00~12.00
酸鹼值精度	±0.1
酸鹼值解析度	0.01
溫度感應器	內建
參考電極	銀/氯化銀
透析膜	纖維
電解液	3.3M 氯化鉀
螢幕尺寸	29(H) X 22.5(W) mm
操作環境	0~80°C, 相對濕度<80%
儲存環境	-10~50°C, 相對濕度<90%
電極壽命	約 > 6 個月(於良好的維護下)
產品尺寸	94(L) x 36(W) x 20(H) mm
重量	115 克
電池	CR2032 電池 x2
額定電壓	6V
標準配備	主機 / 電池 / 說明書 / 紙盒



◆ 產品特性 ◆

- ✓ 產品皆為"CE 認可"並符合"ISO9001"之規範
- ✓ IP65 防水外殼
- ✓ 玻璃尖測棒設計，適用於半固體物質的量測
- ✓ 酸鹼度 + 溫度雙顯示
- ✓ 讀值保留功能
- ✓ 體積小巧，便於攜帶
- ✓ 可執行多點校正提高準確度



AZ Instrument Corp.

衡欣實業股份有限公司

Web site: <https://www.az-instrument.com.tw>
E-mail: info@az-instrument.com.tw

地址: 台中市潭子區建國路 3-2 號
Tel: 04-2532 6668 Fax: 04-2532 6593

此款 **8694 長測棒尖頭 pH 筆**，pH 電極採玻璃尖頭，可測量半固體物質之酸鹼度，如乳酪、優格、肉等等，內建溫度感測器，可做自動溫度補償。亦可做多點校正。
長測棒設計，方便用於窄瓶口容器，攜帶方便，讓您可以不受地點限制，即時量測。

◆ 產品適用對象 ◆

- 1、半固體食物酸鹼測試：起士、生肉、優格、麵糰、香腸
- 2、環境土壤/水質酸鹼檢測：農藝、園藝、水族箱、游泳池、SPA、溫泉
- 3、實驗室用酸鹼檢測

▲ 酸鹼值小常識

酸鹼值與我們的每天的食衣住行都息息相關。例如：碳酸飲料、食用醋是屬酸性物質。粉筆、肥皂是屬鹼性物質，而人體內的血液通常是弱鹼性。營養學家也發現若食用酸性食品過多，長時間會導致體內偏酸性使人感覺不適，併發各種疾病。如：動脈硬化、神經衰弱、創傷不容易癒合等。加上近年全球最重視的環境問題：酸雨，更是全世界最重視的議題之一。由此可知，酸鹼與我們日常生活是密不可分的。

▲ 酸鹼的來源

物質呈酸性或鹼性的成因很多，部份是物質本性，部份則是受外在環境影響。例如：

- 1、食物：食物本身就有酸或鹼的特性，此外，在吸收代謝後也會產生酸鹼離子。
一般來說，若含有硫、磷等礦物質較多的是酸性食物；而含鉀、鈣、鎂等礦物質較多的為鹼性食物。
- 2、化學物質：化學物質有酸/鹼/中性之分。例如：市售清潔劑大都是強酸或強鹼。
- 3、降雨：從空中降下來的落塵所帶的酸性物質，加上大氣中的二氧化碳、硫化氫、二甲基硫、氮氧化物等溶解於水中便產生酸雨。
例如：土壤的正常值為 PH5.5~6.5，但降雨造成過酸就會影響作物生長。

▲ 如何避免酸鹼的危害？

不適當的酸鹼性對各方面的影響都相當大，可利用以下方式來降低影響性：

- 1、利用酸鹼計來測量物質的酸鹼性以便即時確保酸鹼度的正常性。
- 2、酸雨對環境影響甚大，減少廢氣的排放可降低此影響。
- 3、攝取均衡的飲食，避免過多的酸或鹼造成身體的負擔。
- 4、盡量使用溫和偏中性的清潔用品，避免強酸或強鹼對皮膚及環境造成傷害。