

pH-metru portabil pentru alimente și lactate - HI99161

Domeniu pH	între pH -2.00 și 16.00
Rezoluție pH	0.01 pH; 0.1 pH
Acuratețe pH	±0.02 pH; ±0.1 pH
Calibrare pH	automată, în 1 sau 2 puncte cu 2 seturi de soluții tampon prestabilite (pH 4.01 / 7.01 / 10.01 sau pH 4.01 / 6.86 / 9.18)
Compensarea pH-ului cu temperatura	automată -5.0 la 105.0 °C/23.0 la 221.0 °F
Validarea calibrării electrodului de pH	indicatorul de stare al sondei
Domeniul mV	±825 mV (pH-mV)
Rezoluția mV	1 mV (pH-mV)
Acuratețe mV	±1 mV (pH-mV)
Domeniu temperatură	între -5.0 și 105.0°C / 23.0 și 221.0°F
Rezoluție temperatură	0.1°C / 0.1°F
Acuratețe temperatură	±0.5°C (până la 60°C); ±1.0°C (exterior) / ±1°F (până la 140°F); ±2.0°F (exterior)
Temperature Compensation	automată de la -5.0 la 105.0°C (23 la 221°F)

Electrod pH	FC202D electrod de pH cu preamplificare, senzor de temperatură încorporat, mufă DIN și cablu 1 m (3.3') (inclus)
Oprire automată	selectabil de utilizator: după 8 min, 60 min sau dezactivat
Tipul / Durata de funcționare a bateriei	1.5V (3) AAA / aproximativ 1200 ore de utilizare continuă; închidere automată după 8 ore de neutilizare
Protecție IP	IP7
Mediu	de la 0 la 50°C (32 la 122°F); UR max 100%
Dimensiune	154 x 63 x 30 mm (6.1 x 2.5 x 1.2")
Greutate	196 g (6.91 oz.)
informatii pentru comanda	HI99161 este livrat cu sonda pentru pH/temperatură FC202D, HI70004 plic cu soluție tampon de pH 4.01 (20 mL), HI70007 plic cu soluție tampon de pH 7.01 (20 mL), HI700642 plicuri cu soluție pentru curățarea electrodului (2 x 20 mL), baterii, instrucțiuni și carcasă rezistentă.

HI99161 este un aparat portabil pentru măsurarea pH-ului și temperaturii, special conceput pentru utilizarea în industria alimentară pentru produse lactate. Monitorizarea pH-ului în produsele lactate este crucial în asigurarea calității acestor produse. Electrocul de pH FC2023 pH este robust, ușor de curățat, cu corp din PVDF și vârf conic, fiind ideal pentru măsurări în semi-solide precum carnea și brânzeturile. FC2023 folosește o joncțiune de referință de tip mânecă (manșon) fără a difuza, prevenind astfel problemele obișnuite de înfundare în lichide vâscoase precum laptele sau condimente.



Compensarea automată cu temperatura



Calibrarea automată în 2 puncte



Impermeabil

FC2023 este electrodul ideal pentru măsurarea pH-ului din lapte, iaurt, cărnuri, brânzeturi, fructe, sushi, orez, gemuri, aluat, înghețată, băuturi și sucuri.



Vârf conic din sticlă

Designul vârfului conic permite penetrarea în solide, semi-solide și emulsii pentru măsurarea directă a pH-ului în produsele alimentare, inclusiv în carne, brânză, iaurt și

lapte.



Joncțiune deschisă

Joncțiunea deschisă are electrolit din viscolen între probă și referința internă din Ag/AgCl. Această interfață nu numai că împiedică pătrunderea argintului în probă, dar, de asemenea, o face impermeabilă la înfundare, rezultând un răspuns rapid și o citire stabilă.



Corp din PVDF

PVDF este un material plastic alimentar care este rezistent la cele mai multe substanțe chimice și solvenți, inclusiv hipocloritul de sodiu. Are rezistență mare la abraziune, rezistență mecanică și rezistență la radiațiile ultraviolete și nucleare. PVDF este, de asemenea, rezistent la dezvoltarea fungilor.

Caracteristici

- Compensarea automată cu temperatura
- Calibrarea automată în 1 sau 2 puncte
- BEPS - Previne utilizatorul de puterea redusă a bateriei care ar putea afecta negativ citirile.
- Compact, greu și impermeabil
- Procentajul bateriei afișat la pornire
- Funcția HELP afișează mesaje pe ecran