

HI 99163 pH/°C mètre étanche pour l'industrie alimentaire avec couteau



Caractéristiques

- ◆ Modèle compact, robuste et précis
- ◆ Indicateur de stabilité de la mesure
- ◆ Câble de 1 mètre de haute résistance
- ◆ La fonction Hold fige une valeur à l'écran
- ◆ Large afficheur LCD pour une lecture aisée
- ◆ Compensation automatique de la température
- ◆ Doté d'un indicateur de déchargement des piles
- ◆ Auto extinction après 8 minutes de non utilisation
- ◆ Affichage simultané des valeurs pH et température
- ◆ Etalonnage automatique avec 3 tampons mémorisés
- ◆ Equipé d'une dragonne pour éviter une chute involontaire
- ◆ Lame en acier inoxydable amovible de 20 ou 35 mm de long
- ◆ Electrode agroalimentaire pour les applications dans la viande
- ◆ pH-mètre étanche (IP 67). Résistant aux environnements agressifs
- ◆ Electrode de pénétration (FC 232D) avec capteur de température intégré

Ce pH-mètre spécialement étudié pour l'industrie alimentaire offre une bonne prise en main (design ergonomique) et une grande précision des mesures. Il vous garantit un excellent rapport qualité/prix. Ce modèle offre tous les avantages du HI 99161 et même plus !

Spécifications:

Gamme	-2,00 à 16,00 pH / -5,0 à 105,0°C
Précision	± 0,02 pH / ± 0,5 °C jusqu'à 60°C, ±1°C au-delà
Étalonnage pH	automatique en 2 points avec 2 séries de 3 tampons mémorisés (4,01/7,01/10,01 ou 4,01/6,86/9,18)
Compensation de °C	automatique
Électrode	FC232D: électrode pH de pénétration avec capteur de température intégré, fiche DIN (7 broches), 1m de câble
Alimentation	3 piles 1,5 V AAA pour 1500 heures d'utilisation
Dimensions/poids	152 x 58 x 30 mm / 205 g

Le HI 99163 est livré complet en mallette avec une électrode (FC232D), un sachet 20 ml de solution tampon pH 4,01 et pH 7,01, 3 piles 1,5V AAA et un mode d'emploi.