

## HI 99161: Waterdichte pH meter speciaal voor voedingssector



### Algemeen

Het is de ideale pH-meter voor de voedingsindustrie. Het is een robuust en gebruiksvriendelijk toestel.

- Compacte en waterdichte behuizing (IP 67)
- Meet pH van 0,00 tot 14,00
- Simultane aflezing van pH en temperatuur
- Elektrode FC202D is voorzien van een ingebouwde temperatuursensor
  - 7 pin connectie met schroefdraad zorgt voor een stabiele connectie
  - robuuste kabel
- Automatische calibratie
- Automatische temperatuurscompensatie
- Auto-extinctie en aanduiding batterijstatus is voorzien
- Aanduiding stabiele meetwaarde en "hold" functie om meetwaarden vast te houden

### Specificaties

Meetbereik:	0,00 tot 14,00; 0,00 tot 60,00°C
Resolutie:	0,01 pH; 0,1°C
Precisie:	± 0,01 pH; ±0,5°C
Calibratie:	automatisch met herkenning van 3 bufferwaardes (4,01/7,01/10,01 of 4,01/6,86/9,18)
Temperatuurscompensatie:	automatisch van 0 tot 60°C
Elektrode:	FC202D; steeksonde met ingebouwde temperatuursensor
Connectie:	7 pin connectie met schroefdraad (DIN), 1 meter kabellengte
Voeding:	4 x 1,5 V AAA batterijen met levensduur van 1000 uren
Afmetingen:	150 x 80 x 28 mm/ 210 g

De HI 99161 is geleverd met steeksonde FC202D, 4 batterijen 1,5V AAA, buffers pH 4 en 7 in zakjes van 20 ml, handleiding en dit alles in een draagkoffer.