

HI 99163: Waterdichte pH meter speciaal voor vleesindustrie



Algemeen

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

- compacte en waterdichte behuizing (IP 67)
- meet pH van -2,00 tot 16,00
- simultane aflezing van pH en temperatuur
- elektrode FC232D is voorzien van een ingebouwde temperatuursensor
 - voorzien om inox mes van 20 mm(FC098) of 35 mm(FC099) op te schroeven om in halfdiepgevroren vlees te meten.
 - 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:	-2,00 tot 16,00 / -5,00 tot 105,0°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:	FC232D; steeksonde met ingebouwde temperatuursensor
Connectie:	7 pin connectie met schroefdraad(DIN), 1 meter kabellengte
Voeding:	4 x 1,5 V AAA batterijen
Afmetingen:	150x80x28 mm/ 210 g

De HI 99163 is geleverd met steeksonde FC232D, roestvrij stalen mes, 4 batterijen 1,5V AAA, buffers pH 4 en pH 7, reinigingsvloeistof, handleiding en in een draagkoffer.