

HI 99163

pH-metru pentru măsurători direct în carne

1.485 lei
+TVA



pH-ul este unul din parametrii critici de control care sunt măsuțați în abatoare și fabricile de preparate din carne pentru a asigura calitatea produselor.

HI 99163 este un pH-metru portabil, impermeabil, special construit pentru industria de prelucrare a cărnii.

Aparatul este dotat cu un electrod de pH special construit pentru a măsura pH-ul direct în carne, fiind dotat cu o lamă din inox pentru o penetrare ușoară, vârf conic și cu o joncțiune cu difuzie liberă care previne colmatarea.

Din punct de vedere ergonomic aparatul se remarcă prin dimensiuni mici, încăpând cu ușurință într-o palmă, și prin conectarea electrodului în partea de jos, astfel încât cablul lui nu încurcă utilizatorul în timpul lucrului. Pe display-ul LCD de mari dimensiuni sunt afișate simultan pH-ul, temperatura și instrucțiunile pentru calibrare. Carcasa din plastic ABS a pHmetrului este impermeabilă, ușor de curățat și ușor de păstrat curată.

HI 99163 este produs în România respectând standardele de producție ISO 9001:2000 și standardele CE EN 61326-1 și EN 61010-1.

FC 232D
cu vârf de
penetrare

HI 98501-1

Termometru digital
de buzunar

68 lei
+TVA



SPECIFICAȚII TEHNICE HI 98501-1

Domeniu	-50.0...150.0°C
Acuratețe	±1°C
Sondă de penetrare	inox; L=105 mm; Ø3 mm
Display	LCD

SPECIFICAȚII TEHNICE HI 99163

Domenii	-2.00...16.00 pH; -5.0...105.0°C
Acuratețe	±0,02pH; ±0,5°C
Calibrare	automată în 2 puncte
Compensare termică	automată
Alimentare	3 baterii x1.5V, cca 1500 ore de funcționare continuă
Condiții de mediu	de la 0 la 50°C; U.R. max. 100%
Dimensiune / Greutate	150x80x36 mm / 210 g