



pH-metr do żywności HI 99161 z elektrodą wbijaną FC 2023



pH-metr z elektrodą wbijaną o kształcie igły, do pomiarów pH żywności. Doskonały do analizy produktów białkowych, półmiękkich lub proszków takich jak np.: masło, mleko, jogurt, ser, mięso, owoce, warzywa, soki owocowe, przyprawy itp. Aparat jednocześnie wskazuje pH i odczyt temperatury. Automatyczna jedno- lub dwupunktowa kalibracja dzięki zapamiętanym odczytom dwu serii buforów standardowych.

Miniatura	Nr-art.	Nazwa
	K-2745	pH-metr do żywności HI 99161 z elektrodą wbijaną FC 2023
	K-2746	Elektroda pH FC 202D

Opis

pH-metr z elektrodą wbijaną o kształcie igły, do pomiarów pH żywności. Doskonały do analizy produktów białkowych, półmiękkich lub proszków takich jak np.: masło, mleko, jogurt, ser, mięso, owoce, warzywa, soki owocowe, przyprawy itp. Aparat jednocześnie wskazuje pH i odczyt temperatury. Automatyczna jedno- lub dwupunktowa kalibracja dzięki zapamiętanym odczytom dwu serii buforów standardowych.

Wbijana elektroda FC 202D posiada zintegrowany czujnik temperaturowy (umożliwia automatyczną kompensację temperatury) oraz wmontowany na stałe kabel długości 1 metra. Elektroda wyposażona jest w złącze o wolnym przenikaniu, co pozwala uniknąć problemów z jej zatkanie przez próbki gęstych lub lepkich produktów.

Aparat dostarczany w komplecie z elektrodą FC 2023, roztworami buforowymi o pH 7,01 i pH 4,01 (po 20 ml), roztworem czyszczącym elektrodę (2 x 20 ml), 3 bateriami 1,5V oraz z walizką transportową.

Dane techniczne		Model HI 99161
Zakres pomiaru	pH	0,00 ÷ 14,00
	°C	0,0 ÷ 50,0 °C
Dokładność	pH	±0,01
	°C	±0,5 °C

Dane techniczne		Model HI 99161
Rozdzielczość	pH	0,01
	°C	0,1 °C
Wymiary		152 x 58 x 30 mm
Masa		205 g