



HI 99161

pH mléčných a potravinářských výrobků



 **HANNA**[®]
instruments

Výhody

- Kompaktní, robustní a vodotěsný přístroj
- Speciální vpichová elektroda na mléčné produkty
- Snadná údržba a čištění
- Bezchybná obsluha dvěma tlačítky
- Dobře čitelný displej

- Náповěda během kalibrace a měření
- Automatická teplotní kompenzace a měření teploty
- Automatická 1 nebo 2 bodová kalibrace
- Funkce BEPS předchází chybám v důsledku slabých baterií

HI99161

Měření pH je nezbytné pro zajištění kvality mléčných produktů a je často součástí HACCP kontrolních systémů.

HI99161 je přenosný přístroj pro měření pH a teploty mléčných produktů.

Elektroda FC202D má robustní, snadno čistitelné tělo z potravinářské plastu PVDF a kónickou špičku pro vpichové měření pH polotuhých vzorků jako například sýrů. Otevřené rozhraní eliminuje problémy s ucpáváním a zajišťuje rychlou odezvu ve viskózních vzorcích jako například jogurty nebo tvarohy. Elektrolyt neobsahující chlorid stříbrný, aby nedocházelo k vysrážení v elektrodě nebo kontaminaci potravin.



Specifikace HI99161

pH

Rozsah	-2,00 až 16,00 pH
Rozlišení	0,01 pH
Přesnost @ 20°C	±0,02 pH
Elektroda	FC202D PVDF tělo, předzesilovač, interní teplotní senzor, DIN konektor, 1 m kabel

Teplota

Rozsah	-5,0 až 105,0°C
Rozlišení	0,1°C
Přesnost @ 20°C	±0,5°C (do 60°C); ±1,0°C (nad 60°C)

Přídavné specifikace

Teplotní kompenzace	Automatická, -5,0 až 105,0°C
Baterie	3 x 1,5V AAA / cca. 1200 hodin provozu, automatické vypnutí po 8 minutách nečinnosti
Prostředí	0 až 50°C; RH max. 100%
Rozměry	152 x 58 x 30 mm
Hmotnost	205 g

Informace pro objednání

HI 99161 je dodáván s FC202D pH/teplotní sondou, 20 ml sáčkem pH 4,01 a 7,01, 2 sáčky čistícího roztoku HI700642, baterie, a kufřík.

Hanna Instruments Czech s.r.o.

Infolinka: 800 20 30 20

E-mail: info@hanna-instruments.cz

E-shop: www.hanna-instruments.cz

HANNA®
instruments