



**Peachimetro Ph Para Carnes
Y Embutidos Digital – Modelo: HI-99163**

DESCRIPCIÓN:

La calibración automática se realiza en uno o dos puntos con dos conjuntos de soluciones. Todas las lecturas de calibración y medición se compensan automáticamente por las variaciones de temperatura. El HI99163 utiliza el electrodo de pH amplificado FC232D con cuerpo PVDF que ofrece numerosas características para mejorar las pruebas de pH para procesadores de carne. La sonda viene con una hoja de acero inoxidable removible FC099 para ayudar a los usuarios a realizar mediciones directas de productos cárnicos. La unión de difusión libre ayuda a evitar las incrustaciones en la referencia y el material del cuerpo externo es no tóxico y compatible con alimentos.

ESPECIFICACIONES:

SKU	000514
rango de pH	-2,00 a 16,00 pH; -2,0 a 16,0 pH
Resolución de pH	0,01 pH; 0,1 pH
Exactitud del pH	± 0,02 pH; ± 0,1 pH
Calibración de pH	automático, en uno o dos puntos con dos juegos de tampones estándar (pH 4.01 / 7.01 / 10.01 o pH 4.01 / 6.86 / 9.18)
Compensación de temperatura de pH	automático -5,0 a 105,0 ° C
pH CAL Check (diagnóstico de electrodos)	indicador de condición de la sonda
Rango mV	± 825 mV (pH - mV)
Resolución mV	1 mV
Precisión mV	± 1 mV (pH - mV)
Rango de temperatura	-5,0 a 105,0 ° C
Resolución de temperatura	0,1 ° C
Exactitud de la temperatura	± 0,5 ° C (hasta 60 ° C); ± 1.0 ° C (exterior)
Electrodo de pH	Cuerpo de vidrio HI12923, electrodo de pH preamplificado para medición de suelos con sensor de temperatura interno, conector DIN de conexión rápida y cable de 1 m (3.3 ') (incluido)
Apagado automático	seleccionable por el usuario: después de 8 min, 60 min o desactivado
Tipo de batería / duración	1,5 V (3) AAA / aproximadamente 1400 horas de uso continuo; apagado automático después de 8 minutos de inactividad
Protección IP	IP67
Medio ambiente	0 a 50 ° C; RH max 100%
Dimensiones	154 x 63 x 30 mm (6,1 x 2,5 x 1,2 ")
Peso	196 g
Marca	Hanna