

Hús pH mérő

Kifejezetten húsipari termékek pH mérésére kialakított készülék. Az elektróda a minta minimális roncsolása mellett ad megbízható eredményt. Az élelmiszerbarát anyagból készült elektróda beépített hőmérséklet érzékelő következtében a kijelzett eredmény automatikusan hőmérséklet kompenzált. A készülék háza nem tartalmaz toxikus anyagot.

Az elektróda test külső csatlakozóval rendelkezik a rozsdamentes acél kés rögzítéséhez, melynek segítségével mérhető a hús belsejében a pH.

A készülék egyszerűen használható, a kétgombos kezelő segítségével követhetjük az LCD kijelzőn megjelenő menü egyes lépéseit és végezhetjük a vizsgálatot. A képernyőn a pH és hőmérsékleti értéken kívül leolvasható az eredmény stabilitása és az elem feltöltöttségi állapota. Automatikusan kalibrálható egy vagy két ponton két tárolt buffer szet közül válogatva. Elem élettartama minimum 1500 óra. A készülék nyolc használaton kívüli állást követően automatikusan kikapcsol.



Műszaki paraméterek:

- Mérés: pH érték: -2,00...16pH
- hőmérséklet: -5,0...105,0 °C
- Felbontás: pH érték: 0,01 pH
- hőmérséklet: 0,1 °C
- Pontosság (+20 °C-on) pH érték: +/-0,02 pH
- hőmérséklet: +/-0,5 °C +60 °C-ig, felette +/-1 °C
- pH kalibráció: automatikus, 1 vagy 2 ponton 2 szet memorizált bufferrel (pH 4,01; 7,01; 10,01 vagy 4,01; 6,86; 9,18)
- Hőmérséklet kompenzáció: automatikus
- pH elektróda: FC232D, beépített hőmérsékletérzékelővel, csatlakozóval a r.m. acél késhez
- Környezeti hőmérséklet: 0-50 °C, rH max 100%
- Elem típusa: élettartama: 3x1,5 V AA, ca 1'500 óra folyamatos használat, automatikus kikapcsolás 8 perc használaton kívül.

A szet tartalmazza:

- HI 99163 készülék
- FC232D pH elektróda
- FC099 rozsdamentes acél kés
- pH 4 és pH 7 bufferek
- HI700630 tisztító oldat (2x20ml)
- Elemek, hordtáska