

## Tej pH mérő

Kifejezetten tejipari termékek pH mérésére kialakított készülék. Az FC202D elektróda megbízható eredményt ad. Az élelmiszerbarát anyagból készült elektróda beépített hőmérséklet érzékelő következtében a kijelzett eredmény automatikusan hőmérséklet kompenzált. Az elektróda fej kónikus kialakítása ideális mindenféle tejtermék méréséhez. A készülék háza nem tartalmaz toxikus anyagot. A kiváló vízálló ház védi a műszert a nedvességtől, könnyen tisztítható.



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 szett közül válogatva automatikus buffer felismeréssel és stabilizációs kijelzéssel. A hőmérséklet folyamatosan leolvasható a képernyőn. Elem élettartama minimum 1000 óra. A készülék nyolc használaton kívüli állást követően automatikusan kikapcsol.

### Műszaki paraméterek:

- Mérés: pH érték: 0,00...14pH
- hőmérséklet: 0,0 °C – 60,0 °C
- Felbontás: pH érték: 0,01 pH
- hőmérséklet: 0,1 °C
- Pontosság (+20 °C-on) pH érték: +/-0,01 pH
- hőmérséklet: +/-0,1 °C
- pH kalibráció: automatikus, 1 vagy 2 ponton 2 szett memorizált bufferrel (pH 4,01; 7,01; 10,01 vagy 4,01; 6,86; 9,18)
- Hőmérséklet kompenzáció: automatikus DIN csatlakozóval 1 m kábellel
- pH elektróda: FC202D, beépített hőmérsékletérzékelővel, Környezeti hőmérséklet: 0-50 °C, rH max
- Elem típusa: 100%
- Elem típusa: élettartama: 4x1,5 V AA, ca 1000 óra folyamatos használat, automatikus kikapcsolás 8 perc használaton kívül.

### A szett tartalma:

- HI 99161 készülék
- FC202D pH elektróda
- pH 4 és pH 7 bufferek
- HI700642 tisztító oldat (2x20ml)
- Elemek, hordtáska