

Tester de pH para alimentos, punta cónica y cuerpo de plástico



Producto descatálogo, sustituido por HI9810322 HALO2.

El medidor de pH HI981032 está diseñado para medir de manera rápida y sencilla el pH de alimentos, tales como pan, masas, leche y casi todo tipo de quesos o cuajadas.

- Compensación automática de temperatura
- 0.01 pH resolución y ± 0.05 precisión del pH
- Sonda con unión abierta, punta de vidrio cónica y un cuerpo de PVDF
- Especial para medidas en alimentos
- Manejo con un solo botón

Se suministra completo con: solución de pH 4.01 (2 sobres), solución de pH 7.01 (2 sobres), solución de limpieza de electrodos (2 sobres), solución de almacenamiento de electrodos (13 ml), manual de instrucciones y certificado de calidad.

Referencia: -

pH

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| rango de pH | 0.00 a 12.00 pH |
| Resolución de pH | 0.01 pH |
| Precisión de pH (@ 25°C) | ± 0.05 pH a 25 ° C |
| calibracion de pH | Automático, en uno o dos puntos. |
| Compensación de temperatura de pH | Automático, 0 a 50 ° C |

Medidor general

| | |
|-----------------------------|--|
| Apagado automático | 8 minutos, 60 minutos, o puede ser desactivado |
| Tipo de batería / Vida útil | CR2032 Li-ion / Aproximadamente 1000 horas de uso continuo |
| Ambiente | 0 a 50 ° C; HR 95% max. |
| Dimensiones | 51 x 151 x 21 mm |
| Peso | 44 g |
| Información sobre pedidos | Cada tester de pH de queso HI981032 se suministra con: • pH 4.01 solución tampón líquido sobre (2 uds.) • pH 7.01 solución tampón líquido sobre (2 uds.) • Solución de limpieza para depósitos de queso (2 uds.) • Solución de almacenamiento de electrodos, 13 mL gotero • Manual de instrucciones • Certificado de calidad |