



Medidor de pH para la medida directa del pH de la carne y de los embutidos



HI 99163 es un kit específico, creado para el análisis del pH en la carne y sus productos derivados. En el especial electrodo FC 232D están agrupadas muchas pequeñas características esenciales que garantizan una medida correcta y sin contaminación del producto alimenticio examinado.

Esta sonda con sensor de temperatura interno, tiene la unión de referencia abierta para evitar oclusiones. Asimismo, su cuerpo externo es de material atóxico. En la parte externa contiene una rosca para enroscar la cuchilla FC 099 de acero AISI 316, incluida en el kit, que permite efectuar las medidas no solamente en la superficie sino también en la pulpa.

Este instrumento es fácil de usar, emplea solamente dos botones; visualizando todas las informaciones necesarias en la amplia pantalla. Además de la constante visualización de la temperatura, HI 99163 da indicaciones acerca de la estabilidad de la lectura y de la carga restante de la pila.

La calibración es automática en 1 ó 2 puntos seleccionables entre 2 juegos de tampones memorizados. La duración de las pilas es de más de 1500 horas y para salvaguardar la carga, el instrumento se apaga automáticamente después de 8 minutos de inactividad.

Especificaciones

HI 99163		
Rango	pH	de -2.00 a 16.00 pH
	temperatura	de -5.0 a 105.0°C (de 23.0 a 221.0°F)
Resolución	pH	0.01 pH
	temperatura	0.1°C (0.1°F)
Precisión (a 20°C)	pH	±0.02 pH
	temperatura	±0.5°C (hasta 60°C), ±1°C (más) ±1.0°F (hasta 140°F), ±2°F (más)
Calibración pH		automática en 1 ó 2 puntos con 2 juegos de tampones memorizados (pH 4.01/7.01/10.01 ó 4.01/6.86/9.18)
Compensación temperatura		automática de -5 a 105°C
Electrodo pH		FC 232D, amplificado, material atóxico, con sensor de temperatura, rosca para cuchilla de penetración (incluido)
Tipo / duración pilas		3 x 1.5V AA / aprox. 1500 horas de uso continuo; auto-desconexión después de 8 minutos de inactividad
Condiciones de trabajo		de 0 a 50°C; H.R. máx 100%
Dimensiones / Peso		150 x 80 x 36 mm / 210 g

Accesorios

FC 232D	Electrodo pH amplificado cuerpo de kynar, sensor temperatura, rosca para cuchilla de penetración.	HI 700630P	pH 7.01, botella 460 ml
FC 098	Cuchilla de penetración de 20 mm para electrodo FC 232D	HI 700631P	Solución ácida de limpieza para carne y derivados (sustancias proteicas), 20 ml, 25 pz
FC 099	Cuchilla de penetración de 35 mm para electrodo FC 232D		Solución alcalina de limpieza de productos derivados de la carne (sustancias grasas), 20 ml, 25 pz
HI 7004L	Solución calibración pH 4.01, botella 460 ml	HI 70004P	Sobres monodosis solución pH 4.01, 20 ml, 25 pz
HI 7010L	Solución calibración pH 10.01, botella 460 ml	HI 70007P	Sobres monodosis solución pH 7.01, 20 ml, 25 pz
HI 7007L	Solución calibración		

Para la gama completa de las soluciones pH y de mantenimiento electrodos, consulte la sección F. Para los electrodos pH, consulte la sección E.

Como pedir

HI 99163 se suministra completo con electrodo FC 232D, cuchilla FC 099, sobres monodosis pH 4 y pH 7, solución de limpieza HI 700630 (2x20 ml), pilas, maletín robusto para el transporte e instrucciones.