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











Producto descatalogado, 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 (@ 25ºC)	± 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