Tester de pH para alimentos, punta cónica y electrolito gel renovable

Producto descatalogado. Sustituido por HI9810362 HALO2

El medidor de pH HI981036 está diseñado para medir de manera rápida y sencilla el pH de la carne y otros productos sólidos.

- Rango 0.00 a 14.00 pH
- Garantía y calidad de medida: precisión ± 0.05 pH; resolución 0.01 pH
- Compensación Automática de Temperatura (ATC)
- Sonda específica para medida en carne

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), solución de llenado de electrodos, manual de instrucciones y certificado de calidad.

Referencia: -

pH

rango de pH	0.00 a 14.00 pH
Resolución de pH	0.01 pH
Precisión de pH (@ 25ºC / 77ºF)	± 0.05 pH a 25 ° C (77 ° F)
calibracion de pH	Automático, en uno o dos puntos
Compensación de temperatura de pH	Automática

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 (32 a 122 ° F); HR 95% max.
Dimensiones	51 x 148 x 21 mm
Peso	43 g
Información sobre pedidos	Cada tester de pH para carnes HI981036 se suministra con: solución tampón líquida pH 4.01 (2 sobres), solución tampón líquida pH 7.01 (2 sobres), solución de limpieza ácida de carne y grasas (2 sobres), solución de almacenamiento de electrodos, (gotero de 13 ml), solución de llenado de electrodos, pilas, manual de instrucciones y certificado de calidad.