

Карманный pH-метр для мяса HANNA HI981036

pH-метры



- Измеряемые параметры: pH
- Особенности: есть температурная компенсация
- Диапазон показаний, pH: 0,00...12,00
- Дискретность, pH: 0,01
- Предназначен: для мяса



Под заказ

Описание

Карманный pH-метр для мяса HANNA HI981036

HI981036 разработан, чтобы максимально упростить процедуру измерения pH мяса. Открытая диафрагма, коническая мембрана и съёмный пластиковый рукав позволяют проводить измерения в образце напрямую, минуя длительную и трудоёмкую процедуру пробоподготовки, включающую экстракцию образца в дистиллят и фильтрование.

Управляется одной кнопкой.

Внесён в Государственный реестр средств изменений под №8470; 76015-19. Срок свидетельства: до 12.09.2024.

Большой ЖК-дисплей, на котором помещаются значение pH, индикатор стабильности, индикатор низкого уровня зарядки батареи и индикатор калибровки, позволяет работать в условиях низкой освещённости или на солнце. Результат легко увидеть, даже если экран находится под углом.

Индикатор стабильности (иконка песочных часов) отображается на дисплее до тех пор, пока не будет получено устойчивое значение pH. После того как показания стабилизируются этот индикатор исчезнет; после этого показания можно записывать.

Коническая стеклянная мембрана позволяет внедрять электрод в толщу мяса, обеспечивая максимальный контакт измерительной части электрода с образцом.

Если Вы заметили, что прибор стал работать медленнее, просто снимите пластиковый рукав с электрода, очистите его и замените электролит. Чистый датчик со свежим электролитом повысит точность Ваших измерений и продлит срок службы электрода.

Корпус прибора выполнен из ПЭТФ (полиэтилентерефталата), высококачественного надёжного пластика, стойкого к действию большинства растворителей и химикатов. ПЭТФ выдерживает дезинфекцию хлоркой (отбеливателем).

HANNA HI981036 калибруется автоматически по одной или двум точкам. Калибровочные буферы распознаются автоматически, а после калибровки высвечивается показание буфера, использованного при калибровке.

Литий-ионной батарейки типа CR2032 (входит в комплект) хватает примерно на 1000 часов непрерывного использования. Прибор автоматически выключается после определённого времени бездействия (8 минут, 60 минут или никогда — это можно изменить в настройках). Когда заряд батарейки будет на исходе, на экране появится мигающая иконка батарейки.

Комплектация:

- Сам прибор HI981036 с электродом и батарейкой.
- Инструкция и паспорт.
- Саше с буферами pH 4,01 (2 шт), pH 7,01 (2 шт), очищающими растворами (2 шт), раствором для хранения электрода, раствором для заполнения электрода.

Преимущества

Преимущества HANNA HI981036

- Поставляется в комплекте с батарейками и всеми необходимыми растворами, достаточными на первое время.
- Специализированный электрод для точечного измерения pH в мясе.
- Компактный и лёгкий прибор.
- Автоматическая калибровка по одной или двум точкам.
- Автоматическое распознавание калибровочных буферов и их индикация.
- Индикатор низкого заряда батареи и возможность автоматического отключения.

Характеристики

Параметр:	Показатель:
Бренд	HANNA Instruments
Страна бренда	США
Ссылка на документы	https://tech.nv-lab.ru/links/DS-00010016454.pdf
Измеряемые параметры	pH
Особенности	есть температурная компенсация
Диапазон показаний, pH	0,00...12,00
Дискретность, pH	0,01
Погрешность, ±pH	0,05
Температурная компенсация (АТК), °С	0...50
Предназначен	для мяса
Габариты, мм	51×151×21
Вес, кг	0.44
Страна производства	Румыния

Дисклеймер:

Производитель может изменить цвет, внешний вид и характеристики товара без дополнительного уведомления, поэтому размещенные на нашем сайте характеристики и фотографии являются справочными. Мы стараемся поддерживать описания в актуальном состоянии и обновляем информацию по мере получения её от производителей.