

## Карманный pH-метр для сыра HANNA HI981032

pH-метры



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



Под заказ

### Описание

#### Карманный pH-метр для сыра HANNA HI981032

HI981032 разработан, чтобы максимально упростить процедуру измерения pH в сыроделии. Открытая диафрагма и коническая мембрана электрода позволяют проводить измерения в сыре или твороге напрямую, минуя длительную и трудоёмкую процедуру пробоподготовки, включающую экстракцию образца в дистиллят и фильтрование.

Управляется одной кнопкой.

Внесён в Государственный реестр средств измерений 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.

Электрод разработан специально для проведения прямых измерений различных сыров. Конструкция мембраны позволяет внедрять электрод в толщу сыра или творога, 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 HI981032 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 HI981032 с электродом и батареейкой.
- Инструкция и паспорт.
- Саше с буферами pH 4,01 (2 шт), pH 7,01 (2 шт), очищающим от сырных отложений раствором (2 шт), раствором для хранения электрода, раствором для заполнения электрода.

## Преимущества

### Преимущества pH-метра HANNA HI981032

- Поставляется в комплекте с батарейками и всеми необходимыми растворами, достаточными на первое время.
- Специализированный электрод для точечного измерения pH в сыре или твороге.
- 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	<a href="https://tech.nv-lab.ru/links/DS-00010018487.pdf">https://tech.nv-lab.ru/links/DS-00010018487.pdf</a>
Тип прибора	карманный
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 сыра
Габариты, мм	50×129×21
Вес, кг	0.042
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.