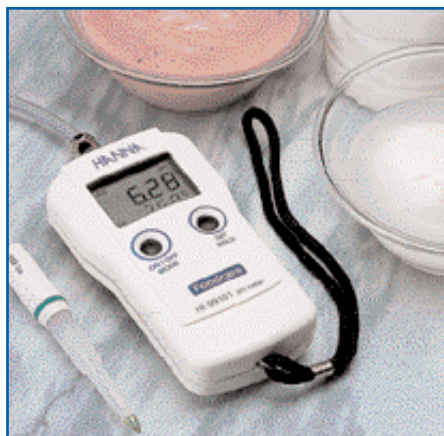


HI 99161: pH-mètre résistant à l'eau avec électrode pour industrie alimentaire

FC 202D est fabriquée avec des matières non toxiques, jonction ouverte et embout conique pour une pénétration facile même dans les échantillons semi-solides.

HI 99163: pH-mètre avec électrode conçue pour la viande

FC 232D est une électrode spéciale, fabriquée avec des matières non toxiques, jonction ouverte et filetage pour accueillir une lame en acier inoxydable pour une pénétration facile des échantillons semi-congelés.



HI 9024: pH-mètre résistant à l'eau avec étalonnage automatique et compensation de la température

Description du produit

HI 99161 est fourni avec électrode de pH FC 202D, sachets de solutions tampons pH 4 et pH 7, solution de nettoyage HI 700642 (2 x 20 ml), piles, mallette de transport robuste, et manuel d'instructions.

HI 99163 est fourni avec électrode de pH FC 232D, lame en acier inoxydable FC 099, sachets de solutions tampons pH 4 et pH 7, solution de nettoyage HI 700630 (2 x 20 ml), piles, mallette de transport robuste, et manuel d'instructions.

HI 9024 est fourni avec électrode de pH HI 1230B, sonde de température HI 7669/2W, sachets de solutions tampons pH 4 et pH 7, bêcher en plastique de 100 ml, piles, mallette de transport robuste, et manuel d'instructions.

HI 98230 est fourni avec électrode de pH intelligente HI 1618D avec capteur de température intégré, sachets de solutions tampons pH 4 et pH 7, solution de nettoyage de l'électrode, 5 rouleaux de papier, piles, adaptateur 12 VCC, mallette de transport robuste, et manuel d'instructions.

Pour les caractéristiques détaillées de ces produits, voir section D.

Pour les solutions, voir section F. Pour les accessoires, voir section U.

HANNA instruments® fabrique le plus vaste éventail de pH-mètres sur le marché. Dans les pages suivantes, vous pourrez choisir parmi nos modèles qui vont du plus simple au plus sophistiqué, tous conçus spécialement pour le secteur de l'alimentation. Pour des modèles supplémentaires, voir la section D de ce catalogue.

HI 99161 et HI 99163: pH-mètres résistants à l'eau avec électrode spécifique

HI 99161 et HI 99163 offre une excellente protection contre l'eau et l'humidité typiquement présentes dans le secteur alimentaire. HI 99161 est fourni avec l'électrode de pH FC 202D avec capteur de température intégré. Son corps en Kynar® robuste et facile à nettoyer se termine par un embout conique, idéal mesurer dans les aliments semi-solides. L'électrode est munie d'une jonction de référence à diffusion libre qui prévient les problèmes typiques de colmatage dans les liquides visqueux ou les échantillons à haute teneur en solides tels que le lait ou les condiments. FC 232D est fourni avec HI 99163, avec une poignée robuste et la lame en acier inoxydable FC 099. L'électrolyte utilisée dans l'électrode de pH FC 232D ne contient pas de chlorure d'argent pour éviter la contamination des aliments. HI 99161 permet d'effectuer un étalonnage automatique en conformité aux normes NIST ou avec reconnaissance automatique des tampon et indicateur de stabilité. La température est affichée en continu sur l'afficheur.

HI 99161 et HI 99163 affichent l'indice de stabilité de la mesure et la charge restante de la pile. L'étalonnage est automatique en 1 ou 2 points, et permet de choisir parmi 2 jeux de tampons mémorisés.

HI 9024 pH-mètre résistant à l'eau

Le pH-mètre robuste HI 9024 est fourni dans un boîtier résistant à l'eau avec microprocesseur sur mesure. Les mesures de pH et de température sont affichées simultanément sur un large afficheur. L'étalonnage est automatique et peut être réalisé en 1 ou 2 points et à n'importe quelle combinaison de tampons mémorisés parmi pH 4.01, 6.86, 7.01, 9.18 et 10.01. Des menus