



HI 99161

pH METAR ZA MLEKO I MLEČNE PROIZVODE



HI 99161

pH METAR ZA MLEKO I MLEČNE PROIZVODE

HI 99161 je prenosni, mikroprocesorski uređaj za merenje pH i temperature posebno dizajniran za mlečne proizvode. Nadgledanje pH u pripremi mlečnih proizvoda je veoma važno kako bi se osigurao kvalitet proizvoda.

FC 202D pojačana pH elektroda sadrži slobodni difuzni spoj koji je idealan za merenja u siru, mleku i jogurtu jer sprečava začepljenje.

HI 99161 lako stane u dlan ruke, a priključak uređaja za sondu osigurava da kabl sonde ne smeta pri merenju. Veliki LCD u više redova istovremeno prikazuje primarno očitavanje, temperaturu i kalibracijska uputstva.

Posebne opcije

- Posebna elektroda za mlečne proizvode
- Vodootporan
- LCD u više redova
Uređaj istovremeno prikazuje trenutna očitavanja zajedno sa trenutnom temperaturom. Kratak vodič za korišćenje je takođe prikazan za pomoć korisnicima pri korišćenju.
- Taster HOLD
Trenutno zaustavlja (zamrzava) očitavanja na LCD radi ručnog zapisa.
- Automatska temperaturna kompenzacija
- Automatska kalibracija u 1 ili 2 tačke
- BEPS
BEPS (Sistem sprečava greške baterije) upozorava korisnika u slučaju da prazna baterija može uticati na tačnost očitavanja
- % baterije prikazan pri uključivanju
- Otporno kućište
Kućište ovih vodootpornih merača je izrađeno od ABS plastike.
- Jednostavan za čišćenje i održavanje



B.E.P.S. ±
Sistem
sprečavanja
greške baterije

2 GODINE
GARANCIJE

ISO 9001:2000
CERTIFIED
COMPANY

MI DIZAJNIRAMO, PROIZVODIMO I PRUŽAMO TEHNIČKU PODRŠKU ZA SVE SVOJE PROIZVODE.

TO JE 360° VREDNOSTI

Tokom proteklih 30 godina, **HANNA** je uvek dizajnirala nove i inovativne proizvode i novi HI 99161 nije izuzetak. Veoma smo uzbuđeni što uvodimo takav uređaj visoke tačnosti i jednostavnosti upotrebe u kompaktnan, moderan dizajn koji staje u Vaš dlan.

HANNA je najveći proizvođač analitičkih instrumenata u privatnom vlasništvu u svetu. HI 99161 je proizveden u našem evropskom modernom proizvodnom pogonu koji je u skladu s ISO 9001:2000 i CE prema EN 61326-1 i EN 61010-1 standardima.

Kada kupite **HANNA** proizvod, niste samo dobili najbolju vrednost za svoj novac, nego i pomoć od **HANNA** korisničke i tehničke podrške.

Specijalizovana pH elektroda za hranu i mlečne proizvode i uključene kalibracijske rastvore za početak!



Prikazan s HI 710021
zaštitom (opcionally)

- Zaštita od gume
Opciona gumena zaštita



FC 202D POJAČANA pH ELEKTRODA

FC 202D pH elektroda sadrži čvrsto, lako za čišćenje, PVDF telo sa čvrstim konusnim vrhom idealnim za merenja u polučvrstim uzorcima kao što su uzorci mesa i sira. Elektroda takođe sadrži referentni spoj sa slobodnim difuznim plaštem koji sprečava tipične probleme začepljenja u viskozim tečnostima kao što su mleko ili začini.

FC 202D pH elektroda takođe ima ugrađeni temperaturni senzor za istovremeno očitavanje pH i temperature, te sadrži mini pojačalo koje čini merenja otpornim na električne smetnje i interferencije.

- **Specijalizovana elektroda**
FC 202D je idealna elektroda za merenje pH mleka, jogurta i drugih mlečnih proizvoda i polučvrste hrane poput sira.
- **Jedostavan za čišćenje**
Specijalizovani konusni vrh je dizajniran da se lako čisti i održava.

SPECIFIKACIJE		HI 99161
Raspon	pH	-2.00 do 16.00 pH
	Temperatura	-5.0 do 105.0°C; 23.0 do 221.0°F
Rezolucija	pH	0.01 pH
	Temperatura	0.1°C/0.1°F
Tačnost (pri 20°C)	pH	±0.02 pH
	Temperatura	±0.5°C sve do 60°C; ±1°C izvan; ±1°F sve do 140°F; ±2°F izvan
Temperaturna kompenzacija		Automatska
pH kalibracija		Automatska, 1 ili 2 kalibracijske točke s 2 seta sačuvanih vrednosti pufera (4.01, 7.01, 10.01 ili 4.01, 6.86, 9.18)
Elektroda (uključena)		FC 202D pojačana pH/temperaturna elektroda s DIN konektorom i 1 m (3.3') kabla
Vrsta baterije		(3) 1.2V AAA
Trajanje baterije		Oko 200 sati kontinuirane upotrebe
Automatsko isključivanje		Nakon 8 minuta nekorišćenja
Okolina		0 do 50°C (32 do 122°F); RH max. 100%
Dimenzije		150 x 58 x 29 mm (5.9 x 2.8 x 1.1")
Težina		205g (7.2 oz.)

INFORMACIJE O NARUDŽBINI

HI 99161 se isporučuje s FC 202D pojačanom pH/temperaturnom sondom s DIN konektorom i 1 m (3.3') kabla, početnim setom pufera za kalibraciju, rastvora za čišćenje i dezinfekciju elektrode u kesicama, (3) 1.2V AAA baterije i uputstvom.

ELEKTRODA

FC 202D Pojačana pH elektroda s ugrađenim temp. senzorom i DIN konektorom s 1 m kabla (3.3')

RASTVORI

HI 5004L pH 4.01 rastvora pufera, 500 mL
HI 5007L pH 7.01 rastvora pufera, 500 mL

HI 5010L pH 10.01 rastvora pufera, 500 mL
HI 7061L Rastvor za čišćenje elektroda, 500 mL
HI 70300L Rastvor za čuvanje elektroda, 500 mL
HI 700641P Rastvor za čišćenje i dezinfekciju za mlečne proizvode, (25) 20 mL kesicama
HI 700642P Rastvor za čišćenje elektroda od naslaga sira, 20 mL kesice (25)
HI 700640P Rastvor za čišćenje elektroda od mlečnih proizvoda, 20 mL vrećice (25)

DODATNA OPREMA

HI 710020 Narandžasti gumeni štitičnik
HI 710021 Plavi gumeni štitičnik



Preporučena radna temperatura
 -5 do 30°C (23 do 86°F) +
 20 do 40°C (86 do 104°F)

SPECIFIKACIJE	FC 202D
Opis	pH elektroda
Referenca	Jednostruki, Ag/AgCl
Spoj	Otvoreni
Elektrolit	Viskolen
Najveći pritisak	0.1 bar
Raspon	pH: 0 do 12; T: 0 do 50°C (32 do 122°F)
Vrh /Oblik	Konusni (6 x 10 mm)
Temperaturni senzor	Da
Pojačalo	Da
Materijal tela	PVDF
Spoj/Kabl	DIN/7-utora; 1 m (3.3')
Preporuka upotrebe	Mleko, jogurt, mlečni proizvodi, meso, polučvrsta hrana