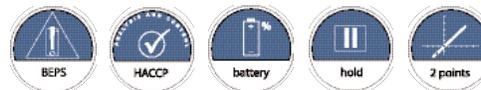


**pH-mètre étanche portatif
pour les produits laitiers**



Le boîtier étanche du modèle **HI 99161** assure une excellente protection contre l'eau et l'humidité habituellement présentes dans l'industrie de l'alimentation. Le modèle **HI 99161** est livré avec une électrode de pH **FC 202D** comportant un capteur de température intégré particulièrement destinée au secteur de l'alimentation. Cette électrode se caractérise par un corps en Kynar® robuste, facile à nettoyer, qui présente un amincissement de manière à présenter un bout conique résistant, parfait pour les mesures des semi-solides comme certaines viandes et le fromage. L'électrode présente une jonction de référence de type manchon à diffusion libre, qui prévient les problèmes de colmatage courants dans les liquides visqueux ou dans les échantillons présentant une teneur élevée de matières solides comme le lait ou les condiments.

L'électrolyte utilisé dans l'électrode **FC 202D** est exempt de chlorure d'argent toxique, ce qui évite une contamination des aliments par l'électrode.

Le modèle **HI 99161** permet un étalonnage automatique selon des séries de tampons NIST ou standards. De plus, il présente une reconnaissance automatique et un indicateur de stabilité.

La température est constamment affichée au deuxième niveau du large affichage à cristaux liquides.

Le pH-mètre est alimenté au moyen de piles AA 1,5. Par ailleurs, l'affichage à cristaux liquides émet un signal d'avertissement de pile faible.



Caractéristiques techniques

	HI 99161
Gamme	0.00 à 14.00 pH 0.0 à 60.0°C; 32.0 à 140.0°F
Résolution	0.01 pH; 0.1°C; 0.1°F
Précision	±0.01 pH; ±0.1°C; ±0.2°F
Étalonnage pH	automatique, 1 ou 2 points avec 2 séries de tampons mémorisés (pH 4.01/7.01/10.01 ou 4.01/6.86/9.18)
Compensation de température	automatique, 0 à 60°C (32 à 140°F)
Électrode pH	FC 202D , avec connecteur DIN et câble de 1 m (3.3') (incluse)
Type de pile/vie	4 x 1.5V AAA / environ 1000 heures d'utilisation continue
Environnement	0 à 50°C (32 à 122°F); HR max 100%
Dimensions / Poids	150 x 80 x 36 mm (5.9 x 3.1 x 1.4") / 210 g (7.4 oz)

Accessoires

FC 202D	Électrode de pH avec connecteur DIN et câble de 1 m (3.3')	HI 700641P	Solution de nettoyage et désinfection pour produits laitiers, 25 x 20 ml
HI 7004L	Solution tampon pH 4.01, 500 ml	HI 700642P	Solution de nettoyage pour dépôts de fromage, 25 x 20 ml
HI 7007L	Solution tampon pH 7.01, 500 ml	HI 710007	Étui anti-choc bleu
HI 7010L	Solution tampon pH 10.01, 500 ml	HI 710008	Étui anti-choc orange

Description du produit

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

N°Direct 0802 00 00 33