

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35
Астрахань +7 (8512) 99-46-80
Астана +7 (7172) 69-68-15
Барнаул +7 (3852) 37-96-76
Белгород +7 (4722) 20-58-80
Брянск +7 (4832) 32-17-25
Владивосток +7 (4232) 49-26-85
Владимир +7 (4922) 49-51-33
Волгоград +7 (8442) 45-94-42
Воронеж +7 (4732) 12-26-70
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75
Иваново +7 (4932) 70-02-95
Иркутск +7 (3952) 56-24-09
Иошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61
Ижевск +7 (3412) 20-90-75
Казань +7 (843) 207-19-05

Курск +7 (4712) 23-80-45
Липецк +7 (4742) 20-01-75
Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81
Москва +7 (499) 404-24-72
Мурманск +7 (8152) 65-52-70
Набережные Челны +7 (8552) 91-01-32
Нижний Новгород +7 (831) 200-34-65
Нижевартонск +7 (3466) 48-22-23
Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85
Новосибирск +7 (383) 235-95-48
Калуга +7 (4842) 33-35-03
Калининград +7 (4012) 72-21-36
Кемерово +7 (3842) 21-56-70
Киров +7 (8332) 20-58-70
Краснодар +7 (861) 238-86-59
Новороссийск +7 (8617) 30-82-64

Омск +7 (381) 299-16-70
Орел +7 (4862) 22-23-86
Оренбург +7 (3532) 48-64-35
Пенза +7 (8412) 23-52-98
Пермь +7 (342) 233-81-65
Первоуральск +7 (3439) 26-01-18
Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65
Рязань +7 (4912) 77-61-95
Самара +7 (846) 219-28-25
Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09
Саратов +7 (845) 239-86-35
Саранск +7 (8342) 22-95-16
Сочи +7 (862) 279-22-65
Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Сургут +7 (3462) 77-96-35
Смоленск +7 (4812) 51-55-32

Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Тверь +7 (4822) 39-50-56
Томск +7 (3822) 48-95-05
Тула +7 (4872) 44-05-30
Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Уфа +7 (347) 258-82-65
Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Челябинск +7 (351) 277-89-65
Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Череповец +7 (8202) 49-07-18
Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: sianalytics.pro-solution.ru | эл. почта: sia@pro-solution.ru

телефон: **8-800-511-8870**

Россия, Казахстан и другие страны ТС доставка в любой город

HI 981036 pH-тестер для мяса

HI 981036 pH-тестер для мяса

Image not found or type unknown

Улучшенные характеристики для высокоточных измерений

Индикатор стабильности показаний на дисплее существенно облегчает работу, указывая на окончание измерения. Активируемая функция авто-отключения поможет существенно продлить срок службы батареи, если прибор случайно забыли выключить.

Карманный прибор

Компактный размер тестера делает его идеальным для измерений на производстве. Крупные и яркие цифры на LCD дисплее отчетливо видны даже под углом

Энергоэффективность

Батарейки CR2032 Li-ion, входящей в комплект поставки, хватает на 1000 часов непрерывного использования. Прибор имеет индикатор батареи, если индикатор мигает, значит пришло время сменить батарею.

Для обеспечения точности измерений нужно поддерживать электрод в оптимальном состоянии. Электрод HI981036

разработан специально для проведения прямых измерений в мясе.

Уникальная открытая диафрагма со съёмным рукавом

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.

Коническая стеклянная мембрана

Конструкция мембраны позволяет внедрять электрод в толщу мяса, обеспечивая максимальный контакт измерительной части электрода с образцом.

Корпус из ПЭТФ

Полиэтилентерефталат (ПЭТФ) - это высококачественный надежный пластик, стойкий к действию большинства растворителей и химикатов. ПЭТФ выдерживает дезинфекцию хлоркой (отбеливателем) HI981036 разработан, чтобы максимально упростить процедуру измерения pH в мясе. Особенности встроенного электрода позволяют проводить измерения в мясе напрямую, минуя экстракцию образца в дистиллят и фильтрование.

Характеристики

Бренд:	SI Analytics
Бренд:	HANNA Instruments
Область применения:	Лабораторный анализ / Производство продуктов питания / Мясные производства
Размер:	Мини (карманные)
Дисплей:	ЖК
Измеряемый параметр:	pH

Технические
характеристики:

Диапазон pH	от 0 до 12,0 pH
Разрешение pH	0,01 pH
Точность pH	±0,05pH при 25 °C
(при 25°C)	
Калибровка pH	Автоматическая, по одной или двум точкам
Термокомпенсация pH	Автоматическая, от 0 до 50 °C
Автоотключение	60 минут, или выкл.
Батарея	/ время CR2032 Li-ion / Приблизительно 800 ч непрерывного использования
Условия хранения	от 0 до 50 °C; влажность 95% макс
Габариты	51 x 148 x 21 мм
Вес	43 г
Информация для заказа	HI981036 Meat pH Tester поставляется с буферами pH 4,01 (2 саше.); pH 7,01 (2 саше.); очищающим раствором от жиров (2 саше); раствором для хранения электрода, 13 мл капельницей; раствором для заполнения электрода; инструкцией по эксплуатации; заводским сертификатом
Гарантия	1 год
Код на сайте:	21028
Для полевых работ:	Да