

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 9810362 HALO 2 Беспроводной pH-тестер для мяса

HI 9810362 HALO 2 Беспроводной pH-тестер для мяса

Image not found or type unknown

Универсальное подключение

- Протокол Bluetooth® с открытым исходным кодом обеспечивает простую интеграцию с приложением Hanna Lab и существующей системой управления лабораторной информацией (LIMS). Беспроводной pH-тестер Halo2 соответствует требованиям GLP.

IP65 водостойкая защита

- Корпус pH-тестера имеет степень защиты IP65, что означает высокий уровень защиты от частиц и пыли, а также защиту от проникновения воды из форсунок. Это делает его идеальным для использования на открытом воздухе.

Карманный размер

- Компактный размер делает pH-тестер идеальным для тестирования на ходу. Большой ЖК-дисплей позволяет

мгновенно считывать показания под любым углом, а нажатие одной кнопки упрощает процесс тестирования для любого пользователя.

Уникальный открытый переход со съёмным рукавом

- Когда показания прибора станут выводиться с задержкой, просто снимите втулку для быстрой очистки и нового электролита. Наличие чистого зонда со свежим эталонным электролитом улучшит характеристики и продлит срок службы тестера.

Конический стеклянный наконечник

- Коническая форма наконечника обеспечивает прямое проникновение в мясо и мясные продукты.

Корпус из ПВХДФ

- Поливинилиденфторид - это прочный пластик, устойчивый к большинству химикатов и растворителей, используемых для дезинфекции в пищевой промышленности, включая хлор (отбеливатель).

Кислотный раствор для очистки мясных и жировых следов

- Ваш измеритель pH мяса поставляется с чистящим раствором, который был разработан для защиты вашего электрода от масел и протеинов, содержащихся в мясе и мясных продуктах. Эта концентрированная комбинация моющих средств быстро и эффективно очищает ваш тестер, чтобы он оставался в оптимальном состоянии.

Легкая калибровка

- HALO2 можно поместить прямо в пакетики с калибровочным буфером для упрощения калибровки. Использование калибровочного саше Hanna гарантирует, что ваш буфер всегда будет свежим.

Решение для хранения

- Правильное хранение электрода обеспечит надежные измерения и долгий срок службы электрода. Наш раствор для хранения специально разработан, чтобы поддерживать pH-стекло гидратированным, сводя к минимуму рост органических веществ.

Тестер pH HI9810362 HALO2 Meat pH Tester разработан для упрощения тестирования мяса на pH и рассчитан на работу в сложных условиях мясоперерабатывающих предприятий.

Характеристики

Бренд:	SI Analytics
Бренд:	HANNA Instruments
Область применения:	Мясные производства / Пищевая промышленность / Производство продуктов питания / Лабораторный анализ

Размер:	Мини (карманные)
Дисплей:	ЖК
Измеряемый параметр:	pH

Технические
характеристики:

Диапазон pH	от 0 до 12,0 pH
Разрешение pH	0,01 или 0,1 pH
Точность pH (при 25°C)	±0,05pH при 25 °C
мВ диапазон	преобразование pH / мВ
мВ разрешение	0,1 или 1 мВ
Диапазон температур	От 0,0 до 60,0 ° C
Разрешение по температуре	0,1 ° C
Точность температуры	± 0,5 ° C
Калибровка	До трех или пяти точек* Автоматическое распознавание буфера с помощью стандартных буферов Hanna (pH 1,68*, 4,01, 7,01, 10,01, 12,45 *) или NIST (pH 1,68 *, 4,01, 6,86, 9,18, 12,45 *)
Температурная компенсация	Автоматический (ATC) или ручной (MTC) *
	Материал корпуса - Стекло из поливинилиденфторида (PVDF) - Низкотемпературный (LT) переход - Открытая ячейка сравнения

Код на сайте: 22010